

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN ONGOL-ONGOL DENGAN
MENAMBAH BUAH DURIAN SEBAGAI BAHAN PERASA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

MOCHAMAD RAYHAN RAMADHAN

NIM : 19071032

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Ongol-ongol Dengan Menambah Buah Durian Sebagai Bahan Perasa
Penulis : Mochamad Rayhan Ramadhan
NIM : 19071032
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

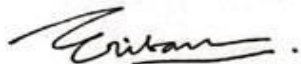
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Jum'at 18 Juli 2022

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Maria Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M
NIP. 198605092019032011

Anggota 1



Punto Eribowo, A.Par.MM.CHT
NIDN. 0933090005

Anggota 2



Linda Ratnawiasih, S.Pd
NIP. 171001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

ii

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Ongol-ongol Dengan Rasa Durian .
Penulis : Mochamad Rayhan Ramadhan
NIM : 19071032
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, Jumat 18 Juli 2022

Pembimbing I



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

NIP 198402032019031005

Pembimbing II



Akhmad Guntawan, SS, M.Pd

NIDN.0019057301

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



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

NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mochamad Rayhan Ramadhan

NIM : 19071032

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Ongol-ongol Dengan Rasa Durian 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, 18 Juli 2022

Yang menyatakan



Mochamad Rayhan Ramadhan

NIM : 19071032

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Mochamad Rayhan Ramadhan
NIM : 19071032
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

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 : *Ongol-ongol Dengan Rasa Durian* (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, 18 Juli 2022

Yang menandatangani,



Mochamad Rayhan Ramadhan

NIM : 19071032

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Ongol-ongol Dengan Menambah Buah Durian Sebagai Bahan Perasa
Penulis : Mochamad Rayhan Ramadhan
Pembimbing I : Dimas Bayu Pinandoyo
Pembimbing II : Akhmad Guntawan

Ongol-ongol is a snack or wet snack that is typical of West Java which has a soft, chewy texture and has no filling in it. Usually ongol-ongol is made from tapioca flour or rice flour as the main raw material mixed with a solution of Javanese sugar as a natural sweetener and there are other ingredients such as coconut, salt, and pandan. Ongol-ongol cakes have various shapes. Some are rectangular or round. Usually ongol-ongol is filled with brown sugar and mixed with a sprinkling of coconut on top. Ongol-ongol traditional cakes are rarely found. This is due to people's assumptions that traditional ongol-ongol cakes are considered old-fashioned. Therefore the author took the title Ongol-ongol Making Experiment By Adding Durian Fruit as a Flavoring Material because he wanted to develop ongol-ongol flavoring ingredients which are usually filled only with a mixture of brown sugar, the author wanted to create it by adding flavorings with durian fruit flavor, so that ongol-ongol As a traditional food, it is able to compete with modern side dishes in terms of shape, taste, and quality.

Keywords : Ongol-ongol, Durian Fruit, Flavoring Ingredients.

Ongol-ongol adalah makanan kudapan atau ringan basah yang khas dari Jawa Barat yang memiliki tekstur lunak, kenyal dan tidak memiliki isian di dalamnya. Biasanya ongol-ongol terbuat dari bahan tepung tapioka maupun tepung beras sebagai bahan baku utama yang dicampur dengan larutan gula jawa sebagai pemanis alami dan ada bahan lainnya seperti kelapa, garam, dan pandan. Kue ongol-ongol memiliki bentuk yang bervariasi. Ada yang dibentuk persegi panjang maupun bulat-bulat. biasanya ongol-ongol diisi dengan gula merah dan dicampur taburan kelapa di atasnya. Kue tradisional ongol-ongol sudah jarang ditemukan, Hal ini disebabkan oleh anggapan masyarakat bahwa kue tradisional ongol-ongol sudah dianggap kuno. Oleh sebab itu penulis mengambil judul Eksperimen Pembuatan Ongol-ongol Dengan Menambah Buah Durian Sebagai Bahan Perasa dikarenakan ingin mengembangkan bahan perasa ongol-ongol yang biasanya diisi hanya dengan campuran gula jawa, penulis ingin mengkreasikan dengan menambahkan perasa dengan rasa buah durian, agar ongol-ongol sebagai makanan tradisional mampu bersaing dengan makanan pendamping yang modern dalam hal bentuk, rasa, dan kualitas.

Kata Kunci : Ongol-ongol, Buah Durian, Bahan Perasa.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah- nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “ Eksperimen Pembuatan Ongol-ongol Dengan Menambah Buah Durian Sebagai Bahan Perasa ”.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Stusi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung, Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S. E, M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M , Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner sekaligus Dosen Pembimbing 1.
6. Akhmad Guntawan S.S., M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing 2 yang membantu jalannya penulisan laporan tugas akhir ini.

