

LAPORAN TUGAS AKHIR

Inovasi Diversifikasi Pangan Produk Selai Berbahan Kolang- Kaling Dengan Campuran Ekstrak Kulit Jeruk Manis

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh :

PATRIA IKA KARTINI

NIM : 2071049

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Diversifikasi Pangan Produk Selai Berbahan Kolang-kaling
Dengan Campuran Ekstrak Kulit Jeruk Manis
Penulis : Patria Ika Kartini
NIM : 20710049
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 , tanggal 3 Juli 2023.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



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

Anggota 2



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si.,M.Sc.
NIP 199408082022032020

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Diversifikasi Pangan Produk Selai Berbahan Kolang-Kaling Dengan Ekstrak Campuran Kulit Jeruk Manis
Penulis : Patria Ika Kartini
NIM : 20710049
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 27 JUNI 2023.

Pembimbing I



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

NIP.198402032032019031005

Pembimbing II




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

NIP. 198804112020121008

Mengetahui,

Koord. Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S, M.Sc

NIP. 198402032019031005

LEMBAR ORIGINALITAS TUGAS AKHIR

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Patria Ika Kartini
NIM : 20710049
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul “Inovasi Diversifikasi Pangan Produk Selai Berbahan Kolang-Kaling Dengan Ekstrak Campuran Kulit Jeruk Manis” 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,



Patria Ika Kartini

NIM : 20710049

LEMBAR PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Patria Ika Kartini
NIM : 20710049
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 "Inovasi Diversifikasi Pangan Produk Selai Berbahan Kolang-Kaling Dengan Ekstrak Campuran Kulit Jeruk Manis" 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, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



METERAI
TEMPEL
10.000
32AK 47 188132

(Patria Ika Kartini)

ABSTRAK

Judul Tugas : Inovasi Diversifikasi Pangan Produk Selai Berbahan Kolang-

Akhir Kaling Dengan Campuran Ekstrak Kulit Jeruk Manis

Penulis : Patria Ika Kartini

Pembimbing 1 : Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si.,M.Sc

Pembimbing 2 : Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.

Jam is a semi-moist food product made from a mixture of fruit and sugar with a thick consistency. In this research, kolang-kaling and sweet orange peel extract will be processed into an innovative jam product in food diversification. This study aims to determine the mixing of kolang-kaling with sweet orange peel extract affects the panelists' liking of jam products. By using the hedonic method on a scale of 5 which will be processed with the Anova test α 5% using Microsoft Excel 2007. Based on the results of the anova test on the aroma, texture and color indicators, there is no significant difference and on the color indicator there is a significant difference. From the results of the development of 3 formulations of kolang-kaling jam and orange peel as follows (0, 10 grams, 15 grams). The product that has superior results in treatment 2 is with the addition of 15 grams of orange peel with an overall average of 3.81 (like).

Keywords: Innovation, Diversification, Jam, Kolang-kaling, Sweet Orange Peel.

Selai merupakan produk pangan semi basah yang terbuat dari campuran buah dan gula dengan konsistensi yang kental. Pada penelitian ini kolang-kaling dan ekstrak kulit jeruk manis akan diolah menjadi produk inovasi selai dalam diversifikasi pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pencampuran kolang-kaling dengan ekstrak kulit jeruk manis berpengaruh terhadap kesukaan panelis pada produk selai. Dengan menggunakan metode hedonik skala 5 yang akan diolah dengan uji Anova α 5 % dengan menggunakan *Microsoft Excel 2007*. Berdasarkan hasil uji anova pada indikator aroma, tekstur dan warna tidak terdapat perbedaan signifikan dan pada indikator warna terdapat perbedaan signifikan. Dari hasil pengembangan 3 formulasi selai kolang-kaling dan kulit jeruk sebagai berikut (0, 10 gram, 15 gram). Produk yang memiliki hasil yang lebih unggul pada perlakuan 2 yaitu dengan penambahan 15 gram kulit jeruk dengan rata-rata keseluruhan 3,81 (suka).

Kata kunci: Inovasi, Diversifikasi, Selai, Kolang-kaling, Kulit Jeruk Manis

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 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai editor telah menyunting karya produk buku informasi anak tentang Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul **“Inovasi Diversifikasi Pangan Produk Selai Berbahan Kolang-Kaling Dengan Campuran Ekstrak Kulit Jeruk Manis”**.

