

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGUNAAN SANTAN KELAPA SEBAGAI PENGGANTI
SUSU CAIR DALAM PEMBUATAN CUPCAKE**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh :

NURUL ROMADONA

NIM : 20710047

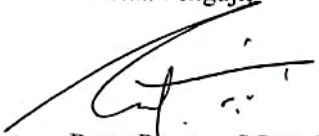
**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2023**

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Santan Kelapa Sebagai Pengganti Susu Cair
Dalam Pembuatan Cupcake
Penulis : Nurul Romadona
NIM : 20710047
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 tanggal
03 July 2023


Disahkan oleh:
Ketua Penguji,


(Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par)
NIP. 198804112020121008

Anggota 1


(Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H)
NIP. 199105192019032021

Anggota 2


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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata


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

LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Santan Kelapa Sebagai Pengganti Susu Cair
Dalam Pembuatan Cupcake
Penulis : Nurul Romadona
NIM : 20710047
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 26 Juni 2023

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Nurofik, S.Pd,

Mengetahui,
Koordinator Progam Studi



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurul Romadona
NIM : 20710047
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :
Penggunaan Santan Kelapa Sebagai Pengganti Susu Cair Dalam Pembuatan
Cupcake adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas
dari plagiarisme.**

Bilamana 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, 4 Juli 2023

Yang menyatakan,



The image shows a handwritten signature in black ink over a red official stamp. The stamp contains the text 'SEKOLAH KULIAH BUDIPATI' at the top, '1000' in large red numbers, and 'MINTA TEMPEL' below it. At the bottom of the stamp, the identification number '8276AKX534686554' is printed.

Nurul Romadona
NIM. 20710047

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nurul Romadona
NIM : 20710047
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :
Penggunaan Santan Kelapa Sebagai Pengganti Susu Cair Dalam Pembuatan Cupcake

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 4 Juli 2023

Yang menyatakan,

The image shows a handwritten signature in black ink over a red official stamp. The stamp is circular and contains the text 'POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF' around the perimeter and '10000' in the center. Below the stamp, the identification number '4E6CAKX534686553' is printed.

Nurul Romadona
NIM. 20710047

ABSTRAK

Coconut trees are one type of plant that is easily found in Indonesia. Although its distribution is quite evenly distributed, its productivity is still low so that processed products from coconut trees are still difficult to obtain. One of the processed products from coconut trees is coconut milk. Coconut milk cupcake is a modified food with the aim of finding alternatives to the use of cow's milk and optimizing the use of coconut milk. In this study the authors used quantitative methods, through the implementation of experiments carried out 2 (two) times by changing the recipe and changing the concentration of ingredients in each experiment in order to get maximum results. This experiment used 4 samples, namely 100% cow's milk used as control, 100% coconut milk, 50% coconut milk and 25% coconut milk. When the hedonic test was conducted, the results obtained from the panelists stated that the 100% coconut milk formulation was preferred and superior in terms of taste, aroma, color and texture. The results of the comparison of the control and formulation cupcakes are cupcake formulation 1 (100% coconut milk) is superior to the control cupcake with a total of 402 points with an average of 4.02 points. While the control cupcake with a total of 361 points with an average of 3.65 points.

