

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FORMULASI *MILLE CREPES BUCKWHEAT* DENGAN**  
**PENAMBAHAN *FILLING* UBI CILEMBU**

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



**Disusun oleh:**

**Dina Hilmiyatusyifa**

**NIM: 21710013**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**  
**JAKARTA**  
**2024**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FORMULASI *MILLE CREPES BUCKWHEAT* DENGAN**  
**PENAMBAHAN *FILLING* UBI CILEMBU**

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



**Disusun oleh:**

**Dina Hilmiyatusyifa**

**NIM: 21710013**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**  
**JAKARTA**  
**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Mille Crepes Buckwheat* Dengan  
Penambahan *Filling Ubi Cilembu*  
Penulis : Dina Hilmiyatusyifa  
NIM : 21710009  
Program Studi : D3 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 Selasa, tanggal 09 Juli 2024.

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

NIP. 198402032019031005

Penguji 1



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia S.Pd., M.M.Par.

NIP. 199104252022032012

Penguji 2

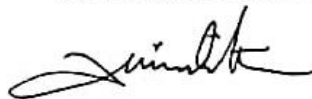


Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.

NIP. 198609052019032011

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,



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

NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Mille Crepes Buckwheat* Dengan Penambahan  
*Filling Ubi Cilembu*  
Penulis : Dina Hilmiyatusyifa  
NIM : 21710013  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta,

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



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

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dina Hilmiyatusyifa  
NIM : 21710013  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : *Formulasi Mille Crepes Buckwheat Dengan Penambahan Filling Ubi Cilembu 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, 4 Juli 2024

Yang menyatakan,



Dina Hilmiyatusyifa

NIM. 21710013

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Dina Hilmiyatusyifa  
NIM : 21710013  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : *Formulasi Mille Crepes Buckwheat Dengan Penambahan Ubi Cilembu* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekklusif 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 pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 4 Juli 2024

Yang menyatakan,



Dina Hilmiyatusyifa  
NIM. 21710013

## ABSTRACT

*This study aims to determine the formulation of Mille Crepes development using buckwheat flour and Cilembu sweet potato, as well as to establish a standard recipe for Mille Crepes using buckwheat flour. The underlying theory includes the formulation of cake ingredients, the effect of buckwheat flour on the texture, aroma, and taste of the product, and analysis in food evaluation. This research employs an experimental approach with four different formulations: a control formulation without buckwheat flour, a formulation with 50% buckwheat flour, 60% buckwheat flour, and 80% buckwheat flour. Each formulation was evaluated by two experts using the expert judgment method on aspects of taste, aroma, color, and texture. The research results showed significant variations in preferences between different formulations. The formulation with 50% buckwheat flour received high ratings from one expert, while the control formulation was preferred by the other expert. The discussion also covers the implications of the results for product development and production techniques that can improve the overall quality of the product. Thus, the recommended standard formulation is 50% wheat flour and 50% buckwheat flour, which meets the desired criteria, although further technical adjustments are needed.*

**Keywords:** *Mille Crepes, Buckwheat Flour, Sweet Potato, Formulation.*

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi pengembangan *mille crepes* dengan menggunakan tepung *buckwheat* dan ubi cilembu, serta untuk mengetahui penetapan resep standar *mille crepes* dengan menggunakan tepung *buckwheat*. Teori yang mendasari mencakup formulasi bahan baku kue, pengaruh tepung *buckwheat* terhadap tekstur, aroma, dan rasa produk, serta analisis dalam evaluasi makanan. Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimental dengan empat formulasi berbeda yaitu formulasi kontrol tanpa tepung *buckwheat*, formulasi dengan 50% tepung *buckwheat*, 60% tepung *buckwheat*, dan 80% tepung *buckwheat*. Setiap formulasi dievaluasi oleh dua ahli menggunakan metode *expert judgment* terhadap aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan variasi signifikan dalam preferensi antara formulasi yang berbeda. Formulasi dengan 50% tepung *buckwheat* mendapatkan penilaian tinggi dari salah satu ahli, sementara formulasi kontrol lebih disukai oleh ahli yang lain. Pembahasan juga mencakup implikasi hasil untuk pengembangan produk dan teknik produksi yang dapat meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan. Dengan demikian, formulasi standar yang direkomendasikan adalah 50% tepung terigu dan 50% tepung *buckwheat*, yang memenuhi kriteria yang diharapkan meskipun perlu penyesuaian teknis lebih lanjut.

**Kata Kunci:** *Mille Crepes, Tepung buckwheat, Ubi Cilembu, Formulasi*

## **PRAKATA**

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Formulasi *Mille Crepes Buckwheat* dengan Penambahan *Filling Ubi Cilembu*”**.

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 Jakarta.

