

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI PRODUK GOER *GLAMOUR* SEBAGAI INOVASI
DESSERT *FUSION FOOD* KEKINIAN

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya



DISUSUN OLEH

SANIATUL MUBAROKAH (21710056)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2024

SAMPUL DALAM
LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI PRODUK GOER *GLAMOUR* SEBAGAI INOVASI
***DESSERT FUSION FOOD* KEKINIAN**

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya



DISUSUN OLEH

SANIATUL MUBAROKAH

NIM: 21710056

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2024

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : FORMULASI PRODUK GOER *GLAMOUR*
SEBAGAI INOVASI *DESSERT FUSION FOOD*
KEKINIAN

Penulis : Saniatul Mubarakah

NIM : 21710056

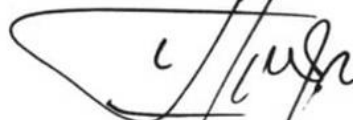
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin, tanggal 08 Juli 2024.

Disahkan oleh :

Ketua penguji,



Lu'luwatin R A, S.PD,M.M.Par
NIP: 199104252022032012

Anggota 1



Fristi Bellia Annishia, S.KM.,M.Par.,M.M.
NIP: 198809082022032008

Anggota 2



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

Mengetahui,
Ketua jurusan pariwisata



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

LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : FORMULASI PRODUK GOER *GLAMOUR*
SEBAGAI INOVASI *DESSERT FUSION FOOD*
KEKINIAN

Penulis : Saniatul Mubarakah

NIM : 21710056

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 24 Juni 2024

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Eryanto

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 : Saniatul Mubarakah
NIM : 21710056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : **FORMULASI PRODUK GOER *GLAMOUR* SEBAGAI INOVASI *DESSERT FUSION FOOD* KEKINIAN **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, 21 Juli 2024
Yang menyatakan



Saniatul Mubarakah
NIM.21710056

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Saniatul Mubarokah
NIM : 21710056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024

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 : **“FORMULASI PRODUK GOER *GLAMOUR* SEBAGAI INOVASI *DESSERT FUSION FOOD* KEKINIAN”**

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 in saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta, 21 Juli 2024

Yang menyatakan



Saniatul Mubarokah
NIM.21710056

ABSTRACT

Bajigur is one of the traditional drinks with sweet flavors originating from West Java. However, in its presentation, bajigur is still less varied considering the many diverse contemporary drinks today. This can have the major effect on the preservation of traditional beverages. The purpose of this research is to create a new alternative in serving bajigur traditional drinks and to find out the appropriate formulation in making choux au craquelin innovation products with bajigur filling with the final product named Goer Glamour. This research was conducted using a trial or experimental method with the use of a control recipe and 5 bajigur recipes from different sources. The assessment was carried out by 2 Expert judgement. Based on the results of Expert judgement conducted choux au craquelin with bajigur filling obtained unsatisfactory result, this is evidenced by the value of the 3 highest bajigur recipes that cannot exceed the value of the control filling. Judging from the results of the overall acceptability of the hedonic test, it shows that the control formulation does have a higher acceptance value than the bajigur filling formulation, but it can be concluded that the researcher recommends bajigur filling formulation with the highest value can be used as a filling of choux au craquelin for further production because in terms of cost of production the price obtained from bajigur formulation product is lower than the control cost.

Keywords: innovation, Goer Glamour, Bajigur, Choux au craquelin

ABSTRAK

Bajigur merupakan salah satu minuman tradisional dengan citarasa manis yang berasal dari Jawa Barat. Akan tetapi dalam penyajiannya, bajigur masih kurang bervariasi mengingat banyaknya minuman kekinian yang beragam dimasa kini. Hal ini mampu berpengaruh besar terhadap kelestarian minuman tradisional. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menciptakan alternatif baru dalam penyajian minuman tradisional bajigur dan mengetahui formulasi yang sesuai dalam pembuatan produk inovasi *choux au craquelin* dengan isian bajigur dengan produk akhir yang diberi nama *Goer Glamour*. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode uji coba atau eksperimen dengan penggunaan resep kontrol dan 5 resep bajigur dari sumber yang berbeda. Penilaian dilakukan oleh 2 orang ahli dalam *Expert judgement*. Berdasarkan hasil *Expert judgement* yang dilakukan *choux au craquelin* dengan isian bajigur memperoleh hasil yang belum memuaskan hal ini di buktikan dengan nilai 3 resep bajigur tertinggi belum dapat melampaui nilai isian kontrol. Ditinjau dari hasil *overall acceptability* uji hedonik menunjukkan hal yang selaras bahwa memang formulasi kontrol memang memiliki nilai penerimaan lebih tinggi dibanding formulasi isian bajigur, namun dapat disimpulkan bahwa peneliti merekomendasikan formulasi isian bajigur dengan nilai tertinggi dapat dijadikan sebagai isian dari *choux au craquelin* untuk di produksi lebih lanjut karena ditinjau dari aspek harga pokok produksi harga yang didapatkan dari produk formulasi bajigur lebih rendah dibanding biaya kontrol.

