

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN *KLAPPERTAART*
DENGAN MENGGUNAKAN LIDAH BUAYA (*ALOE VERA*)

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh
NAZWA KHAIRANA PRAYUDATI
NIM : 19071042

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Klappertaart Dengan Menggunakan Lidah Buaya (*Aloe Vera*)
Penulis : Nazwa Khairana Prayudati
NIM : 19071042
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 Rabu, 20 Juli 2022

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



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

Anggota 1,



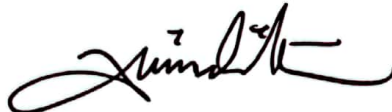
Akhmad Guntawan, SS, M.Pd
NIDN. 0019057301

Anggota 2,



Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM
NIP. 198609052019030211

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Klappertaart Dengan Menggunakan Lidah Buaya (*Aloe Vera*)
Penulis : Nazwa Khairana Prayudati
NIM : 19071042
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 13 Juli 2022

Pembimbing I,



Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM
NIP. 198609052019030211

Pembimbing II,



Linda Ratnawiasih, S.Pd
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 : Nazwa Khairana Prayudati

NIM : 19071042

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan Klappertaart Dengan Menggunakan Lidah Buaya (*Aloe Vera*) 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, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nazwa Khairana Prayudati

NIM. 19071042

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nazwa Khairana Prayudati

NIM : 19071042

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Pembuatan Klappertaart Dengan Menggunakan Lidah Buaya (Aloe Vera) beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nazwa Khairana Prayudati

NIM : 19071042

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Klappertaart Dengan Menggunakan Lidah Buaya (*Aloe Vera*)
Penulis : Nazwa Khairana Prayudati
Pembimbing I : Mariah Ulfah Catur Afriasi
Pembimbing II : Linda Ratnawiasih

Aloe vera is a plant that has many nutrients and is often used for cosmetic ingredients, but its use in food products is still rarely found. To increase the functional value, aloe vera is used for stuffing in klappertaart. Klappertaart is a traditional cake from Manado, North Sulawesi, made from coconut, milk, egg, rum and wheat flour. Klappertaart appeared when the Dutch colonized Manado so this cake was influenced by the Dutch. Klappertaart comes from the merger of two languages, namely Indonesian and Dutch. The word "Klapper" refers to the word coconut which was spelled as klepper by the Dutch at that time while the word "taart" was taken from the Dutch language which means cake, so Klappertaart is a coconut cake. The research method used is quantitative with the implementation of experiments, adjusting the recipe for up to 2 (two) trials so as to produce the appropriate recipe. And do a hedonic sensory test in terms of color, aroma, taste and texture, and use 2 (two) samples with code A and code B. From the two comparisons, the results show that klappertaart B is more preferred in terms of color, aroma, taste and texture.

Keywords: *Klappertaart, Aloe Vera, Functional Value*

Lidah buaya merupakan tanaman yang memiliki banyak nutrisi dan sering digunakan untuk bahan kosmetik, tetapi pemanfaatan pada produk makanan masih jarang ditemukan. Untuk meningkatkan nilai fungsional, lidah buaya digunakan untuk isian pada klappertaart. Klappertaart merupakan kue khas Manado, Sulawesi Utara, berbahan dasar kelapa, susu, telur, rum dan tepung terigu. Klappertaart muncul pada saat Belanda menjajah Manado sehingga kue ini mendapat pengaruh dari Belanda. Klappertaart berasal dari penggabungan dua bahasa yaitu bahasa Indonesia dan Belanda. Kata "Klapper" merujuk pada kata kelapa yang dieja sebagai klepper oleh orang Belanda pada saat itu sedangkan kata "taart" diambil dari bahasa Belanda yang berarti kue, jadi Klappertaart adalah kue kelapa. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan pelaksanaan eksperimen, melakukan penyesuaian resep sampai 2 (dua) kali percobaan sehingga menghasilkan resep yang sesuai. Dan melakukan uji sensori hedonik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur, dan menggunakan 2 (dua) sample dengan kode A dan kode B. dari kedua perbandingan tersebut mendapatkan hasil bahwa klappertaart B lebih banyak disukai dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

Kata kunci : *Klappertaart, Lidah Buaya, Nilai Fungsional*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN *KLAPPERTAART* DENGAN MENGGUNAKAN LIDAH BUAYA (*ALOE VERA*)”**.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S. E, M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing 1
5. Ibu Linda Ratnawiasih, S.Pd. selaku Dosen Pembimbing 2
6. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
7. Para dosen dan tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Segenap keluarga yang telah mendukung secara moril dan materi
9. Seluruh rekan-rekan Seni Kuliner angkatan 2019 yang telah memberikan motivasi selama membuat tugas akhir.
10. Seluruh pihak yang berkontribusi secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan tugas akhir.

