

Inovasi Pembuatan *Choux* Komposit

Tepung Ubi Jalar Ungu

Tugas Akhir

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh

gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :

SIFA NABILAH

NIM : 19071056

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Pembuatan *Choux* Komposit Tepung Ubi Jalar
Ungu

Penulis : Sifa Nabilah

NIM : 19071056

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

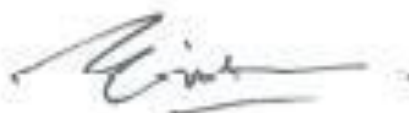
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di
kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Senin, 25 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji.



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc
NIP. 198402032019031005

Anggota 1,



Ponto Eribowo, A.Par., MM., cCHT
NIDN. 0933090005

Anggota 2,



Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Pembuatan *Choux* Komposit Tepung Ubi Jalar
Ungu
Penulis : Sifa Nabilah
NIM : 19071056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I,



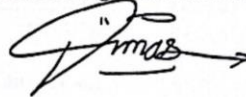
Swastono Putro Pirastyo, S. Par., M. Par
NIP. 198609052019030211

Pembimbing II,



Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M
NIP. 171001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc
NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sifa Nabilah
NIM : 19071056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Inovasi Pembuatan *Choux* Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu. Dengan menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu adalah **original**, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari **plagiarisme**. Bila mana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 25 Juli 2022

Yang menyatakan



Sifa Nabilah

NIM 19071056

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sifa Nabilah
NIM : 19071056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Inovasi Pembustan *Choux* Komposit Tepung Ubi jalar Ungu beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, Jakarta, 25 Juli 2022

Yang menyatakan,



Sifa Nabilah

NIM: 19071056

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir	: Inovasi Pembuatan <i>Choux</i> Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu
Pemulis	: Sifa Nabilah
Pembimbing I	: Swastono Putro Prastyo, s.Par, M.Par
Pembimbing II	: Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, MM

Choux is a cake made from flour, butter, eggs, sugar, and salt which is innovated by adding purple sweet potato flour by baking it for 20 minutes using a temperature of 200 degrees Celsius. The research method used is in the form of quantitative and using the implementation of experiments, with 2 formulations, namely using sweet potato flour as much as 50% and 100%. of the two formulations, it was found that the product with the first formulation got better results than the second formulation in terms of color, aroma, texture, and taste.

Keyword : *Purple Sweet Potato, Purple Sweet Potato Flour, Choux*

Choux merupakan kue yang terbuat dari tepung, butter, telur, gula, dan garam yang di inovasikan dengan cara ditambahkan tepung ubi jalar ungu dengan pembakaran selama 20 menit menggunakan suhu 200 derajat celcius. metode penelitian yang digunakan berupa kuantitatif dan menggunakan pelaksanaan eksperimen, dengan 2 formulasi yaitu menggunakan tepung ubi jalar sebanyak 50% dan 100%. dari kedua formulasi tersebut, didapatkan bahwa produk dengan formulasi pertama mendapatkan hasil yang lebih bagus dibandingkan dengan formulasi kedua dalam aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Kata kunci : *Ubi Jalar Ungu, Tepung Ubi Jalar Ungu, Choux*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3/Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Sesuai perkembangan dan makin banyaknya pendidikan tinggi dan menengah yang bergerak dibidang kuliner, tentu saja membutuhkan sarana-sarana salah satunya yaitu karya tulis. Penulis mencoba menyusun tugas akhir berdasarkan pengalaman, pembelajaran yang penulis dapatkan di tempat praktik industry, pendidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta dan membaca dari berbagai macam buku yang berkaitan dengan judul. Penulis Menyusun tugas akhir ini dengan sederhana agar mudah dipahami dengan adanya pengertian atau definisi, istilah-istilah alat dan bahan yang digunakan, cara pembuatan dan gambar hasil produknya memungkinkan pembaca untuk memahami secara jelas.

Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul "Inovasi Pembuatan *Càoux* Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu" (Paragraf ini disesuaikan dengan tema TA masing-masing) Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, MM , selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S. E., M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, MM , selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata beserta Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir ini.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc , selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner

6. Swastono Putro Prastyo, s.Par, M.Par , selaku Dosen Pembimbing I
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Keluarga yaitu Alm. Bapak Jasuni, Ibu Sumiati, dan Kakak tercinta Tia Nachdiah yang telah mendoakan dan mendukung selalu.
9. Teman-teman terdekat yaitu Putri Alya Sofamarwah, Driana Sukma Utami, Fella Ionnyta yang telah mendukung, mensupport penulis disaat down dan membantu penulis dalam keadaan apapun.
10. Christian Imanuel Juliano terima kasih telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis serta membantu penulis dalam proses pembuatan produk.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 28 Juni 2022



Sifa Nabilah

19071056

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	i
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	ii
ABSTRAK	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Ubi Jalar Ungu	5
B. Tepung Ubi Jalar Ungu	8
C. Choux	10
BAB III METODE PELAKSANAAN	12
A. Data atau Objek Penelitian	12
B. Teknik Pengumpulan Data	12
C. Ruang Lingkup	17
D. Langkah Kerja	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Tahap Percobaan Final	26
B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan	31
C. Kendala Yang Dihadapi	35
D. Uji Sensori Terhadap Produk	36
E. Food Cost	46
F. Rekapitulasi Daya Penerimaan Produk	48
BAB V KESIMPULAN & SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
BIODATA MAHASISWA	52
LAMPIRAN DOKUMENTASI	53

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Ubi Jalar Ungu	7
Gambar 2 Tepung Ubi Jalar Ungu	9
Gambar 3 <i>Choux</i>	11
Gambar 4 Diagram Alir Rancangan Eksperimen	23
Gambar 5 Hasil <i>Choux</i> Menggunakan Formulasi Kontrol	31
Gambar 6 Hasil <i>Choux</i> Menggunakan Formulasi Pertama	33
Gambar 7 Hasil <i>Choux</i> Menggunakan Formulasi Kedua	35
Gambar 8 Layout Ruangan Uji Sensori	36
Gambar 9 Penampilan Meja Panelis Untuk Uji Sensori	37
Gambar 1 <i>Choux</i>	53
Gambar 2 Pelaksanaan Uji Sensori	53
Gambar 3 Penilaian Panelis Terhadap Produk	54
Gambar 4 Lembar Kuisioner	55
Gambar 4 Bersama Panelis	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Klasifikasi Ubi Jalar Ungu.....	6
Tabel 2 Kandungan Gizi Pada Ubi Jalar Ungu.....	8
Tabel 3 Bobot Niai Kuisioner.....	15
Tabel 4 Kriteria Penilaian Penulis.....	16
Tabel 5 Formulasi Pertama.....	18
Tabel 6 Formulasi Kedua.....	19
Tabel 7 Kontrol.....	20
Tabel 8 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Choux</i>	23
Tabel 9 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Choux</i>	24
Tabel 10 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Via</i>	25
Tabel 11 Proses Pembuatan <i>Choux</i>	26
Tabel 12 Proses Pembuatan <i>Via</i>	29
Tabel 13 Formulasi Pertama Kontrol.....	31
Tabel 14 Formulasi Kedua 50%.....	33
Tabel 15 Formulasi 100%.....	35
Tabel 16 Hasil Perhitungan Warna.....	38
Tabel 17 Hasil Perhitungan Aroma.....	40
Tabel 18 Hasil Perhitungan Tekstur.....	42
Tabel 19 Hasil Perhitungan Rasa.....	44
Tabel 20 Food Cost Formula Pertama.....	46
Tabel 21 Food Cost Formula Kedua.....	46
Tabel 22 Food Cost Kontrol.....	47
Tabel 23 Rekapitulasi Daya Terima <i>Choux</i> Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu.....	48