

LAPORAN TUGAS AKHIR
MODIFIKASI ONDE-ONDE *EARL GREY TEA* DENGAN ISIAN
RED BEANS

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya



DISUSUN OLEH
WIDYA SYAVIRA NUR AS SYIFA ROBET
NIM : 2294406060

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR
MODIFIKASI ONDE-ONDE *EARL GREY TEA* DENGAN ISIAN
RED BEANS

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya



DISUSUN OLEH
WIDYA SYAVIRA NUR AS SYIFA ROBET
NIM : 2294406060

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : MODIFIKASI ONDE – ONDE *EARL GREY TEA*
DENGAN ISIAN *RED BEANS*

Penulis : Widya Syavira Nur As Syifa Robet

NIM : 2294406060

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

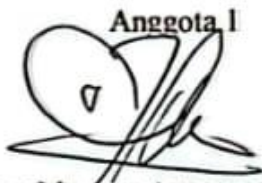
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari *Senin, 21 Juli 2025*

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

Anggota 1


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

Anggota 2


Lina Mufidah, M.Pd
NIP. 198908182024062001



Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : MODIFIKASI ONDE – ONDE *EARL GREY TEA*
DENGAN ISIAN *RED BEANS*

Penulis : Widya Syavira Nur As Syifa Robet

NIM : 2294406060

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditandatangani
di Jakarta, 18 Juni 2025

Pembimbing 1



Lina Mufidah, M.Pd

NIP. 198908182024062001

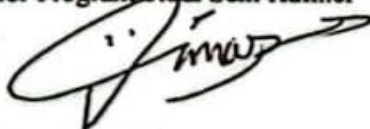
Pembimbing 2



Nurofik, S.Pd

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Widya Syavira Nur As Syifa Robet
NIM : 2294406060
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: MODIFIKASI ONDE – ONDE *EARL GREY TEA* DENGAN ISIAN *RED BEANS* adalah **original**, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana 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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Widya Syavira Nur As Syifa Robet

NIM:2294406060

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Widya Syavira Nur As Syifa Robet
NIM : 2294406060
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul MODIFIKASI ONDE – ONDE EARL GREY TEA DENGAN ISIAN RED BEANS.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Widya Syavira Nur As Syifa Robet

NIM: 2294406060

ABSTRACT

Onde-onde is a traditional dish that comes from Mojokerto in East Java, crafted from sticky rice flour and filled with mung beans, then covered in sesame seeds. Nevertheless, the traditional onde-onde is gradually being overshadowed by the rise of contemporary food options. This research aims to identify the suitable formulation and production technique for a creative onde-onde variant that features earl grey tea and red bean filling, named OnLYBeans. The research utilized experimental methods along with data collection techniques that included observation, surveys, and documentation. Additionally, data analysis was performed through Expert Judgement, referencing three distinct recipes from various sources and selecting three modified versions based on those recipes. The evaluation involved three experts who provided their judgement. Findings revealed that 1) The outcomes of the Expert Judgement indicated favorable results, as the values from the three modified formulations surpassed those of the standard recipe. However, the overall acceptance scores from the hedonic test suggested otherwise, showing that the standard recipe received better acceptance ratings compared to the three modified versions. 2) the creation of earl grey tea onde-onde with red beans filling consists of soaking, boiling, processing, mixing, kneading, and frying using a specific method. This study recommends keeping onde-onde in a chiller for a maximum of seven days and frying them in warm oil over low heat.

Keywords: innovation, OnLYBeans, Onde – onde, red beans, earl grey tea

ABSTRAK

Onde – onde merupakan salah satu makanan tradisional berasal dari Mojokerto, Jawa Timur yang dibuat dari tepung ketan dan berisi kacang hijau serta dibaluri wijen. Akan tetapi saat ini eksistensi onde – onde mulai tergeser karena munculnya makanan kekinian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi yang tepat dan cara pembuatan produk inovasi onde – onde *earl grey tea* dengan isian *red beans* dengan produk akhir yang diberi nama OnLYBeans. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode eksperimen dan metode pengumpulan data menggunakan observasi, kuesioner dan dokumentasi. Penelitian ini juga menggunakan analisis data berupa *Expert Judgement* dengan menggunakan 3 resep acuan dari sumber yang berbeda dan 3 formulasi modifikasi yang dipilih dari resep acuan. Penilaian menggunakan *Expert Judgement* dengan 3 orang ahli. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Hasil *Expert Judgement* yang dilakukan mendapatkan hasil yang mengungguli. Hal ini dibuktikan dengan nilai 3 formulasi modifikasi yang melebihi nilai resep kontrol, hasil *overall acceptability* uji hedonik menyatakan hal yang berbeda bahwa resep kontrol menghasilkan nilai penerimaan lebih tinggi dibandingkan 3 formulasi modifikasi 2) Cara pembuatan onde-onde *earl grey tea* dengan isian *red beans* melalui proses *soaking, boiling, steaming, processing, mixing, kneading, dan frying* dengan teknik khusus. Saran penelitian ini yaitu penyimpanan onde-onde di *chiller* tahan selama 7 hari dan teknik menggoreng onde-onde menggunakan minyak hangat kuku dan api kecil.

