

LAPORAN TUGAS AKHIR
MODIFIKASI PISANG IJO MENJADI PANNACOTTA JAR
GUNA PELESTARIAN MAKANAN TRADISONAL

Diajukan sebagai satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun Oleh

ANDI AULIA NABILAH ANSHARI

NIM : 20710008

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
MODIFIKASI PISANG IJO MENJADI PANNACOTTA JAR
GUNA PELESTARIAN MAKANAN TRADISONAL

Diajukan sebagai satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun Oleh

ANDI AULIA NABILAH ANSHARI

NIM : 20710008

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Pisang Ijo Menjadi *Pannacotta Jar* Guna
Pelestarian Makanan Tradisional
Penulis : Andi Aulia Nabilah Anshari
NIM : 20710008
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Rabu, 5 Juli 2023

Disahkan Oleh :
Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc.
NIP. 198709082019031006

Anggota 1



Rr. Christiana Mayang A. Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Anggota 2



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M. Par.
NIP.199104252022032012

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBARAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Modifikasi Pisang Ijo Menjadi *Pannacotta Jar* Guna
Pelestarian Makanan Tradisional

Penulis : Andi Aulia Nabilah Anshari

NIM 20710008

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

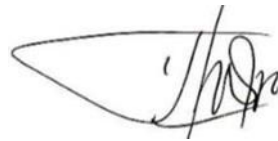
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan, ditandatangani
di Jakarta pada 26 Juni 2023

Pembimbing I



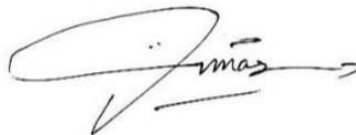
Anindita Budi Astuti, S.E, MM
NIP. 198103052008122001

Pembimbing II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par
NIP. 199104252022032012

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 : Andi Aulia Nabilah Anshari
NIM : 20710008
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul: Modifikasi Pisang Ijo Menjadi *Pannacotta Jar* Guna Pelestarian Makanan Tradisional 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 Juni 2023

Yang menyatakan,



Andi Aulia Nabilah Anshari

NIM: 20710008

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Andi Aulia Nabilah Anshari

NIM : 20710008

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: *Modifikasi Pisang Ijo Menjadi Pannacotta Jar* Guna Pelestarian Makanan Tradisional.

Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif 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 sebenar-benarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023



Andi Aulia Nabilah Anshari

NIM: 20710008

ABSTRAK

Pisang Ijo is a traditional food that is starting to be marginalized and difficult to find. Modifying Pisang Ijo into Pannacotta Jar, aims to provide a more contemporary alternative to Pisang Ijo and to increase the prestige of Es Pisang Ijo itself. In this modification of pisang ijo into pannacotta jar, by changing the original shape of banana ijo, the skin and the contents of banana ijo in general. In this study, the authors used the hedonic test method, using 2 (two) variables with repetition. This modification combines the basic ingredients of pisang ijo and pannacotta with a percentage of 100% made from pisang ijo, and 50% combined between pisang ijo and pannacotta. This research was conducted to determine the level of public liking for the combination of pisang ijo and pannacotta. In this study, the authors used a Likert scale calculation that provides an assessment of taste, aroma, color and texture. The results obtained stated that the 50% pisang ijo and pannacotta recipe formulation was preferred and superior in terms of taste, color and texture. The results of the comparison of pisang ijo with the combination of this formulation product (50% pisang ijo and 50% pannacotta) are superior with a total of 391 points with an average score of 3.91. Meanwhile, the control pisang ijo received a total of 377 points with an average of 3.77.