7. Seluruh dosen pengajar dan ketenagakerjaan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani dan mendukung penulis selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
8. Kedua orang tua serta saudara penulis yang selalu mendoakan dan mendukung jalannya penulisan laporan tugas akhir.
9. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil
10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan laporan ini

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 25 Februari 2022

Penulis,



Mochamad Rayhan Ramadhan
NIM 19071032

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRACT.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABLE	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Konsep sejarah makanan tradisional.....	6
B. Konsep sejarah ongol-ongol	13
C. Ekperimen	16
D. Durian.....	16
E. Aroma.....	18
F. Rasa.....	18
BAB III METODE PELAKSANAAN	20
A. Data/Objek Penulisan	20
B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	20
C. Bahan dan Alat	20
D. Cara Pembuatan.....	22

E. Metode Pengumpulan Data.....	23
F. Document (dokumen).....	23
G. Pengukuran Data dan Analisis.....	24
H. Ruang Lingkup.....	26
I. Langkah Kerja.....	26
J. Tahap Persiapan.....	27
K. Produksi.....	37
L. Pasca Produksi.....	42
BAB IV PEMBAHASAN.....	44
A. Deskripsi Dan Pembahasan Produk.....	44
B. Hasil Dan Pembahasan.....	45
C. Kendala Yang Hadapi.....	49
D. Uji Sensori Terhadap Produk Ongol-ongol Durian.....	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bahan Untuk Pembuatan Ongol-Ongol Original.	21
Tabel 2. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Ongol-Ongol Durian	21
Tabel 3. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Ongol-Ongol	21
Tabel 4. Bobot Nilai Kuisisioner	24
Tabel 5. Kriteria Penilaian Panelis	24
Tabel 6. Resep Ongol-Ongol Durian.....	37
Tabel 7. Sumber : Hasil Olahan Nikmatul Rosidah.....	45
Tabel 8. Sumber : Hasil Olahan Penulis.....	46
Tabel 9. Sumber : Hasil Olahan Penulis.....	48
Tabel 10. Data Nama Panelis	53
Tabel 11. Data Penilaian Tampilan	54
Tabel 12. Data Penilaian Aroma	56
Tabel 13. Data Penilaian Tekstur	57
Tabel 14. Data Penilaian Rasa.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kue Apem.	7
Gambar 2. Bika Ambon	7
Gambar 3. Bingka	8
Gambar 4. Bolu Kukus.....	9
Gambar 5. Cucur.....	9
Gambar 6. Carabikang	10
Gambar 7. Kue Cubit	10

Gambar 8. Dadar Gulung	11
Gambar 9. Gemblong	11
Gambar 10. Onde-onde	12
Gambar 11. Klepon	12
Gambar 12. Ongol-ongol Persegi Panjang	13
Gambar 13. Ongol-ongol Buah	13
Gambar 14. Ongol-ongol Dari Jawa Timur	14
Gambar 15. Ongol-ongol Dari Jawa Tengah	14
Gambar 16. Ongol-ongol Dari Makassar	15
Gambar 17. Ongol-ongol	16
Gambar 18. Durian.....	18
Gambar 19. Diagram Alir Rancangan Ekperimen.....	27
Gambar 20. Proses Plating dan Garnishing Ongol-ongol.....	42
Gambar 21. Alur Kerja Eksperimen	43
Gambar 22. Ongol-ongol Durian.....	45
Gambar 23. Hasil Eksperimen Kedua	47
Gambar 24. Hasil Eksperimen Ketiga	48
Gambar 25. Layout Ruangan Dari Sisi Depan	50
Gambar 26. Layout Ruangan Dari Sisi Kiri	50
Gambar 27. Layout Ruangan Dari Sisi Kanan	50
Gambar 28. Penampilan Ongol-ongol Untuk Uji Sensori	51
Gambar 29. Data Penilaian Produk Formula 1	51
Gambar 30. Data Penilaian Produk Formula 2	52
Gambar 31. Data Penilaian Produk Formula 3	52
Gambar 32. Contoh Data Penilaian Produk.....	53

Gambar 33. Ongol-ongol Untuk Uji Sensori	66
Gambar 34. Proses Penilaian Produk.....	66
Gambar 35. Foto Para Panelis Sensori.....	66
Gambar 36. Foto Saat Kegiatan Sensori.....	67
Gambar 37. Foto Bersama Panelis.....	67