

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI COKLAT PRALINE WEDANG UWUH
SEBAGAI INOVASI DALAM INDUSTRI PANGAN



Disusun oleh
SHAD ZAIEM ZHAFRULLAH

NIM: 2294406051

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

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI COKLAT PRALINE WEDANG UWUH
SEBAGAI INOVASI DALAM INDUSTRI PANGAN

Diajukan Sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar ahli madya



Disusun oleh
SHAD ZAIEM ZHAFRULLAH

NIM: 2294406051

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Cokelat Praline Wedang Uwuh sebagai Inovasi dalam Industri Pangan
Penulis : Shad Zaiem Zhafrullah
NIM : 2294406051
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada Senin 14 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua Penguji

Lina Mufidah, S.Pd., M.Pd
NIP. 198908182024062001

Anggota I
Eddy Zakarsih, S.Sos., M.M
NIP.-

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



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Maria Ulfah Catur Afriasih, M.M
NIP. 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Cokelat Praline Wedang Uwuh sebagai Inovasi dalam Industri Pangan
Penulis : Shad Zaiem Zhafrullah
NIM : 2294406051
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Nurofik S.Pd.
NIP.

Mengetahui.

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc.
NIP.198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Shad Zaiem Zhafrullah
NIM : 2294406051
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Formulasi Cokelat Praline Wedang Uwuh Sebagai Inovasi Dalam Industri Pangan 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, 18 Juni 2025

Yang menyatakan,



Shad Zaiem Zhafrullah

NIM: 2294406051

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Shad Zaiem Zhafrullah
NIM : 2294406051
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025

demikian 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:

“Formulasi Cokelat Praline Wedang Uwuh Sebagai Inovasi Dalam Industri Pangan”.

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, 18 Juni 2025

Yang menyatakan,



Shad Zaiem Zhafrullah
NIM: 2294406051

ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk pangan berupa cokelat praline berisi wedang uwuh, yaitu minuman tradisional Indonesia yang kaya akan rempah dan manfaat kesehatan. Inovasi ini diharapkan dapat memperkenalkan wedang uwuh dalam bentuk modern yang lebih diminati generasi muda. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen menggunakan tiga formulasi berbeda (F1, F2, F3) berdasarkan variasi jumlah rempah. Evaluasi produk dilakukan oleh tiga ahli berdasarkan aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Teknik pengumpulan data dari penelitian ini mencakup studi pustaka, observasi *expert judgement*, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) formulasi F2 (55 gram rempah) merupakan formulasi terbaik karena memberikan keseimbangan rasa antara cokelat dan wedang uwuh serta aroma yang khas; 2) Umur simpan produk diperkirakan selama 30 hari pada suhu chiller ($\pm 5^{\circ}\text{C}$), 7,5 hari pada suhu ruang sejuk (25°C), dan hingga 147 hari pada suhu freezer (-18°C). Inovasi ini menunjukkan bahwa penggabungan cita rasa tradisional dengan konsep modern dalam bentuk cokelat praline dapat menjadi pendekatan yang efektif dalam pengembangan produk pangan berbasis budaya lokal yang disukai pasar.

Kata kunci: cokelat praline, wedang uwuh, inovasi pangan, rempah, produk tradisional

ABSTRAK

This research aims to develop an innovative food product in the form of praline chocolate filled with *wedang uwuh*, a traditional Indonesian beverage rich in spices and health benefits. The innovation is expected to introduce *wedang uwuh* in a modern form that appeals more to the younger generation. The study was conducted using an experimental method with three different formulations (F1, F2, F3) based on varying spice quantities. Product evaluation was carried out by three experts focusing on taste, aroma, color, and texture. Data collection techniques included literature studies, expert judgment observation, and documentation. The results showed that: 1) formulation F2 (55 grams of spices) was the most preferred, offering a balanced taste between chocolate and *wedang uwuh* along with a distinctive aroma; 2) the product's estimated shelf life is 30 days in a chiller ($\pm 5^{\circ}\text{C}$), 7.5 days at room temperature (25°C), and up to 147 days in a freezer (-18°C). This innovation demonstrates that combining traditional flavors with a modern concept in the form of praline chocolate can be an effective approach to developing culturally inspired food products that appeal to the market.

