

LAPORAN TUGAS AKHIR
IMPLEMENTASI MENU *FUSION* PUTRI MANDI
KARAKTER SUBSTITUSI UBI UNGU (*Ipomoea batatas L*)
SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh :
ARINI FEBRIANI
NIM : 20710013

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Implementasi Menu *Fusion* Putri Mandi Karakter Substitusi
Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Bahan Substitusi
Penulis : Arini Febriani
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, tanggal 5 Juli 2023.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M.
NIP 198809082022032008

Anggota 1



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP 198603272019031013

Anggota 2



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
NIDN 0944060006

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anandita Budi Astuti, S.E., M.M.
NIP 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Implementasi Menu *Fusion* Putri Mandi Karakter
Substitusi Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai
Bahan Substitusi
Penulis : Arini Febriani
NIM : 20710013
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 17 Juni 2023

Pembimbing 1



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
NIDN 0944060006

Pembimbing 2



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP198804112020121008

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Arini Febriani
NIM : 20710013
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :

Implementasi Menu *Fusion* Putri Mandi Karakter Substitusi Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Bahan Substitusi.

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, 27 Juni 2023

Yang menyatakan,

A pink 1000 Rupiah stamp with a Garuda emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '1000', and 'SERATUS RUPIAH'. The stamp is signed with a handwritten signature in black ink. The serial number '2A67KX423389872' is visible at the bottom.

Arini Febriani
NIM: 20710013

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Arini Febriani
NIM : 19071026
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

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: Implementasi Menu *Fusion* Putri Mandi Karakter Substitusi Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Bahan Substitusi 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, 27 Juni 2023

Yang menyatakan,



Arini Febriani
NIM: 20710013

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.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai peneliti dalam produk olahan makanan, penulis menyusun laporan TA berjudul "IMPLEMENTASI MENU *FUSION* PUTRI MANDI KARAKTER SUBSTITUSI UBI UNGU (*Ipomoea batatas L*) SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI".

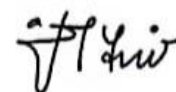
Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, S.Sos., M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astusi, S.E.,M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc, Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si., selaku Pembimbing I.
7. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Keluarga penulis yang telah mendukung baik secara moril maupun materil.
10. Seluruh teman-teman prodi Seni Kuliner yang telah mendukung penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
11. Seluruh pihak yang telah berkontribusi dan memberikan motivasi dalam penyusunan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 9 April 2023

Penulis,



Arini Febriani

NIM 20710013

ABSTRAK

Putri Mandi Cake is a traditional Indonesian cake or traditional market snack originating from Sumbawa, West Nusa Tenggara. The application of sub-regional fusion food in the choice of Putri Mandi Cake is by using local ingredients purple sweet potato as a substitute for sticky rice flour and modifying the original round shape (old fasion) into various shapes or characters. Purple sweet potato is a plant of the tuber type that acts as a food provider that has carbohydrate content and anthocyanin substances. This study aims to determine the formulation of purple sweet potato substitution character Putri Mandi Cake and to determine the level of favorability. By using the experimental method and conducting organoleptic tests and hedonic tests with an interval scale of 4. This experiment used 2 formulations, namely 100% white glutinous rice flour with sample code A as control and 60% white glutinous rice flour: 40% purple sweet potato with sample code B as the experimental formulation. The results of the organoleptic test and hedonic test of the Putri Mandi Cake on the indicators of aroma, taste, texture, and color, for the hedonic test results, namely with a sample average of 2.95 and a percentage of overall acceptability of 73.75% in sample A products and a sample average of 3.44 and a percentage of overall acceptability of 86% in sample B products. It can be concluded that the panelists really liked the purple sweet potato substitution character Putri Mandi Cake with sample B, so this product is well accepted.

Keywords: *Fusion, Putri Mandi Cake, Substitution, Purple Sweet Potato*

Kue Putri Mandi merupakan kue tradisional atau jajanan pasar tradisional khas Indonesia yang berasal dari Sumbawa, Nusa Tenggara Barat. Aplikasi sub regional *fusion food* pada pilihan kue putri mandi yaitu dengan menggunakan bahan lokal ubi ungu sebagai substitusi tepung ketan dan memodifikasi bentuk yang semula bulat (*old fasion*) menjadi berbagai macam bentuk atau karakter. Ubi ungu merupakan tanaman dari jenis umbi yang berperan sebagai penyedia bahan pangan yang memiliki kandungan karbohidrat dan zat *antosianin*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi kue putri mandi karakter substitusi ubi ungu dan untuk mengetahui tingkat kesukaanya. Dengan menggunakan metode eksperimen dan melakukan uji organoleptik serta uji hedonik dengan skala interval 4. Eksperimen ini menggunakan 2 formulasi, yaitu 100% tepung ketan putih dengan kode sampel A sebagai kontrol dan 60% tepung ketan putih : 40% ubi ungu dengan kode sampel B sebagai formulasi eksperimen. Didapatkan hasil uji organoleptik dan uji hedonik Kue Putri Mandi terhadap indikator aroma, rasa, tekstur, dan warna, untuk hasil uji hedonik yaitu dengan rerata sampel 2,95 dan persentase *overall acceptability* 73,75% pada produk sampel A serta rerata sampel 3,44 dan persentase *overall acceptability* 86% pada produk sampel B. Dapat disimpulkan bahwa panelis sangat menyukai produk Kue Putri Mandi karakter substitusi ubi ungu dengan sampel B, sehingga produk ini dapat diterima dengan baik.

