

LAPORAN TUGAS AKHIR

**FORMULASI *COOKIES* KARAKTER SUBSTITUSI BUBUK
KELOR DENGAN MEMANFAATKAN BUAH CEREMAI
SEBAGAI SELAI ISIAN**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Ahli Madya



Disusun oleh :

AMIRAH YUSR TAQIYAH

NIM : 21710003

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Cookies* Karakter Substitusi Bubuk Kelor dengan Memanfaatkan Buah Ceremai Sebagai Selai Isian
Penulis : Amirah Yusr Taqiyah
NIM : 21710003
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 Senin, tanggal 8 Juli 2024.

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

NIP. 198103052008122001

Penguji 1



Muhammad Ridwan, M.M.
NIP. 198603272019031013

Penguji 2



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,



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

NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Cookies* Karakter Substitusi Bubuk Kelor dengan Memanfaatkan Buah Ceremai Sebagai Selai Isian
Penulis : Amirah Yusr Taqiyah
NIM : 21710003
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 3 Juli 2024

Pembimbing 1



Marina, A.Md.
NIDN. 090003

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 ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Amirah Yusr Taqiyah
NIM : 21710003
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : *Formulasi Cookies* Karakter Substitusi Bubuk Kelor dengan Memanfaatkan Buah Ceremai Sebagai Selai Isian **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, 1 Juli 2024

Yang menyatakan,



Amirah Yusr Taqiyah
NIM. 21710003

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Amirah Yusr Taqiyah
NIM : 21710003
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 Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Formulasi *Cookies* Karakter Substitusi Bubuk Kelor dengan Memanfaatkan Buah Ceremai Sebagai Selai Isian beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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 pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 1 Juli 2024
Yang menyatakan,



Amirah Yusr Taqiyah
NIM. 21710003

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Cookies* Karakter Substitusi Bubuk Kelor dengan Memanfaatkan Buah Ceremai Sebagai Selai Isian.

Peneliti : Amirah Yusr Taqiyah

Pembimbing I : Chef Marina

Pembimbing II : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S. Pd., M. Pd

Moringa and ceremai are plants that grow widely in Indonesia but are still underutilized. Cookies are a food that is popular with many people and can be used as an application in the use of moringa and ceremai. In this research, Moringa leaf powder was used to make character cookie sandwiches and cermai fruit as jam in the cookie filling which was studied using quantitative descriptive methods by carrying out expert judgment tests on 4 aspects, namely taste, color, aroma and texture with a rating scale of 1-5. From the results of research on making cookies using Moringa leaf powder with formulations of 0%, 20%, 40% and 50%, it produces cookies that have different tastes, colors, aromas and textures. The higher the concentration of Moringa leaf powder, the more intense the taste and color of the cookies and the rougher the texture becomes. After combining cookies, jam and royal icing, it can be concluded that the P1 formulation containing 20% Moringa leaf powder is the formulation most preferred by the expert panelists.

Keywords: Formulation, Character Cookies, Moringa Powder, Ceremai Jam.

Kelor dan ceremai merupakan tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia namun masih kurang dalam pemanfaatannya. *Cookies* adalah salah satu makanan yang digemari oleh banyak orang dan dapat dijadikan sebagai penerapan dalam pemanfaatan kelor dan ceremai. Pada penelitian ini digunakan bubuk daun kelor dalam pembuatan *sandwich cookies* karakter dan buah ceremai sebagai selai pada isian *cookies* yang diteliti menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan melakukan uji *expert judgement* terhadap 4 aspek yaitu rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan skala penilaian 1-5. Dari hasil penelitian pembuatan *cookies* menggunakan bubuk daun kelor dengan formulasi 0%, 20%, 40%, dan 50% menghasilkan *cookies* yang memiliki rasa, warna, aroma, dan tekstur yang berbeda. Semakin tinggi konsentrasi bubuk daun kelor, semakin pekat rasa dan warna *cookies* serta tekstur menjadi semakin kasar. Setelah penggabungan antara *cookies*, selai, dan *royal icing* dapat disimpulkan bahwa formulasi P1 dengan kandungan bubuk daun kelor sebanyak 20% merupakan formulasi yang paling disukai oleh panelis *expert*.

Kata kunci : Formulasi, Cookies Karakter, Bubuk Kelor, Selai Ceremai.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan 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.

Laporan TA yang berjudul “**Formulasi *Cookies* Karakter Substitusi Bubuk Kelor Dengan Memanfaatkan Buah Ceremai Sebagai Selai Isian**” 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., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, SE, MM selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Pinandoyo, S.Si., M.Sc selaku Koordinator Progam Studi Seni Kuliner.
5. Chef Marina selaku dosen pembimbing 1 pada tugas akhir ini.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd.,M.Pd., selaku sekertaris prodi dan dosen pembimbing 2 pada tugas akhir ini.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Segenap keluarga atas dukungan moril maupun materil.
9. Seluruh pihak yang terkait, sahabat dan teman-teman di Prodi Seni Kuliner yang sudah ikut mendukung dan memotivasi peneliti, sehingga peneliti mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 3 Juli 2024

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long vertical stroke at the bottom.

