

LAPORAN TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN JAMUR KUPING SEBAGAI PENGUAT RASA ALAMI DALAM PENGOLAHAN KERIPIK DAUN KELOR

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar AhliMadya



Disusun Oleh

RIZKY NURDIANA

NIM: 20710062

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

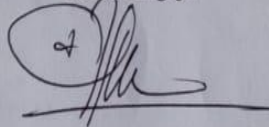
2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Jamur Kuping Sebagai Penguat Rasa Alami
dalam Pengolahan Keripik Daun Kelor
Penulis : Rizky Nurdiana
NIM : 20710062
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, 03 Juli 2023

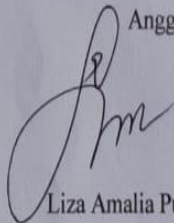
Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.

NIP. 199408082022032020

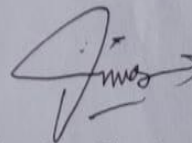
Anggota 1



Liza Amalia Putri, S.S., M.A.

NIP. 198406262019032013

Anggota 2

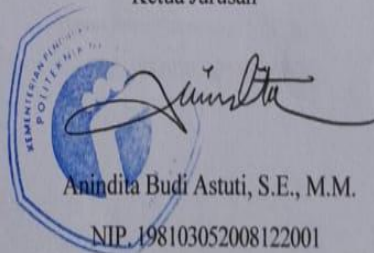


Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.

NIP. 198402032019031005

Mengetahui,

Ketua Jurusan



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Jamur Kuping Sebagai Penguat Rasa Alami Dalam Pengolahan Keripik Daun Kelor

Penulis : Rizky Nurdiana

NIM : 20710062

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, ...26 Juni...2023

Pembimbing 1



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


Pembimbing 2



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

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 di bawah ini:

Nama : Rizky Nur Diana
NIM : 20710062
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Pemanfaatan Jamur Kuping Sebagai Penguat Rasa Alami dalam Pengolahan Keripik Daun Kelor **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, 26, 06, 2023

Yang Menyatakan,



Rizky Nur Diana

NIM: 20710062

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rizky Nur Diana
NIM : 20710062
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023

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: Pemanfaatan Jamur Kuping Sebagai Penguat Rasa Alami dalam Pengolahan Keripik Daun Kelor.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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, 26, 06, 2023

Yang menyatakan,



Rizky Nur Diana

20710062

ABSTRAK

The processing of moringa leaves is still little found. The use of ear mushrooms is mostly only processed as a dish. Therefore, the author aims to process moringa leaves into moringa leaf chips with natural flavor enhancers from ear mushrooms. Moringa leaf chips are innovated by adding ear mushroom powder as a natural flavor enhancer in the processing process. The processing of this product refers to the standard recipe from The Margo Hotel Depok. The method in this study uses a quantitative description method and uses the hedonic test to provide an assessment of color, aroma, taste, and texture and by using a Likert scale, namely measuring the level of preference on a scale of 1-5 and involving 25 trained panelists. The composition used in making moringa leaf chips from this natural flavor enhancer is 100%, and 50%. According to the panelists, the first product formulation with a percentage of 50% got better results compared to the second formulation in terms of taste, texture, color and aroma. The author hopes that readers will find great potential in ear mushrooms and Moringa leaves so that they can be used as a new innovation to attract public interest.

Keywords: Chips, Moringa leaves, Natural flavouring.

Saat ini pengolahan daun kelor masi sedikit dijumpai. Pemanfaatan jamur kuping pun sebagian besar hanya diolah sebagai masakan saja. Maka dari itu penulis bertujuan untuk mengolah daun kelor menjadi produk keripik daun kelor dengan penguat rasa alami dari jamur kuping. Keripik daun kelor ini diinovasikan dengan penambahan bubuk jamur kuping sebagai penguat rasa alami dalam proses pengolahannya. Pengolahan produk ini merujuk pada standart resep dari The Margo Hotel Depok. Metode dalam penelitian ini menggunakan uji hedonik skala 1-5 untuk memberikan penilaian tentang warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian ini akan dilaksanakan di Gedung E Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta lantai 3. Adapun komposisi yang digunakan pada pembuatan kripikdaun kelor dari penguat rasa alami ini yaitu sebanyak 100%, dan 50%. Menurut panelis, produk formulasi pertama dengan persentase 50% jamur kuping mendapatkan hasil yang lebih baik dibandingkan dengan formulasi kedua 100% jamur kuping dalam aspek rasa, tekstur, warna, dan aroma. Penulis berharap agar pembaca menemukan potensi besar pada jamur kuping dan daun kelor sehingga dapat dijadikan sebuah inovasi baru untuk menarik minat masyarakat.

Kata Kunci : Keripik, Daun kelor ,Penguat rasa.