Keywords: Modification, Pannacotta, Traditional Food, Pisang Ijo

ABSTRAK

Pisang Ijo merupakan hidangan tradisional yang mulai tersisih dan sulit untuk dijumpai. Modifikasi Pisang Ijo menjadi *Pannacotta Jar*, bertujuan untuk memberikan alternatif Pisang Ijo yang lebih kekinian dan untuk meningkatkan kembali pamor Es Pisang Ijo ini sendiri. Dalam modifikasi pisang ijo menjadi *pannacotta jar* ini, yaitu dengan mengubah bentuk asli pisang ijo, kulit serta isi dari pisang ijo pada umumnya. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode uji hedonik, dengan menggunakan 2 (dua) variable dengan pengulangan. Modifikasi ini menggabungkan bahan dasar pisang ijo dan pannacotta dengan persentase 100% berbahan dasar pisang ijo, serta 50% penggabungan antara bahan dasar pisang ijo dengan *pannacotta*. Penelitian ini dilakukan guna mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap penggabungan bahan dasar Pisang Ijo dan Pannacotta. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan perhitungan skala likert yang memberikan penilaian terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur. Hasil yang diperoleh menyatakan bahwa formulasi resep 50% pisang ijo dan pannacotta lebih disukai dan lebih unggul dari segi rasa, warna dan tekstur. Hasil perbandingan pisang ijo dengan penggabungan produk formulasi ini (50% pisang ijo dan 50% *pannacotta*) lebih unggul dengan total 391 poin dengan nilai rata rata 3,91. Sedangkan pisang ijo kontrol mendapatkan poin keseluruhan 377 dengan rata rata 3,77.

Kata kunci : Modifikasi, Pannacotta, Makanan tradisional, Es Pisang Ijo

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran terhadap penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“MODIFIKASI PISANG IJO MENJADI PANNACOTTA JAR GUNA PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL”**.

Tujuan penulisan tugas akhir ini untuk memenuhi salah satu persyaratan mahasiswa guna menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan dan dorongan pihak yang terkait, baik secara langsung maupun tidak langsung. Karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam pembuatan tugas akhir ini 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. Maria Ulfah Catur Afriasiah, S. Pd., M.M, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Lu`luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par., 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 materil.
9. Seluruh teman-teman Seni Kuliner khususnya angkatan 2020 yang telah

memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.

10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan tugas akhir ini.

11. Kepada pemilik NIM 20210059 yang telah mensupport saya dalam pengerjaan Laporan Tugas Akhir ini.

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

Jakarta, 21 Juni 2023

Penulis



Andi Aulia Nabilah Anshari

NIM 20710008

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR DIAGRAM.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
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.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Pisang Ijo.....	6
1. Bahan Pisang Ijo.....	7
2. Bahan Bubur Sumsum.....	8
3. Bahan Tambahan	9
B. Pannacotta	10
C. Pengembangan Pisang Ijo dan Pannacotta.....	11
BAB III.....	13
METODE PELAKSANAAN.....	13
A. Data/Objek Penelitian	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	13
1. Metode Penelitian.....	13

2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk	14
3. Pengukuran dan Analisa	15
C. Ruang Lingkup.....	17
1. Peran Penulis	17
2. Kategori Karya	17
3. Ide Kreatif.....	17
D. Rencana Kerja	18
1. Pra Produksi.....	18
2. Produksi.....	29
3. Pasca Produksi/Evaluasi.....	29
BAB IV	30
PEMBAHASAN	30
A. Uji Percobaan Produk	30
B. Hasil Uji Hedonik Produk.....	33
C. Penilaian Uji Hedonik Pada Kontrol dan Pengulangannya.....	33
D. Penilaian Uji Hedonik Produk Formulasi	37
E. Hasil Perbandingan Total Nilai Uji Hedonik	41
F. Perkiraan Kandungan Gizi Makro	46
G. Estimasi Harga Pokok Produksi.....	48
BAB V.....	51
KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	55
BIODATA MAHASISWA.....	55
SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS	56
FORMULIR PANELIS UNTUK MUTU FISIK.....	57
HASIL DATA PANELIS	58
DOKUMENTASI.....	62
.....	62
LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR PEMBIMBING I.....	63
LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR PEMBIMBING II	64