Kata Kunci: *Fusion, Kue Putri Mandi, Substitusi, Ubi Ungu*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH	v
PRAKATA	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Umum	5
B. Tinjauan Khusus.....	8
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Data/Objek Penulisan	14
B. Teknik Pengumpulan Data	14
C. Ruang Lingkup.....	21
D. Langkah Kerja.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Tahap Percobaan Final	33
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk	38
C. Uji Sensori Kue Putri Mandi	41
D. Harga Pokok Produk Kue Putri Mandi	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	
A. Biodata Mahasiswa	64
B. Lembar Bimbingan	65
C. Dokumen.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1.2 Resep Pembuatan Enten-enten.....	10
Tabel 2.2 Resep Pembuatan Saus Santan.....	10
Tabel 3.2 Resep Pembuatan Kue Putri Mandi	11
Tabel 4.2 Klasifikasi Tanaman Ubi Jalar Ungu	12
Tabel 5.2 Kandungan Gizi Ubi Ungu Per 100 gram.....	13
Tabel 1.3 Klasifikasi Penilaian Uji Organoleptik	17
Tabel 2.3 Bobot Nilai Kuesioner Uji Organoleptik Indikator Aroma	18
Tabel 3.3 Bobot Nilai Kuesioner Uji Organoleptik Indikator Rasa	18
Tabel 4.3 Bobot Nilai Kuesioner Uji Organoleptik Indikator Tekstur	18
Tabel 5.3 Bobot Nilai Kuesioner Uji Organoleptik Indikator Warna.....	18
Tabel 6.3 Interval Skor Uji Kesukaan.....	19
Tabel 7.3 Klasifikasi Penilaian Uji Hedonik.....	20
Tabel 8.3 Bobot Nilai Kuesioner Uji Hedonik.....	21
Tabel 9.3 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Putri Mandi.....	23
Tabel 10.3 Variabel Kue Putri Mandi Subtitusi Ubi Ungu	23
Tabel 11.3 Komposisi Eksperimen Kue Putri Mandi Dengan Ubi Ungu	24
Tabel 12.3 Penentuan Bilangan Acak	25
Tabel 13.3 Tata Letak Percobaan	25
Tabel 14.3 Alat-alat Yang Diperlukan Dalam Pembuatan Kue Putri Mandi.....	26
Tabel 1.4 Alat-alat Yang Disiapkan	33
Tabel 2.4 Bahan-bahan Yang Disiapkan.....	34
Tabel 3.4 Tahapan Eksperimen Pembuatan Enten-enten.....	35
Tabel 4.4 Tahapan Eksperimen Pembuatan Saus Santan	36
Tabel 5.4 Tahapan Eksperimen Pembuatan Kue Putri mandi Karakter Subtitusi Ubi Ungu	37
Tabel 6.4 Kelebihan Dan Kekurangan Produk Kontrol	38
Tabel 7.4 Kelebihan Dan Kekurangan Produk Formulasi	39
Tabel 8.4 Hasil Pengamatan Peneliti	40
Tabel 9.4 Data Nama Panelis	43
Tabel 10.4 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Indikator Aroma.....	44
Tabel 11.4 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Indikator Rasa.....	46
Tabel 12.4 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Indikator Tekstur.....	47
Tabel 13.4 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Indikator Warna	49
Tabel 14.4 Ringkasan Hasil Penilaian Uji Organoleptik	50
Tabel 15.4 Hasil Penilaian Uji Hedonik Sampel A	52
Tabel 16.4 Hasil Penilaian Uji Hedonik Sampel B	54
Tabel 17.4 Ringkasan Hasil Uji Hedonik	55
Tabel 18.4 Perhitungan Harga Produk Kontrol (Sampel A)	57
Tabel 19.4 Perhitungan Harga Produk Formulasi (Sampel B).....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Jenis Umbi-umbian.....	5
Gambar 2.2 Jajanan Pasar Tradisional.....	7
Gambar 3.2 Kue Putri Mandi	9
Gambar 4.2 Ubi Ungu	13
Gambar 1.3 Diagram Alir Eksperimen pembuatan enten-enten	28
Gambar 2.3 Diagram Alir Eksperimen Pembuatan Saus Santan	29
Gambar 3.3 Diagram Alir Ekperimen Kue Putri Mandi Karakter Subtitusi Ubi Ungu	31
Gambar 1.4 Kue Putri Mandi Sampel A	38
Gambar 2.4 Kue Putri Mandi Sampel B	39
Gambar 3.4 Layout Sisi Depan Ruangan Uji Panelis	42
Gambar 4.4 Layout Sisi Samping Ruangan Uji Panelis	42
Gambar 5.4 Grafik Rata-rata Uji Kesukaan	51
Gambar 6.4 Grafik Rata-rata Uji Kesukaan	56
Gambar 7.4 Grafik Harga Jual Kue Putri Mandi.....	59