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis akan melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pemanfaatan jamur kuping dan daun kelor. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun tugas akhir dengan judul “Pemanfaatan Jamur Kuping Sebagai Penguat Rasa Alami Dalam Pengolahan Keripik Daun Kelor”.

Laporan tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa adanya bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar peneliti. Oleh karena itu, peneliti ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, Alla SWT serta baginda Nabi Muhammad SAW.
2. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
3. Bapak Nova Darmanto, S.Sos., M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang akademik.
4. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
5. Ibu Maria Ulfa Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
6. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner & Dosen Pembimbing 1.
7. Bapak Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M., selaku Dosen Pembimbing 2.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani mahasiswa/i selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Ibu Nur Yani selaku ibu kandung penulis, Mega Rizky Amd., Ds. selaku kakak kandung penulis & segenap keluarga yang memberikan dukungan moril maupun

materil.

10. Ahmad Bukhori selaku support sistem penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

11. Seluruh pihak yang terkait, sahabat dan teman-teman di Prodi Seni Kuliner yang sudah ikut mendukung dan memotivasi, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir ini.

Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 10 Februari 2023



Rizky Nur Diana

20710062

DAFTAR ISI

PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. IDENTIFIKASI MASALAH.....	4
C. BATASAN MASALAH	4
D. RUMUSAN MASALAH.....	4
E. TUJUAN PENULISAN	5
F. MANFAAT PENULISAN	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A, DAUN KELOR	7
B. KERIPIK.....	12
C. TINJAUAN KERIPIK DENGAN BAHAN SAYURAN.....	16
D. PENGUAT RASA JAMUR KUPING	17
BAB III METODE PELAKSANAAN	24
A. OBJEK PENULISAN	24

B. TEKNIK PENGUMPULAN DATA	24
C. RUANG LINGKUP	27
D. LANGKAH KERJA	28
E. BAHAN DAN ALAT	35
F. ALUR KERJA EKSPERIMEN.....	39
G. PENGOLAHAN DAN ANALISIS DATA	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
A. UJI PERCOBAAN PRODUK.....	41
B. DESKRIPSI HASIL PENELITIAN	45
C. HASIL KESELURUHAN PENELITIAN.....	57
D. PERHITUNGAN HARGA POKOK PENJUALAN.....	60
BAB V PENUTUP	65
A. KESIMPULAN.....	65
B. SARAN.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun Kelor	9
Gambar 2.2 Keripik Bayam	16
Gambar 2.3 Keripik Jantung Pisang	17
Gambar 2.4 Bubuk Jamur kuping	18
Gambar 2.5 Bubuk Jamur Merang	18
Gambar 3.1 Diagram Alir Rancangan Penelitian.....	39
Gambar 4.1 Diagram Skala Likert Aroma	48
Gambar 4.2 Diagram Skala Likert Rasa	51
Gambar 4.3 Diagram Skala Likert Warna	53
Gambar 4.4 Diagram Skala Tekstur.....	55
Gambar 4.5 Diagram <i>Overall Accepbility</i>	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Nutrisi Daun Kelor	8
Tabel 2 Referensi Daun Kelor Terdahulu	9
Tabel 3 Referensi Keripik Daun Kelor Terdahulu.....	13
Tabel 4 Referensi Jamur Kuping Terdahulu	19
Tabel 5 Bobo Nilai Kuisisioner	27
Tabel 6 Variabel Keripik Daun Kelor	28
Tabel 7 Resep Acuan Keripik	29
Tabel 8 Komposisi Formulasi Keripik.....	31
Tabel 9 Interval Penilaian Panelis.....	33
Tabel 10. Penentuan Bilangan Acak	34
Tabel 11 Tata Letak Percobaan.....	34
Tabel 12 Bahan – Bahan Keripik Daun Kelor	35
Tabel 13 Alat – Alat Pembuatan Keripik Daun Kelor	37
Tabel 14 Tahap Percobaan Bubuk Jamur Kuping	41
Tabel 15 Tahap Percobaan Keripik Daun Kelor.....	43
Tabel 16 Hasil Pengamatan.....	46
Tabel 17 Skala Likert Aroma.....	48
Tabel 18 Uji Anova Aroma.....	49
Tabel 19 Skala Likert Rasa	50
Tabel 20 Uji Anova Rasa	51

Tabel 21 Skala Likert Warna	52
Tabel 22 Uji Anova Warna	53
Tabel 23 Skala Likert Tekstur.....	55
Tabel 24 Uji Anova Tekstur.....	56
Tabel 25 <i>Overall Accepability</i>	57
Tabel 26 Perhitungan HPP Kontrol	60
Tabel 27 Perhitungan HPP Formulasi 1.....	62
Tabel 28 Perhitungan HPP Formulasi 2.....	63