Kata kunci: inovasi, OnLYBeans, Onde – onde, red beans, earl grey tea

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 “MODIFIKASI ONDE – ONDE *EARL GREY TEA* DENGAN ISIAN *RED BEANS*”. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Laporan TA 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., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, SPd., M.Pd., selaku Sekretaris Prodi Seni Kuliner
7. Lina Mufidah, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing 1
8. Nurofik, S.Pd., selaku Dosen Pembimbing 2
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
10. Seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam penyusunan tugas akhir ini
11. Teman-teman yang saling mendukung dan memberikan semangat kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 25 Juli 2025

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Widya' followed by a stylized flourish.

Widya Syavira Nur As Syifa Robet

NIM. 2294406060

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan	5
F. Manfaat	5
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Onde-onde	7
B. <i>Earl Grey Tea</i>	12
C. <i>Red beans</i>	14
D. Resep Acuan Onde-onde	16
E. Kajian Relevan.....	20
BAB III.....	23
METODE PENELITIAN	23
A. Data/Objek Penelitian	23

B.	Teknik Pengumpulan Data	23
C.	Analisis Data.....	25
D.	Ruang Lingkup.....	26
E.	Langkah Kerja.....	27
BAB IV		43
HASIL DAN PEMBAHASAN		43
A.	Hasil Penelitian	43
B.	Pembahasan	63
BAB V		70
PENUTUP		70
A.	Kesimpulan	70
B.	Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA		72
LAMPIRAN		75

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Alat pembuatan onde-onde	11
Tabel 2. Resep acuan onde-onde	16
Tabel 3. Resep Acuan 1 Onde-onde	17
Tabel 4. Resep Acuan 2 Onde-onde	18
Tabel 5. Resep Acuan 3 Onde-onde	19
Tabel 6. Penilaian <i>Expert Judgement</i> pada Resep Acuan.....	19
Tabel 7. Pengembangan Onde-onde	21
Tabel 8. Hasil Observasi Perbandingan <i>Earl Grey</i>	29
Tabel 9. Formulasi Inovasi Onde-onde.....	31
Tabel 10. Formulasi 1 (50%).....	32
Tabel 11. Formulasi 1 (75%).....	33
Tabel 12. Formulasi 1 (100%).....	34
Tabel 13. Alat-alat yang Digunakan dalam Proses Produksi.....	36
Tabel 14. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi	38
Tabel 15. Proses Pembuatan Onde-onde Kontrol.....	44
Tabel 16. Proses Pembuatan Onde-onde F1.....	47
Tabel 17. Proses Pembuatan Onde-onde F2.....	50
Tabel 18. Proses Pembuatan Onde-onde F3.....	53
Tabel 19. Penilaian <i>Expert Judgement</i>	56
Tabel 20. Data <i>Overall Acceptability</i>	57
Tabel 21. Harga pokok produksi Kontrol	59
Tabel 22. Harga pokok produksi F1	60
Tabel 23. Harga pokok produksi F2	61
Tabel 24. Harga pokok produksi F3	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Onde-onde	7
Gambar 2. <i>Earl Grey Tea</i>	12
Gambar 3. <i>Red beans</i>	14
Gambar 4. Pembuatan onde-onde <i>earl grey tea</i> dengan isian <i>red beans</i>	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	75
Lampiran 2. Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1	76
Lampiran 3. Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 2	77
Lampiran 4. Perbandingan Resep Acuan	78
Lampiran 5. Lembar Penilaian Resep Acuan <i>Expert Judgement</i> 1	79
Lampiran 6. Lembar Penilaian Resep Acuan <i>Expert Judgement</i> 2	80
Lampiran 7. Lembar Penilaian Resep Acuan <i>Expert Judgement</i> 3	81
Lampiran 8. Perbandingan Resep Modifikasi Onde-onde	82
Lampiran 9. Lembar Penilaian Resep Modifikasi <i>Expert Judgement</i> 1	83
Lampiran 10. Lembar Penilaian Resep Modifikasi <i>Expert Judgement</i> 2	84
Lampiran 11. Lembar Penilaian Resep Modifikasi <i>Expert Judgement</i> 3	85