Keywords: praline chocolate, *wedang uwuh*, food innovation, spices, traditional product

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga proposal tugas akhir yang berjudul " FORMULASI COKLAT PRALINE WEDANG UWUH SEBAGAI INOVASI DALAM INDUSTRI PANGAN" ini dapat disusun dengan baik. Proposal ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan tugas akhir pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk inovatif berupa cokelat praline dengan cita rasa khas wedang uwuh, yang diharapkan dapat menjadi alternatif camilan sehat dengan manfaat rempah-rempah tradisional. Dalam penyusunan proposal ini, penulis telah mendapatkan banyak dukungan, bimbingan, serta masukan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala hormat, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya 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, M.M., Ketua Jurusan Pariwisata
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner
5. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj S.Pd., M.Pd., selaku pembimbing 1 yang telah memberikan arahan, dukungan, dan saran yang berharga dalam penyusunan proposal ini.
6. Nurofik S.pd., selaku dosen pembimbing 2 yang telah membantu proses pengembangan produk Cokelat Praline Wedang Uwuh.

7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Chef Endang Rusmana yang bersedia menjadi *expert judgement* 1 dalam penelitian ini.
9. Chef Dian Mardiana yang berkenan menjadi *expert judgement* 2 dalam penelitian ini.
10. Nella Aritonang yang bersedia menjadi *expert judgement* 3 dalam penelitian ini.
11. Lina Mufidah, S. Pd., M. Pd selaku ketua penguji
12. Edy Zakarsih, S.Sos., M.M selaku penguji 1
13. Keluarga, teman kelompok, dan semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara moral maupun material.

Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan penelitian ini. Semoga proposal ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang kuliner, serta menjadi referensi bagi penelitian lebih lanjut.

Demikian prakata ini disampaikan. Semoga proposal ini dapat diterima dan bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Jakarta, 18 Juni 2025



Shad Zaiem Zhafrullah
NIM. 2294406061

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
PRAKATA.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan.....	5
F. Manfaat	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Cokelat Coverture.....	7
B. Cokelat Praline	8
C. Wedang Uwuh.....	9
D. Pengembangan Cokelat Praline.....	9
BAB III.....	11
METODE PENELITIAN	11
A. Objek Penelitian	11
B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	11
C. Teknik Pengumpulan data	11
D. Ruang Lingkup	13
BAB IV	23

PEMBAHASAN	23
A. Formulasi Cokelat Praline Wedang Uwuh	23
B. Hasil Penilaian Expert Judgement.....	32
D. Kendala yang Dihadapi	38
BAB V	39
PENUTUP	39
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSAKA	41
Lampiran	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembangan Cokelat Praline	10
Tabel 2 Daftar Alat	14
Tabel 3 Komposisi resep acuan ganache coklat putih	17
Tabel 4 Komposisi Resep Acuan Ganache Cokelat Putih 2	18
Tabel 5 Komposisi Resep Acuan Ganache Cokelat Putih 3	18
Tabel 6 Resep Cangkang Praline	18
Tabel 7 Formulasi Praline Wedang Uwuh	21
Tabel 8 Penilaian Resep Acuan	24
Tabel 9 Prosedur pembuatan Praline Wedang Uwuh	25
Tabel 10 Karakteristik Formulasi Praline Wedang Uwuh	29
Tabel 11 Hasil Penilaian formulasi Praline Wedang Uwuh	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Cokelat Couverture	7
Gambar 2. 2 Cokelat Praline.....	8
Gambar 2. 3 Wedang Uwuh.....	9
Gambar 3.1 Timbangan	14
Gambar 3.2 Cetakan Praline	14
Gambar 3.3 Chiller	14
Gambar 3.4 Kuas	14
Gambar 3.5 Bowl.....	15
Gambar 3.6 Sauce Pan.....	15
Gambar 3.7 <i>Scraper</i>	15
Gambar 3.8 Rubber Spatula.....	16
Gambar 3.9 Pipping Bag.....	16
Gambar 3.10 Saringan	16
Gambar 3.11 Kapas.....	17
Gambar 3.12 Silipat.....	17

Daftar Lampiran

Lampiran 1 Biodata	43
Lampiran 2 Lembar Penilaian EJ1	43
Lampiran 3 Lembar Penilaian EJ2	48
Lampiran 4 Lembar Penilaian EJ3	52