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 terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M, selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., Dosen Pembimbing II
7. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini



8. Keluarga tercinta yang telah mendukung, yang mengerti tanpa harus dijelaskan, dan support penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

9. Teman -teman *Halal Travel* yang support dan menemani untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

10. Kelompok La\_Millebuck yang sama – sama berjuang untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Jakarta,04 Juli 2024

Penulis



Dina Hilmiyatusyifa

21710013

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan .....	5
<b>BAB II .....</b>	<b>7</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
A. Formulasi .....	7
B. <i>Mille Crepes</i> .....	8
C. <i>Buckwheat</i> .....	10
D. Ubi Cilembu .....	14
E. Pewarna Makanan .....	18
<b>BAB III.....</b>	<b>19</b>
<b>METODE PELAKSANAAN .....</b>	<b>19</b>
A. Data/Objek Penelitian .....	19
B. Teknik Pengumpulan Data.....	19

1. Metode Penelitian .....	19
2. Teknik Pengumpulan Data.....	20
C. Ruang Lingkup.....	23
D. Langkah Kerja .....	24
E. Tahapan.....	37
F. Prosedur Pembuatan <i>Mille Crepes Buckwheat filling</i> Ubi Cilembu .....	38
<b>BAB IV .....</b>	<b>39</b>
<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
<b>A. Uji Pembuatan Produk .....</b>	<b>39</b>
1. Proses Pengolahan <i>Mille Crepes Buckwheat</i> .....	39
2. Proses Pengolahan <i>Whip Cream</i> .....	46
3. Proses Pemberian <i>Cream</i> Ubi Cilembu .....	48
<b>B. Hasil dan Pembahasan .....</b>	<b>49</b>
<b>BAB V.....</b>	<b>58</b>
<b>PENUTUP.....</b>	<b>58</b>
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran .....	59
<b>DAFTAR PUSAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Mille Crepes</i> .....	9
Gambar 2 <i>Buckwheat</i> .....	11
Gambar 3 Tepung <i>Buckwheat</i> .....	12
Gambar 4 Ubi Cilembu .....	14
Gambar 5 <i>Bowl</i> .....	24
Gambar 6 <i>Ballon Whisk</i> .....	24
Gambar 7 <i>Strainer</i> .....	24
Gambar 8 <i>Scale</i> .....	25
Gambar 9 <i>Plate</i> .....	25
Gambar 10 <i>Knife</i> .....	25
Gambar 11 <i>Pan Crepes</i> .....	25
Gambar 12 <i>Spatula</i> .....	25
Gambar 13 <i>Ladle</i> .....	25
Gambar 14 <i>Spatula Buttercream</i> .....	26
Gambar 15 <i>Cake turn table</i> .....	26
Gambar 16 <i>Mixer</i> .....	26
Gambar 17 <i>Measuring Cup</i> .....	26
Gambar 18 Tepung terigu .....	27
Gambar 19 Tepung <i>Buckwheat</i> .....	27
Gambar 20 Gula .....	27
Gambar 21 Garam .....	27
Gambar 22 Telur .....	27
Gambar 23 Susu Cair .....	28
Gambar 24 Blueband.....	28
Gambar 25 Perisa Vanilla .....	28
Gambar 26 <i>Whip Cream</i> .....	28
Gambar 27 Gula Halus.....	29
Gambar 28 Ubi Cilembu .....	29
Gambar 29 Bubuk Pewarna Makanan.....	29
Gambar 30. Diagram Alir Pembuatan <i>Mille Crepes</i> .....	38

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan <i>Mille Crepes</i> melalui substitusi tepung. ....	9
Tabel 2. Klasifikasi Tanaman <i>Buckwheat</i> .....	11
Tabel 3. Pengembangan Tepung <i>Buckwheat</i> .....	12
Tabel 4. Klasifikasi Ubi Cilembu.....	15
Tabel 5. Pengembangan Ubi Cilembu .....	15
Tabel 6. Standar Resep.....	21
Tabel 7. Formulasi .....	22
Tabel 8. Alat - alat Pembuatan <i>Mille Crepes</i> .....	24
Tabel 9. Bahan - bahan Pembuatan <i>Mille Crepes</i> .....	27
Tabel 10. Bahan - bahan Pembuatan <i>Cream Ubi Cilembu</i> .....	28
Tabel 11. Resep <i>Mille Crepes</i> 1 .....	30
Tabel 12. Resep <i>Mille Crepes</i> 2 .....	30
Tabel 13. Resep <i>Mille Crepes</i> 3 .....	31
Tabel 14. Tingkat Kesukaan .....	32
Tabel 15. Rencana Formulasi.....	32
Tabel 16. Resep isian <i>mille crepes</i> 1 .....	33
Tabel 17. Resep isian <i>mille crepes</i> 2 .....	33
Tabel 18. Resep <i>cream ubi cilembu</i> .....	34
Tabel 19. Rancangan Eksperimen Formulasi <i>Mille Crepes</i> .....	35
Tabel 20. Resep <i>Cream Ubi Cilembu</i> .....	36
Tabel 21. Formulasi Kontrol .....	40
Tabel 22. Formulasi 50% Tepung <i>Buckwheat</i> .....	42
Tabel 23. Formulasi 60% Tepung <i>Buckwheat</i> .....	43
Tabel 24. Formulasi 80% Tepung <i>Buckwheat</i> .....	45
Tabel 25. <i>Whip Cream Original</i> .....	47
Tabel 26. <i>Whip Cream Ubi Cilembu</i> .....	47
Tabel 27. Finishing <i>Mille crepes</i> .....	48
Tabel 28. Karakteristik <i>Mille crepes buckwheat</i> .....	50
Tabel 29. Karakteristik <i>Cream ubi cilembu</i> .....	51
Tabel 30. Karakteristik hasil produk.....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	63
Lampiran 2. Lembaran Bimbingan 1 .....	64
Lampiran 3. Lembar Bimbingan 2.....	65
Lampiran 4. Hasil <i>Expert Judgment</i> untuk menentukan resep acuan .....	66
Lampiran 5. Hasil <i>Expert Judgment Mille Crepes Buckwheat filling</i> Ubi Cilembu .....	68
Lampiran 6. Dokumentasi.....	69