

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR
(*IPOMOEA BATATAS L*) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN
PADA PEMBUATAN BOLU KUKUS

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun oleh

ADELLA LAVINIA JATI

NIM : 20710001

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*IPOMOEA BATATAS L*)
Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Bolu Kukus

Penulis : Adella Lavinia Jati

NIM : 20710001

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji
Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin
tanggal 10 Juli 2023

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

NIP. 198103052008122001

Anggota 1



Nurofik, S.Pd

Anggota 2



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

NIP. 199408082022032020

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA
BATATAS L*) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA
PEMBUATAN BOLU KUKUS

Penulis : Adella Lavinia Jati

NIM : 20710001

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 26 Juni 2023

Pembimbing I



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

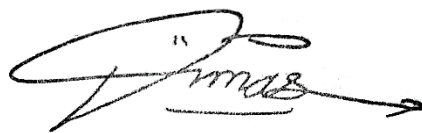
NIP. 199408082022032020

Pembimbing II



Eryanto

Koordinator Program Studi



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

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Adella Lavinia Jati
NIM : 20710001
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :
“PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA BATATAS L*) SEBAGAI
BAHAN TAMBAHAN PADA PEMBUATAN BOLU KUKUS” 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, 3 Juli 2023

Yang menyatakan,


ADELLA LAVINIA JATI
NIM : 20710001

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Adella Lavinia Jati
NIM : 20710001
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 : Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Bolu Kukus 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, 3... Juli 2023

Yar


Adella Lavinia Jati

NIM : 20710001

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*)
Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Bolu Kukus

Penulis : Adella Lavinia Jati

Pembimbing I : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd

Pembimbing II : Chef Eryanto

Bolu kukus merupakan hidangan manis tradisiononal yang sudah lama dikenal. Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) adalah salah satu jenis tumbuhan umbi-umbian yang mempunyai kadar gizi (karbohidrat) yang sangat tinggi. Tepung yang biasa digunakan dalam pembuatan bolu kukus adalah tepung terigu. Tepung ubi jalar di proses dengan cara pengupasan, pemotongan, perendaman, pengeringan, penggilingan, pengayakan. Pada penelitian ini tepung ubi jalar sebagai bahan tambahan terhadap pembuatan bolu kukus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap 4 variabel percobaan dengan persentase rasio (V1) 100% : 0%, (V2) 80% : 20%, (V3) 60% : 40%, dan (V4) 40% : 60%. Dengan menggunakan metode uji sensori hedonic skala 5 dan 25 panelis semi terlatih. Dengan perbandingan tepung terigu terhadap penggunaan bahan pada bolu kukus sebagai kontrol uji sensori dari keempat formulasi tersebut untuk formulasi bolu kukus dengan penambahan tepung ubi jalar dengan perbandingan 80%:20% memiliki hasil positif dalam aspek rasa dan aroma.

Kata kunci : Inovasi Bolu Kukus, Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*), Tepung Ubi jalar

*Steamed sponge is a traditional sweet dish that has long been known. Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) is a type of tuber plant that has a very high nutrient (carbohydrate) content. The flour commonly used in making steamed cakes is wheat flour. Sweet potato flour is processed by peeling, cutting, soaking, drying, grinding, sifting. In this study, sweet potato flour was used as an additional ingredient in the manufacture of steamed cakes. Sweet potato flour has good carbohydrate content and increases shelf life. This study aims to determine the level of public preference for 4 experimental variables with a percentage ratio (V1) of 100%: 0%. (V2) 80% : 20%, (V3) 60% : 40%, and (V4) 40% : 60%. By using the hedonic sensory test method on a scale of 5 and 25 panelists. With the ratio of wheat flour to the use of ingredients in steamed cakes as a sensory test control of the four formulations for steamed sponge formulations with the addition of sweet potato flour with a ratio of 80%: 20% had positive results in terms of taste and aroma.*

Keywords: Steamed Sponge Innovation, Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*), Sweet Potato Flour

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya telah memberikan kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA BATATAS L*) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA PEMBUATAN BOLU KUKUS”**

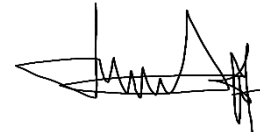
Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik moral maupun material dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini diantaranya :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Nova Darmanto, S.Sos.,M.Si, selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Pembimbing Akademis.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I.
7. Chef Eryanto, selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Kepada Ayah dan Mamah terima kasih telah mendoakan, membimbing dan menyemangati saya dari kecil hingga saya bisa menyelesaikan sekolah tinggi saya saat ini. Terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup saya hingga sekarang ini.

