

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN *DOFFLE* DENGAN
PENAMBAHAN BUBUK *CHARCOAL* SEBAGAI SUMBER
PEWARNA HITAM

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :

ALIYYA NUR SYABANI

NIM : 19071004

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Doffle* Dengan Penambahan
Bubuk *Charcoal* Sebagai Sumber Pewarna Hitam
Penulis : Aliyya Nur Syabani
NIM : 19071004
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 Jumat, 15 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji



Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121008

Penguji 1



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

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Doffle* dengan Penambahan Bubuk
Charcoal Sebagai Sumber Pewarna Hitam.

Penulis : Aliyya Nur Syabani

NIM : 190171004

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di ~~...~~ ^{JAKARTA}, 12 Juli 2022

Pembimbing I



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd

NIDN.0019057301

Pembimbing II



Linda Ratnawiasih, S.Pd

NIP. 171001

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 : Aliyya Nur Syabani
NIM : 19071004
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan *Doffle* dengan Penambahan Bubuk *Charcoal* Sebagai Sumber Pewarna Hitam 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan.


Aliyya Nur Syabani

NIM : 19071004

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Aliyya Nur Syabani

NIM : 19071004

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 : Eksperimen Pembuatan *Doffle* dengan Penambahan Bubuk *Charcoal* Sebagai Sumber Pewarna Hitam 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,


Aliyya Nur Syabani

NIM : 19071004

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Doffle* dengan Penambahan Bubuk *Charcoal* Sebagai Sumber Pewarna Hitam.

Penulis : Aliyya Nur Syabani

Pembimbing I : Akhmad Guntawan

Pembimbing II : Linda Ratnawiasih

Doffle Charcoal is the name for food product innovation created by the author as a student of the culinary arts study program. In making food product innovations, the author has a role as a food product innovation maker and prepares this report starting from pre-production, production, and post-production. In the literature review used, it contains a section that explains theories based on various sources with expressions and views about donuts using natural black dye obtained from charcoal powder in making doffles. In this final project, the author uses a quantitative descriptive method by explaining the steps of making food product innovations and others. Based on the discussion, it can be concluded that Doffle Charcoal is a food product innovation with the addition of charcoal powder as a source of black dye and the role in making and compiling reports is very important. It is hoped that it can be used as a reference in making further food product innovations.

Keywords : Donut, Doffle (Donat Waffle), Charcoal Powder, and Natural Colour Food.

Doffle Charcoal adalah sebutan inovasi produk makanan yang dibuat oleh penulis sebagai mahasiswi program studi seni kuliner. Dalam pembuatan inovasi produk makanan tersebut, penulis memiliki peran sebagai pembuat inovasi produk makanan dan penyusun laporan ini mulai dari pra-produksi, produksi, dan paska produksi. Dalam tinjauan pustaka yang digunakan, memiliki isi berupa bagian yang menjelaskan teori berdasarkan dari berbagai sumber dengan ungkapan dan pandangan tentang donat menggunakan pewarna hitam alami yang didapatkan dari bubuk *charcoal* dalam pembuatan *doffle*. Dalam tugas akhir ini, penulis menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan menjelaskan langkah pembuatan inovasi produk makanan dan lainnya. Berdasarkan pembahasan, dapat diambil kesimpulan bahwa *Doffle Charcoal* merupakan sebuah inovasi produk makanan dengan penambahan bubuk *charcoal* sebagai sumber pewarna hitam serta peranan dalam pembuat dan menyusun laporan sangat penting. Diharapkan bisa dijadikan referensi dalam pembuatan inovasi produk makanan selanjutnya.

Kata Kunci : Donat, Doffle (Donat Waffle), Bubuk Charcoal, dan Pewarna Makanan Alami.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan 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 penyusun serta pelaksana pembuatan karya dengan menghasilkan sebuah inovasi produk makanan baru yaitu “ *Doffle Charcoal* ”. Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan Tugas Akhir yang berjudul “ Eksperimen Pembuatan *Doffle* dengan Penambahan Bubuk *Charcoal* Sebagai Sumber Pewarna Hitam “.

Laporan 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 terimakasih banyak kepada :

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 Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd. M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir.
7. Ibu Linda Ratnawiasih, S.Pd., selaku Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.

9. Keluarga penulis yang selalu mendoakan, memberikan materi, semangat, dan nasihat untuk penulis selama proses pembuatan karya tugas akhir “ *Doffle Charcoal* “.
10. Teman-teman Seni Kuliner Polimedia angkatan 2019 yang sudah berjuang bersama, mendukung, dan menyemangati selama proses penyusunan karya tugas akhir.

