

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PERBANDINGAN MASA SIMPAN ANTARA *MOCHI* ES KRIM**  
**ORISINAL DENGAN *MOCHI* ES KRIM PENAMBAHAN**  
**TEPUNG LABU KUNING**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli**  
**Madya**



**Disusun oleh:**  
**IIS AMALIA**  
**NIM 19071062**

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

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perbandingan Masa Simpan antara Mochi Es Krim  
Orisinal dengan Mochi Es Krim Penambahan  
Tepung Labu Kuning

Penulias : Iis Amalia  
NIM : 19071062  
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 , tanggal  
Kamis, 14 Juli 2022

Disahkan oleh :  
Ketua Penguji



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

Penguji 1



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.  
NIP 198609052019032011

Penguji 2



Akhmad Guntawan S.S.,M.Pd  
NIDN. 0019057301

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



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

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perbandingan Masa Simpan antara *Mochi*  
Es Krim Orisinal dengan *Mochi* Es Krim  
Penambahan Tepung Labu Kuning  
Penulis : Iis Amalia  
NIM : 19071062  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 11 Juli 2022

Pembimbing I



Ratih Titik Haryati S.Pd., M.Si

NIDN. 06010688604

Pembimbing II



Akhmad Guntawan S.S., M.Pd

NIDN. 0019057301

Mengetahui,  
Kordinator 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 : Iis Amalia  
NIM : 19071062  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Perbandingan Masa Simpan antara *Mochi* Es Krim Orisinal dengan *Mochi* Es Krim Penambahan Tepung Labu Kuning 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 sebenarnya.

Jakarta, 14 Juli 2022

Yang menyatakan



Iis Amalia

NIM 19071062

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : lis Amalia  
NIM :19071062  
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 : Perbandingan Masa Simpan antara *Mochi* Es Krim Orisinal dengan *Mochi* Es Krim Penambahan Tepung Labu Kuning 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, 14 Juli 2022

Yang menyatakan,

lis Amalia

NIM 19071062

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Perbandingan Masa Simpan antara Mochi Es Krim  
Orisinal dengan Mochi Es Krim Penambahan  
Tepung Labu Kuning  
Penulis : Iis Amalia  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Pembimbing I : Ratih Titik Haryati  
Pembimbing II : Akhmad Guntawan

*Mochi ice cream dessert product with the addition of pumpkin flour is a combination of chewy, soft and round textured mochi skin with ice cream filling with a cold sweet taste. pumpkin, the authors observed the shelf life as well as sensory and preference tests on aroma, taste, texture and color aspects by 30 moderately trained panelists. Literature Review is obtained from the search results of various sources. In this final project, the writer uses a quantitative descriptive method by explaining or describing all the stages of making mochi ice cream. While the shelf life of the two samples for 7 days in the freezer tends to change from various aromas, tastes, textures and colors*

Produk *dessert mochi* es krim penambahan tepung labu kuning merupakan penggabungan antara kulit mochi bertekstur kenyal, lembut dan berbentuk bulat dengan isian ice cream bercita rasa manis dingin. Bertujuan untuk mengetahui perbandingan masa simpan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap *mochi* es krim orisinal dengan *mochi* es krim tepung labu kuning, Maka dilakukan pengamatan masa simpan oleh penulis serta uji inderawi dan uji kesukaan pada aspek aroma, rasa, tekstur dan warna oleh 30 panelis agak terlatih. Tinjauan Pustaka didapatkan dari hasil penelusuran berbagai sumber. Dalam tugas akhir ini, penulis menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan menjelaskan atau mendeskripsikan semua tahapan pembuatan *mochi* es krim.. Berdasarkan hasil pengujian inderawi dan kesukaan, Produk *dessert mochi* es krim penambahan tepung labu kuning termasuk kriteria menarik dan berkualitas. Sedangkan masa simpan kedua sampel selama 7 hari didalam *freezer* mengalami perubahan dari berbagai aroma, rasa, tekstur dan warna

**Kata Kunci : Dessert, Labu Kuning, Mochi Es Krim, Tepung Labu Kuning**

## PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERBANDINGAN MASA SIMPAN ANTARA MOCHI ES KRIM ORISINAL DENGAN MOCHI ES KRIM PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING “**.

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

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, Penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moral serta material dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka dari itu 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., MM selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, MM selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc , selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Ratih Titik Haryati S.Pd., M.Si, selaku Dosen Pembimbing I
7. Bapak Akhmad Guntawan S.S.,M.Pd , selaku Dosen Pembimbing II
8. Para Dosen dan Tenaga Kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Kepada Kedua Orangtua saya yang telah membesarkan dan membiayai perkuliahan hingga memberikan banyak dukungan kepada saya.