10. Kepada pemilik NIM 1906402172 terima kasih telah menjadi teman yang selalu menyemangati saya selama proses pengerjaan Tugas Akhir.

Penulisan Tugas Akhir ini telah dibuat dengan sebaik – baiknya atas kritik dan saran yang membangun, Penulis dengan senang hati menerimanya.

Jakarta , 26 Juni 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Adella Lavinia Jati', with a stylized, somewhat abstract flourish at the end.

Adella Lavinia Jati

NIM. 20710001

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I	1
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	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
BAB III	15
METODE PENELITIAN	15
A. Data/Objek Penelitian	15
B. Teknik Pengumpulan Data	15
C. Ruang Lingkup	20
D. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk (Langkah Kerja) ..	21
E. Alat dan Bahan	25
F. Alur Kerja Eksperiment	28
G. Pasca Produksi/Evaluasi	29
BAB IV	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Tahap Percobaan Final	31

B. Uji Hedonik Produk	39
BAB V.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. kandungan gizi ubi jalar	7
Tabel 2. Bobot Nilai Kuisioner	19
Tabel 3. Kriterion Penilaian	20
Tabel 4. Variable Percobaan	22
Tabel 5. Komposisi Bolu Kukus sebanyak 4 formula	22
Tabel 6. Penentuan Bilangan Acak	23
Tabel 7. Tata Letak Percobaan.....	24
Tabel 8. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan bolu kukus tepung ubi jalar	25
Tabel 9. Bahan-bahan pembuatan Bolu kukus Tepung Ubi Jalar.....	26
Tabel 10. Kuesioner Uji Hedonik	30
Tabel 11. Persiapan dan Penimbangan bahan dan alat	31
Tabel 12. Pembuatan adonan bolu kukus.....	32
Tabel 13. Pencetakan dan pengukusan adonan	32
Tabel 14. Hasil pembuatan bolu kukus	33
Tabel 15. Komposisi Percobaan Pertama.....	34
Tabel 16. Komposisi Percobaan Kedua	35
Tabel 17. Komposisi Percobaan Ketiga.....	37
Tabel 18. Komposisi Percobaan Keempat	38
Tabel 19. Perhitungan Hasil Interval Indikator Warna	39
Tabel 20. Perhitungan Hasil Interval Indikator Tekstur.....	41
Tabel 21. Perhitungan Hasil Interval Indikato Rasa	42
Tabel 22. Perhitungan Hasil Interval Indikator Aroma.....	44
Tabel 23. Overall Acceptibility Pengulangan Pertama	45
Tabel 24. Overall Acceptibility Pengulangan kedua.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ubi Jalar	6
Gambar 2. Diagram Pembuatan Tepung Ubi Jalar	9
Gambar 3. Bolu Kukus	12
Gambar 4. Tepung Terigu	12
Gambar 5. Diagram Alur Pembuatan Bolu Kukus Tepung Ubi Jalar....	28
Gambar 6. Hasil Formulasi Percobaan Pertama	33
Gambar 7. Hasil Formulasi Percobaan Kedua	35
Gambar 8. Hasil Formulasi Percobaan Ketiga.....	36
Gambar 9. Hasil Formulasi Percobaan keempat	38
Gambar 10. Diagram batang indikator warna	40
Gambar 11. Diagram batang indikator tekstur	42
Gambar 12. diagram batang indikator rasa	43
Gambar 13. diagram batang indikator aroma.....	44