Kata kunci : inovasi, *Goer Glamour*, Bajigur, *Choux au craquelin*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunianya telah memberikan kemudahan dan kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan proposal yang berjudul **“FORMULASI PRODUK GOER *GLAMOUR* SEBAGAI INOVASI *FUSION FOOD* KEKINIAN ”**

Tujuan penulisan Laporan Tugas akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat akademis untuk menempuh Tugas Akhir pada jenjang Diploma III Program Studi Seni Kuliner Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, yaitu diantaranya:

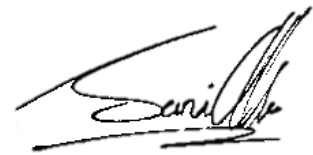
1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M, selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si, selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Dimas Bayu Pindandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi SeniKuliner
5. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing 1
6. Chef Eryanto, selaku dosen pembimbing 2
7. Para dosen serta seluruh tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media

Kreatif yang telah membantu dan melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini

8. Kedua orang dan keluarga besar yang selalu memberi dukungan moril maupun materil.
9. teman-teman dekat yang telah mendukung serta memberikan semangat kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Untuk itu, penulisan mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk Tugas Akhir ini.

Jakarta, 24 Juni 2024



Saniatul Mubarakah

NIM.2171005

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LAPORAN TUGAS AKHIR	i
FORMULASI PRODUK GOER <i>GLAMOUR</i> SEBAGAI INOVASI <i>DESSERT FUSION FOOD</i> KEKINIAN	i
LEMBARAN 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 Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Inovasi	7
B. <i>Fusion Food</i>	9
C. Bajigur	13
D. <i>Choux Au Craquelin</i>	14
E. Pengembangan Produk.....	17

BAB III	22
METODE PELAKSANAAN	22
A. Data/Objek Penelitian	22
B. Teknik Pengumpulan Data	22
C. Ruang Lingkup	25
D. Langkah Kerja	26
BAB IV	37
PEMBAHASAN	37
A. Penelitian Terdahulu Terhadap Inovasi Bajigur	37
B. Uji Formulasi Produk	41
BAB V	64
PENUTUP	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan <i>choux au craquelin</i>	17
Tabel 2. Resep <i>choux au craquelin</i>	27
Tabel 3. Resep isian <i>choux au craquelin</i>	28
Tabel 4. Percobaan formulasi pembuatan <i>choux au craquelin</i> dengan isian bajigur	29
Tabel 5. Alat alat yang dibutuhkan dalam proses produksi.....	30
Tabel 6. Bahan bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi	33
Tabel 7. Proses pembuatan adonan <i>craquelin</i>	41
Tabel 8. Proses pembuatan <i>Choux au craquelin</i>	42
Tabel 9. Proses pembuatan isian kontrol (F1).....	44
Tabel 10. Proses pembuatan isian bajigur (F2)	46
Tabel 11. Proses pembuatan isian bajigur (F3)	48
Tabel 12. Proses pembuatan isian bajigur (F4)	49
Tabel 13. Proses pembuatan isian bajigur (F5)	51
Tabel 14. Proses pembuatan isian bajigur (F6)	52
Tabel 15. Penilaian <i>Expert Judgement</i>	55
Tabel 16. Deskripsi karakteristik <i>filling</i>	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sushi Gudeg	9
Gambar 2. Bajigur	13
Gambar 3. <i>Choux au craquelin</i>	14
Gambar 4. Proses Pembuatan <i>Choux Au Craquelin</i> Dengan isian Bajigur.....	36
Gambar 5. Observasi "Bajigur" pada laman scholar.....	37
Gambar 6. Observasi "Inovasi bajigur" pada laman scholar.....	38
Gambar 7. Observasi "Inovasi bajigur" pada laman scholar.....	38
Gambar 8. Data <i>Overall Acceptability</i>	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form TA-1 Biodata Mahasiswa.....	70
Lampiran 2. Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1.....	71
Lampiran 3. Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 2.....	72
Lampiran 4. Perbandingan Resep Acuan	73
Lampiran 5. Pembuatan Minuman Tradisional Bajigur	74
Lampiran 6. Lembar Keterangan Nilai Expert Judgement Isian Kontrol	75
Lampiran 7. Lembar Penilaian Expert Judgement 1	76
Lampiran 8. Lembar Penilaian Expert Judgement 2	77
Lampiran 9. Lembar Keterangan Nilai Expert Judgement Isian Bajigur.....	78
Lampiran 10. Lembar Penilaian Expert Judgement 1	79
Lampiran 11. Lembar Penilaian Expert Judgement 2	80
Lampiran 12. Dokumentasi Uji Laporan Tugas Akhir.....	81