10. Kepada Om Hatim dan Tante Rury Feriana yang telah membantu membiayai perkuliahan saya dan memberikan banyak dukungan selama perkuliahan saya.
11. Kepada Kakak pertama saya, Anissa Aulia dan suaminya Aldi Rudianto yang telah berbaik hati menerima saya untuk tinggal bersama di rumah berlokasi didepok dan banyak memberikan dukungan untuk saya.
12. Kepada Kakak kedua dan ketiga saya, Adinda dan Ranita serta Adik saya, Ahmad Fikri yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan selama perkuliahan,

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

Jakarta, 14 Juli 2022

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Iis Amalia', enclosed within a hand-drawn, irregular shape that resembles a speech bubble or a stylized signature box.

Iis Amalia

NIM 19071062



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	2
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Tinjauan Umum. ....	7
B. Tinjauan Khusus.....	13
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN .....</b>	<b>20</b>
A. Data/Objek Penulisan.....	20
B. Metode & Teknik Pengumpulan Data.....	21
C. Ruang Lingkup.....	33
D. Langkah Kerja.....	34

<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	<b>38</b>
A. Deskripsi Hasil Pengembangan .....	38
B. Kendala yang dihadapi.....	42
C. Hasil Pengamatan Masa Simpan Produk <i>Mochi</i> Es Krim.....	42
D. Uji Inderawi dan Uji Kesukaan Terhadap Produk <i>Mochi</i> Es Krim .....	46
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	<b>52</b>
A. Kesimpulan .....	52
B. Saran.....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>53</b>
<b>BIODATA</b> .....	<b>56</b>
<b>LEMBAR PEMBIMBINGAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	<b>59</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi Zat Gizi Labu Kuning Per 100 gram .....	9
Tabel 2 Jenis-jenis Labu.....	10
Tabel 3 Komposisi Zat Gizi Tepung Labu Kuning Per 100 gram .....	17
Tabel 4. Klasifikasi Penilaian Uji Inderawi .....	27
Tabel 5. Kriteria Kualitas <i>Mochi</i> Es Krim .....	28
Tabel 6. Skala Numerik Uji Kesukaan.....	30
Tabel 7. Kriteria Penilaian Panelis Uji Kesukaan .....	30
Tabel 8 Alat untuk Pembuatan <i>Mochi</i> Es Krim. ....	34
Tabel 9 Bahan untuk Pembuatan <i>Mochi</i> Es Krim.....	34
Tabel 10. PraProduksi <i>Mochi</i> Es Krim.....	35
Tabel 11. Produksi <i>Mochi</i> Es Krim.....	35
Tabel 12. Pasca Produksi <i>Mochi</i> Es Krim.....	36
Tabel 13. Resep Formula Produk <i>Mochi</i> Es Krim .....	38
Tabel 14. Kelebihan dan Kekurangan Percobaan 1 .....	39
Tabel 15. Kelebihan dan Kekurangan Percobaan 2 .....	40
Tabel 16. Kelebihan dan Kekurangan Percobaan 3 .....	40
Tabel 17. Hasil Pengamatan Masa Simpan <i>Mochi</i> Es Krim Sampel A144 .....	42
Tabel 18. Hasil Pengamatan Masa Simpan <i>Mochi</i> Es Krim Sampel B155 .....	43
Tabel 19. Hasil Penilaian Uji Inderawi <i>Mochi</i> Es Krim .....	46
Tabel 20. Hasil Penilaian Uji Kesukaan <i>Mochi</i> Es Krim.....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Hidangan Penutup Dingin ( <i>Cold Dessert</i> ).....	7
Gambar 2. Hidangan Penutup Panas ( <i>Hot Dessert</i> ) .....	8
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan <i>Mochi</i> .....	14
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Es Krim .....	15
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Labu Kuning .....	18
Gambar 6. Diagram Alir Rancangan Eksperimen <i>Mochi</i> Es Krim .....	32
Gambar 7. Hasil Percobaan 1 dengan 30% Tepung Labu Kuning.....	38
Gambar 8. Hasil Percobaan 2 dengan 30% Tepung Labu Kuning .....	39
Gambar 9. Hasil Percobaan 3 dengan 5% Tepung Labu Kuning .....	40
Gambar 10. Desain Ruang Uji Sensori .....	45
Gambar 11. Penampilan <i>Mochi</i> Es Krim Sampel A144 .....	46
Gambar 12. Penampilan <i>Mochi</i> Es Krim Sampel B155 .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Hasil Adonan <i>Mochi</i> Es Krim <i>Final</i> .....	57
Lampiran 2. Produk Sampel <i>Mochi</i> Es Krim.....	57
Lampiran 3. Dokumentasi Uji Inderawi & Uji Kesukaan bersama Panelis.....	57
Lampiran 4. Hasil Penilaian Uji Inderawi Produk <i>Mochi</i> Es Krim .....	58
Lampiran 5. Hasil Penilaian Uji Kesukaan Produk <i>Mochi</i> Es Krim.....	59