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

Jakarta, 12 Juli 2022

Penulis,



Aliyya Nur Syabani

NIM. 19071004

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Donat	6
B. <i>Waffle</i>	14
C. <i>Doffle (Donat Waffle)</i>	18
D. Eksperimen	21
E. Konsep Pewarna Makanan	22
F. Arang Aktif (<i>Activated Charcoal</i>)	24
G. Konsep <i>Charcoal Powder</i> pada <i>Doffle (Donat Waffle)</i>	26
BAB III METODE PELAKSANAAN	30
A. Data/Objek Penulisan	30
B. Sumber Data	31
C. Teknik Pengumpulan Data	31
D. Pengukuran dan Analisa Data	33
E. Ruang Lingkup	35
F. Langkah Kerja	36
BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN	47
A. Tahap Percobaan Final	47
B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan	50
C. Hasil dan Pembahasan	51
D. Kendala Yang Dihadapi	58
E. Hasil Uji Sensori Terhadap Produk <i>Doffle Charcoal</i>	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1 Kandungan Gizi Donat/100 gr	12
Tabel 2 Kandungan Gizi <i>Waffle</i>	18
Tabel 3 Kuesioner Uji Sensori	34
Tabel 4 Kriteria Penilaian Panelis	34
Tabel 5 Resep <i>Doffle</i> Original	37
Tabel 6 Resep <i>Doffle</i> Pada Eksperimen Pertama	37
Tabel 7 Resep <i>Doffle</i> Pada Eksperimen Kedua.....	38
Tabel 8 Alat Penunjang Eksperimen	41
Tabel 9 Bahan Penunjang Eksperimen	42
Tabel 10 Proses Pembuatan <i>Doffle Charcoal</i>	44
Tabel 11 Tahap Persiapan Pembuatan <i>Doffle Charcoal</i>	47
Tabel 12 Proses Pembuatan <i>Doffle Charcoal</i>	48
Tabel 13 Tahap Pemasakan <i>Doffle Charcoal</i>	49
Tabel 14 Resep Eksperimen Pertama	51
Tabel 15 Resep Eksperimen Kedua	54
Tabel 16 Data Nama Panelis Uji Sensori	61
Tabel 17 Hasil Uji Sensori	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1 Donat	6
Gambar 2 <i>American Doughnut</i>	7
Gambar 3 <i>Spanish Doughnut</i>	8
Gambar 4 <i>French Doughnut</i>	8
Gambar 5 <i>Italian Doughnut</i>	9
Gambar 6 <i>Germany Doughnut</i>	9
Gambar 7 <i>Japanese Doughnut</i>	10
Gambar 8 <i>Nepal Doughnut</i>	10
Gambar 9 <i>Belgium Doughnut</i>	11
Gambar 10 <i>Waffle</i>	14
Gambar 11 <i>American Waffle</i>	14
Gambar 12 <i>Belgian Waffle</i>	15
Gambar 13 <i>The Liege Waffle</i>	15
Gambar 14 <i>Hong kong Waffle</i>	16
Gambar 15 <i>Scandinavian Style Waffle</i>	16
Gambar 16 <i>Stroopwafels</i>	17
Gambar 17 <i>Doffle (Donat Waffle)</i>	18
Gambar 18 Produk <i>Doffle Dunkin' Donuts</i>	20
Gambar 19 Produk <i>Doffle Krispy Kreme</i>	20
Gambar 20 Bubuk Pewarna Makanan	22
Gambar 21 Zat Pewarna Alami	22
Gambar 22 Zat Pewarna Sintesis (Buatan)	23
Gambar 23 Bubuk <i>Charcoal (Charcoal Powder)</i>	24
Gambar 24 <i>Mie Charcoal</i>	27
Gambar 25 <i>Burger Charcoal</i>	27
Gambar 26 <i>Ice Cream Charcoal</i>	27
Gambar 27 <i>Cocktail Charcoal</i>	28
Gambar 28 <i>Dimsum Charcoal</i>	28
Gambar 29 Minuman Susu Kopi <i>Charcoal</i>	28
Gambar 30 Diagram Alir Rancangan Eksperimen	40
Gambar 31 Proses <i>Plating dan Garnishing Doffle Charcoal</i>	45
Gambar 32 Alur Kerja Eksperimen	46
Gambar 33 Hasil Eksperimen Pertama	52
Gambar 34 Hasil Eksperimen Kedua	55
Gambar 35 Hasil Eksperimen Ketiga	56
Gambar 36 <i>Layout Ruang Uji Sensori Sisi Depan</i>	59
Gambar 37 <i>Layout Ruang Uji Sensori Sisi Kanan</i>	60
Gambar 38 <i>Layout Ruang Uji Sensori Sisi Kiri</i>	60
Gambar 39 Penampilan <i>Doffle Charcoal</i> Untuk Penilaian Uji Sensori	60
Gambar 40 <i>Form Kuesioner Uji Sensori</i>	61
Gambar 1 <i>Doffle Charcoal</i>	71
Gambar 2 Pelaksanaan Uji Sensori	71
Gambar 3 Penilaian Panelis Terhadap Produk Makanan <i>Doffle Charcoal</i>	71

Gambar 4 Foto Bersama Anggota Panelis	72
Gambar 5 Produk Makanan Uji Sensori	72