Amirah Yusr Taqiyah
NIM. 21710003

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
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	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. <i>Cookies</i>	7
B. Kelor.....	8
C. Selai.....	11
D. Ceremai	12
BAB III.....	16
METODE PELAKSANAAN.....	16
A. Data / Objek Penulisan.....	16
B. Teknik Pengumpulan Data	16
C. Ruang Lingkup.....	20
D. Langkah Kerja.....	21
E. Tahapan	33

F. Prosedur Pembuatan <i>Sandwich Cookies</i> Daun Kelor Isi Selai Ceremai	34
BAB IV	35
PEMBAHASAN	35
A. Uji Pembuatan Produk	35
B. Hasil dan Pembahasan.....	46
BAB V.....	55
PENUTUP.....	55
A. Simpulan	55
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Klasifikasi Tanaman Kelor	8
Tabel 2 Pengembangan Kelor	9
Tabel 3. Kandungan Nutrisi Daun Kelor.....	10
Tabel 4 Pengembangan Ceremai	14
Tabel 5 Kandungan Gizi Buah Ceremai.....	15
Tabel 6 Expert judgement Resep Kontrol	18
Tabel 7 Expert judgement Hasil akhir Formulasi	18
Tabel 8 Kriteria Skala Likert.....	19
Tabel 9 Kriteria Hasil Analisis	19
Tabel 10 Peralatan Eksperimen	21
Tabel 11 Bahan Cookies.....	24
Tabel 12 Bahan Selai Buah Ceremai.....	25
Tabel 13 Bahan Royal icing	26
Tabel 14 Resep Cookies Luvita Ho.....	27
Tabel 15 Resep Cookies Yongki Gunawan	28
Tabel 16 Resep Cookies Nyonya Liem	28
Tabel 17 Ketetapan Nilai.....	29
Tabel 18 Rencana Formulasi Eksperimen.....	29
Tabel 19 Bahan Rancangan Formulasi.....	30
Tabel 20 Resep Selai Buah Ceremai	32
Tabel 21 Resep Royal Icing	32
Tabel 22 Proses Pembuatan Cookies Kontrol	36
Tabel 23 Proses Pembuatan Cookies Formulasi Eksperimen 1	38
Tabel 24 Proses Pembuatan Cookies Eksperimen Formulasi 2	40
Tabel 25 Proses Pembuatan Cookies Formulasi Eksperimen 3	42
Tabel 26 Proses Pembuatan Selai Buah Ceremai	44
Tabel 27 Proses Pembuatan Royal icing	45
Tabel 28 Proses Penggabungan Cookies, Royal icing, dan Selai	46
Tabel 29 Bentuk Cookies pada Setiap Formulasi	47
Tabel 30. Deskriptif Cookies dari Peneliti	47
Tabel 31 Deskriptif Selai Buah Ceremai.....	50
Tabel 32 Deskriptif Expert Judgement.....	50
Tabel 33 Penilaian Expert Judgement	53
Tabel 34 Hasil Expert Judgement Selai Buah Ceremai	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Cookies</i>	7
Gambar 2 Tanaman Kelor	8
Gambar 3 Bubuk Daun Kelor	10
Gambar 4. Selai.....	11
Gambar 5 Pektin.....	12
Gambar 6 Ceremai	13
Gambar 7 Diagram Alir Prosedur Pembuatan Sandwich <i>Cookies</i>	34
Gambar 8 <i>Cookies</i> K	47
Gambar 9 <i>Cookies</i> P1	47
Gambar 10 <i>Cookies</i> P2.....	47
Gambar 11 <i>Cookies</i> P3	47
Gambar 12 Selai Buah Ceremai	50
Gambar 13 Kontrol	50
Gambar 14 Sampel 1	51
Gambar 15 Sampel 2	51
Gambar 16 Sampel 3	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	60
Lampiran 2 Hasil Expert Judgement untuk menentukan resep acuan	61
Lampiran 3 Hasil Expert Judgement untuk Hasil Akhir Cookies	62
Lampiran 4 Hasil Expert Judgement untuk Selai Buah Ceremai.....	63
Lampiran 5 Formulir Kuisisioner Expert Judgement Cookies	64
Lampiran 6 Expert Judgement Selai Buah Ceremai	67
Lampiran 7 Dokumentasi Kegiatan	68
Lampiran 8 Lembar Kartu Bimbingan.....	69