Tugas Akhir 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, 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. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si, M.Sc, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pembimbing I.
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku pembimbing II.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Keluarga penulis yang telah mendukung secara materiil maupun imateriil.

9. Teman-teman Politeknik Negeri Media Kreatif yang saling mendukung satu sama lain.

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

Jakarta ,27 Juni 2023



Patria Ika Kartini

NIM.20710049

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG	iii
LEMBAR ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	3
F. Manfaat Penelitian	3
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Buah Kolang-kaling (<i>Arenga Pinnata</i>)	5
B. Jeruk Manis (<i>Citrus sinensis L</i>)	7
C. Kulit Jeruk.....	9
D. Selai	10
BAB III.....	13
METODE PENELITIAN.....	13

A. Data/ Objek Penelitian	13
B. Teknik Pengumpulan Data	13
D. Ruang Lingkup	17
E. Jumlah Unit Percobaan.....	17
F. Penentuan Bilangan Acak	18
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	27
A. Hasil Eksperimen	28
B. Deskripsi Hasil Penelitian.....	31
BAB V.....	58
Saran dan Kesimpulan	58
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi 100 Gram Kolang-Kaling	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi 100 Gram Jeruk Manis	8
Tabel 3.1 Skala Uji Hedonik	15
Tabel 3.2 Nilai Skor Interval	16
Tabel 3.3 Penentuan Bilangan Acak	18
Tabel 3.4 Tata Letak Percobaan	19
Tabel 3.5 Variabel Penelitian Selai.....	20
Tabel 3. 6 Komposisi 3 Formulasi Selai	20
Tabel 3. 7 Bahan-bahan Pembuatan Selai.....	21
Tabel 3.8 Peralatan Produksi.....	21
Tabel 3.9 Skala Uji Hedonik Aspek Warna	26
Tabel 3. 10 Skala Uji Hedonik Aspek Aroma	26
Tabel 3. 11 Skala Uji Hedonik Aspek Rasa	26
Tabel 3.12 Skala Uji Hedonik Aspek Aroma.....	27
Tabel 4. 1 Langkah-langkah Produksi	28
Tabel 4.2 Dokumentasi Produk	32
Tabel 4.3 Karakteristik Hasil Pengamatan Peneliti	33
Tabel 4.4 Nama Peserta Uji Hedonik	35
Tabel 4.5 Penilaian Uji Hedonik Sampel Kontrol.....	36
Tabel 4. 6 Penilaian Uji Hedonik Perlakuan 1	38
Tabel 4.7 Penilaian Uji Hedonik Perlakuan 2	40
Tabel 4. 8 Overall Acepability	41
Tabel 4.9 Hasil Uji Sensori Pada Aroma	43
Tabel 4.10 Hasil Uji Anova Pada Aroma.....	44
Tabel 4.11 Hasil Uji Sensori Pada Rasa	45
Tabel 4.12 Hasil Uji Anova Pada Rasa.....	46
Tabel 4.13 Hasil Uji Sensori Pada Tekstur	47
Tabel 4.14 Hasil Uji Anova Pada Tekstur	48
Tabel 4.15 Hasil Uji Sensori Pada Warna.....	51

Tabel 4.16 Hasil Uji Anova Pada Warna	51
Tabel 4.17 Perhitungan HPP Produk Kontrol	55
Tabel 4.18 Perhitungan HPP Perlakuan 1	55
Tabel 4.19 Perhitungan HPP Perlakuan 2	56
Tabel 4.20 Perbandingan Harga Jual Produk	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Kolang-Kaling	5
Gambar 2.2 Buah Jeruk Manis	8
Gambar 2.3 Kulit Jeruk Manis	9
Gambar 2.4 Selai	10
Gambar 4. 1 Diagram Overall Acceptability	41
Gambar 4. 2 Diagram Radar Pada Aroma	43
Gambar 4.3 Diagram Radar Pada Rasa.....	45
Gambar 4.4 Diagram Radar Pada Tekstur	47
Gambar 4.5 Diagram Radar Pada Warna.....	51
Gambar 4.6 Logo Kemasan Produk.....	54
Gambar 4.7 Packaging Produk.....	54