Keywords : *Coconut milk, milk, cupcake*

Pohon kelapa merupakan salah satu jenis tanaman yang mudah ditemukan di Indonesia. Meskipun penyebarannya cukup merata, namun produktivitasnya masih rendah sehingga produk olahan dari pohon kelapa masih sulit didapatkan. Salah satu produk olahan dari pohon kelapa adalah santan. Cupcake santan merupakan makanan yang dimodifikasi dengan tujuan untuk mencari alternatif penggunaan susu sapi dan mengoptimalkan penggunaan santan. Pada penelitian ini penulis menggunakan metode kuantitatif, melalui pelaksanaan eksperimen yang dilakukan sebanyak 2 (dua) kali dengan melakukan perubahan resep dan perubahan konsentrasi bahan pada setiap percobaan agar mendapatkan hasil yang maksimal. Percobaan ini menggunakan 4 sampel, yaitu 100% susu sapi yang digunakan sebagai kontrol, 100% santan, 50% santan dan 25% santan. Pada saat dilakukan uji hedonik, hasil yang diperoleh dari panelis menyatakan bahwa formulasi santan 100% lebih disukai dan lebih unggul dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur. Hasil perbandingan cupcake kontrol dan formulasi adalah cupcake formulasi 1 (santan 100%) lebih unggul dibandingkan dengan cupcake kontrol dengan total 402 poin dengan rata-rata 4,02 poin. Sedangkan cupcake kontrol dengan total 361 poin dengan rata-rata 3,65 poin.

Kata Kunci : *Santan Kelapa, Susu Cair, Cupcake*

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“PENGUNAAN SANTAN KELAPA SEBAGAI BAHAN PENGGANTI SUSU CAIR DALAM PEMBUATAN CUPCAKE”**.

Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

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 terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Nova Darmanto, S.Sos.,M.Si, selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata, sekaligus Dosen Pembimbing I.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Nurofik, S.Pd, selaku Dosen Pembimbing II.
7. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
8. Segenap keluarga yang telah mendukung baik secara moril dan materi.
9. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2020 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.
10. Para sahabat dan teman terdekat yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 28 Mei 2023

Penulis,



Nurul Romadona

NIM. 20710047

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| SAMPUL DALAM LAPORAN TUGAS AKHIR..... | i |
| LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR | ii |
| LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR | iii |
| PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME..... | iv |
| PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH | v |
| ABSTRAK | vi |
| PRAKATA..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR BAGAN..... | xii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Masalah | 3 |
| C. Batasan Masalah..... | 3 |
| D. Rumusan Masalah | 4 |
| E. Tujuan Penelitian..... | 4 |
| F. Manfaat Penelitian..... | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| A. Cupcake | 6 |
| 1. Pengenalan Cupcake | 6 |
| 2. Standar Resep Cupcake | 9 |
| B. Santan | 10 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN..... | 13 |
| A. Data/Objek Penulisan | 13 |
| B. Teknik Pengumpulan Data | 13 |
| 1. Metode Penelitian | 13 |
| 2. Teknik Pendekatan Pengembangan Produk..... | 14 |
| 3. Pengukuran dan Analisa Data..... | 15 |
| C. Ruang Lingkup | 17 |
| 1. Peran Penulis..... | 17 |