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

Jakarta, 11 Juli 2022,



Nazwa Khairana Prayudati
NIM.19071042

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
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.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Eksperimen	6
B. Klappertaart	6
C. Lidah Buaya (<i>Aloe Vera</i>).....	11
BAB III METODE PELAKSANAAN	16
A. Data/Objek Penulisan	16
B. Teknik Pengumpulan Data	17
C. Ruang Lingkup	20
D. Langkah Kerja	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Tahap Percobaan Eksperimen	35
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk	48
C. Food Cost Klappertaart Lidah Buaya.....	50

D. Kendala Yang Dihadapi	51
E. Uji Sensori Terhadap Produk Klappertaart Lidah Buaya.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Klappertaart.....	6
Gambar 2 Lidah Buaya	11
Gambar 3 Daging Lidah Buaya	12
Gambar 4 Lidah Buaya	25
Gambar 5 Susu UHT.....	25
Gambar 6 Gula Pasir.....	25
Gambar 7 Tepung Terigu.....	26
Gambar 8 Tepung Maizena.....	26
Gambar 9 Margarin.....	26
Gambar 10 Telur	27
Gambar 11 Kelapa	27
Gambar 12 Kayu Manis Bubuk	27
Gambar 13 <i>Almond Slice</i>	28
Gambar 14 Kismis	28
Gambar 15 Vanilla Extract	28
Gambar 16 <i>Hand Mixer</i>	29
Gambar 17 Oven	29
Gambar 18 Panci.....	29
Gambar 19 Whisk	30
Gambar 20 Wadah Bahan	30
Gambar 21 Sendok Takar	30
Gambar 22 Gelas Ukur	31
Gambar 23 Timbangan Digital	31
Gambar 24 Spatula Kayu.....	31
Gambar 25 Saringan	32
Gambar 26 Pisau	32
Gambar 27 Talenan.....	32
Gambar 28 Loyang	32
Gambar 29 Diagram Alir Alur Kerja Eksperimen.....	34
Gambar 30 Lelehkan Margarin.....	35
Gambar 31 Penambahan Gula	36

Gambar 32 Penambahan Susu UHT	36
Gambar 33 Penambahan Air Kelapa.....	36
Gambar 34 Penambahan Tepung Maizena	37
Gambar 35 Penambahan Tepung Terigu	37
Gambar 36 Penambahan Daging Lidah Buaya.....	37
Gambar 37 Penambahan Kismis.....	38
Gambar 38 Penambahan <i>Vanilla Extract</i>	38
Gambar 39 Penambahan Bubuk Kayu Manis.....	38
Gambar 40 Adonan Klappertaart Didalam Loyang	39
Gambar 41 Oven adonan	39
Gambar 42 Penambahan <i>Meringue</i>	40
Gambar 43 Penambahan <i>Topping</i>	40
Gambar 44 Oven Klappertaart.....	40
Gambar 45 Memasak Gula	41
Gambar 46 Mixer Putih Telur.....	41
Gambar 47 Menambahkan Gula Cair	41
Gambar 48 Lelehkan Margarin.....	42
Gambar 49 Penambahan Gula	42
Gambar 50 Penambahan Susu UHT	43
Gambar 51 Penambahan Air Kelapa.....	43
Gambar 52 Penambahan Tepung Maizena	43
Gambar 54 Penambahan Tepung Terigu	44
Gambar 55 Penambahan Daging Lidah Buaya.....	44
Gambar 56 Penambahan Kismis.....	44
Gambar 57 Penambahan <i>Vanilla Extract</i>	45
Gambar 58 Penambahan Bubuk Kayu Manis.....	45
Gambar 59 Adonan Klappertaart Didalam Loyang	45
Gambar 60 Oven adonan	46
Gambar 61 Penambahan <i>Meringue</i>	46
Gambar 62 Penambahan <i>Topping</i>	46
Gambar 63 Oven Klappertaart.....	46
Gambar 64 Memasak Gula	47
Gambar 65 Mixer Putih Telur.....	47
Gambar 66 Menambahkan Gula Cair	47

Gambar 67 Ruangn Dari Sisi Depan.....	52
Gambar 68 Ruangn Dari Sisi kiri.....	52
Gambar 69 Produk Klappertaart Lidah Buaya Untuk Uji Sensori	53
Gambar 70 Kuisisioner Uji Sensori.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan nutrisi dan vitamin dalam lidah buaya	14
Tabel 2 Bobot Nilai Kuisionerkuisioner	19
Tabel 3 Kriteria Penilaian Penulis	19
Tabel 4 Resep Percobaan Pertama.....	21
Tabel 5 Resep Pembuatan <i>Meringue</i>	22
Tabel 6 Resep Percobaan Kedua.....	22
Tabel 7 Resep Pembuatan <i>Meringue</i>	22
Tabel 8 Bahan-Bahan Eksperimen.....	25
Tabel 9 Alat-Alat Eksperimen	29
Tabel 10 Pembuatan Adonan Klappertaart	33
Tabel 11 Proses Setelah Pembuatan Klappertaart	33
Tabel 12 Proses Pembutan Adonan Klappertaart Percobaan Pertama.....	35
Tabel 13 Proses Pembuatan <i>Meringue</i>	41
Tabel 14 Proses Pembutan Adonan Klappertaart Percobaan Kedua	42
Tabel 15 Proses Pembuatan <i>Meringue</i>	47
Tabel 16 Resep Percobaan Pertama.....	48
Tabel 17 Resep Percobaan Kedua.....	49
Tabel 18 Resep Final Klappertaart Lidah Buaya	49
Tabel 19 Food Cost Klappertaart Lidah Buaya	50
Tabel 20 Nama Panelis Uji Sensori	54
Tabel 21 Hasil Penilaian Uji Sensori Kode A	55
Tabel 22 Hasil Penilaian Uji Sensori Kode B.....	56