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Bobot Nilai Kuisisioner	16
Tabel 2. Kriteria Penilaian Panelis	16
Tabel 3. Variable Es Pisang Ijo dengan Campuran Pannacotta sebagai Dessert Modern	18
Tabel 4. Form Uji Panelis.....	19
Tabel 5. Penentuan Bilangan Acak.....	20
Tabel 6. Layout Percobaan.....	20
Tabel 7. Resep Pembuatan Es Pisang Ijo (Kontrol)	21
Tabel 8. Resep Pembuatan Es Pisang Ijo dengan Penambahan Bahan Dasar Pannacotta (Treatment 1)	21
Tabel 9. Bahan-bahan.....	23
Tabel 10. Alat-alat.....	27
Tabel 11. Proses Pembuatan Pannacotta Pisang Ijo	30
Tabel 12. Hasil Data Uji Sensori Formulasi Kontrol 100 Persen Pisang Ijo Kode A1 (0,006)	33
Tabel 13. Hasil Data Uji Sensori Formulasi Kontrol 100 Persen Pisang Ijo (Pengulangan) – Kode A2 (0.198)	35
Tabel 14. Hasil Data Uji Sensori Formulasi 50 persen Pisang Ijo dan 50 persen Pannacotta – Kode B1 (0.712)	37
Tabel 15. Hasil Data Uji Sensori Formulasi 50 persen Pisang Ijo dan 50 persen Pannacotta (Pengulangan) – Kode B2 (0.106).....	39
Tabel 16. Perbandingan Total Rata-Rata Penilaian Panelis Semi Terlatih.....	41
Tabel 17. Kandungan Gizi Makro Per Sajian Pada Produk Modifikasi Pisang Ijo.....	47
Tabel 18. Estimasi Perhitungan HPP Produk Pisang Ijo (Kontrol).....	48
Tabel 19. Estimasi Perhitungan HPP Produk Formulasi	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Es Pisang Ijo.....	6
Gambar 2. Pannacotta	10
Gambar 3. Tepung Beras.....	23
Gambar 4. Tepung Terigu	23
Gambar 5. Garam	24
Gambar 6. Gula Pasir	24
Gambar 7. Daun Pandan	24
Gambar 8. Santan	24
Gambar 9. Margarin	24
Gambar 10. Pewarna Hijau	25
Gambar 11. Pisang Raja.....	25
Gambar 12. Tepung Maizena	25
Gambar 13. Susu Kental Manis	25
Gambar 14. Sirup DHT	25
Gambar 15. Gelatin Bubuk	26
Gambar 16. Susu Cair	26
Gambar 17. Whipped Cream.....	26
Gambar 18. Kukusan.....	27
Gambar 19. Kompor.....	27
Gambar 20. Pisau	27
Gambar 21. Panci	27
Gambar 22. Bowl	27
Gambar 23. Spatula.....	28
Gambar 24. Saringan.....	28
Gambar 25. Sendok Takar.....	28
Gambar 26. Timbangan.....	28
Gambar 27. Proses menyiapkan bahan untuk membuat produk	30
Gambar 28. Proses menimbang dan pencampuran bahan.....	30
Gambar 29. Proses memasak kulit pisang ijo (Bahan I)	31
Gambar 30. Proses memasak bubur sumsum (Bahan II)	31
Gambar 31. Proses <i>layering</i> pisang ijo	31
Gambar 32. Proses memasak kulit dengan tambahan bahan pannacotta	31
Gambar 33. Proses <i>layering</i> adonan pisang	32
Gambar 34. Proses memasak sumsum dengan tambahan bahan pannacotta	32
Gambar 35. Proses <i>layering</i> adonan sumsum	32
Gambar 36. Proses <i>layering</i> adonan terakhir	32

DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 1. Alur Kerja Produksi.....	29
Diagram 2. Keseluruhan Indikator Rasa	43
Diagram 3. Keseluruhan Indikator Aroma	44
Diagram 4. Keseluruhan Indikator Warna.....	45
Diagram 5. Keseluruhan Indikator Tekstur	46

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	55
Lampiran 2 Surat Pernyataan Panelis	56
Lampiran 3 Formulir Panelis	57
Lampiran 4 Hasil Data	58
Lampiran 5 Dokumentasi	62
Lampiran 6 Lembar Bimbingan Pembimbing I	63
Lampiran 7 Lembar Bimbingan Pembimbing II.....	64