| | | |
|---------------|--|-----------|
| 2. | Kategori Karya..... | 18 |
| 3. | Ide Kreatif | 18 |
| D. | Langkah Kerja | 18 |
| E. | Bahan dan Alat | 22 |
| BAB IV | PEMBAHASAN..... | 26 |
| A. | Tahap Percobaan Final | 26 |
| 1. | Persiapan Produksi..... | 26 |
| 2. | Produksi | 27 |
| B. | Deskripsi Hasil Pengembangan Produk | 28 |
| C. | Kendala Yang Dihadapi | 31 |
| D. | Uji Sensori Terhadap Santan Kelapa Sebagai Pengganti Susu Cair Dalam Pembuatan Cupcake | 32 |
| 1. | Penilaian Aspek Rasa, Aroma, Warna dan Tekstur..... | 34 |
| 2. | Perbandingan Cupcake Susu Cair (Kontrol) dengan Cupcake Santan Kelapa (Formulasi)..... | 42 |
| BAB V | PENUTUP..... | 45 |
| A. | Kesimpulan..... | 45 |
| B. | Saran..... | 46 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 47 |
| | LAMPIRAN..... | 49 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1 Cupcake | 7 |
| Gambar 2 Santan Kelapa..... | 11 |
| Gambar 3 Santan Kelapa Cair | 22 |
| Gambar 4 Mentega..... | 22 |
| Gambar 5 Tepung Terigu Pro Rendah | 22 |
| Gambar 6 Gula Halus..... | 23 |
| Gambar 7 Telur | 23 |
| Gambar 8 Baking Powder | 23 |
| Gambar 9 Baking Soda | 23 |
| Gambar 10 Vanilla Bubuk | 23 |
| Gambar 11 Timbangan..... | 24 |
| Gambar 12 Hand Mixer | 24 |
| Gambar 13 Bowl | 24 |
| Gambar 14 Oven | 24 |
| Gambar 15 Loyang Muffin | 24 |
| Gambar 16 Papper Cup | 25 |
| Gambar 17 Rubber Spatula | 25 |
| Gambar 18 Pencampuran Kelapa Parut dan Air | 26 |
| Gambar 19 Proses Pemasakan Santan | 26 |
| Gambar 20 Hasil Santan Kelapa | 26 |
| Gambar 21 Penimbangan Bahan | 27 |
| Gambar 22 Proses Pencampuran..... | 27 |
| Gambar 23 Penambahan Telur..... | 27 |
| Gambar 24 Penambahan Bahan Kering | 27 |
| Gambar 25 Penambahan Santan..... | 28 |
| Gambar 26 Proses Pencetakan | 28 |
| Gambar 27 Proses Pembakaran..... | 28 |
| Gambar 28 Cupcake Eksperimen 1 | 29 |
| Gambar 29 Cupcake Experimen 2 | 31 |
| Gambar 30 Layout Ruang Uji Sensori | 32 |
| Gambar 31 Lembar Kuesioner Uji Hedonik | 33 |
| Gambar 32 Penilaian Produk Dari Peserta Panelis | 33 |
| Gambar 33 Grafik Rata-Rata Kontrol | 34 |
| Gambar 34 Grafik Rata-Rata Formulasi 1 | 36 |
| Gambar 35 Grafik Rata-Rata Formulasi 2 | 38 |
| Gambar 36 Grafik Rata-Rata Formulasi 3 | 40 |
| Gambar 37 Grafik Rata-Rata Kontrol & Formulasi | 42 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Table 1 Standar Resep Cupcake..... | 9 |
| Table 2 Komposisi Santan Kelapa | 12 |
| Table 3 Bobot Nilai Kuesioner | 16 |
| Table 4 Kriteria Penilaian Panelis..... | 17 |
| Table 5 Variable Percobaan Cupcake Santan | 19 |
| Table 6 Percobaan Pertama Cupcake Santan | 19 |
| Table 7 Cara Pembuatan Cupcake penggunaan santan kelapa sebagai pengganti susu cair..... | 19 |
| Table 8 Penentuan Bilangan Acak | 20 |
| Table 9 Lay Out Percobaan..... | 21 |
| Table 10 Bahan-bahan yang digunakan | 22 |
| Table 11 Alat-Alat yang digunakan | 24 |
| Table 12 Persiapan Produksi..... | 26 |
| Table 13 Produksi | 27 |
| Table 14 Percobaan Formulasi Pertama..... | 29 |
| Table 15 Formulasi Percobaan Kedua | 30 |
| Table 16 Hasil Penilaian Uji Hedonik pada Cupcake 100% Susu Cair (Kontrol) 34 | |
| Table 17 Hasil Penilaian Uji Hedonik Pada Cupcake 100% Santan Kelapa (X1) 36 | |
| Table 18 Hasil Penilaian Uji Hedonik Pada Cupcake 50% Santan Kelapa (X2).. 38 | |
| Table 19 Hasil Penilaian Uji Hedonik Pada Cupcake 25% Santan Kelapa (X3).. 40 | |
| Table 20 Hasil Rata-Rata Keseluruhan Sample Cupcake | 42 |

DAFTAR BAGAN

| | |
|--|----|
| Bagan 1 Proses Pembuatan Cupcake | 10 |
| Bagan 2 Tahapan Percobaan | 21 |