

**LAPORAN TUGAS AKHIR  
PENGUNAAN REMPAH ANDALIMAN DALAM PEMBUATAN GELATO (GEL'I)**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk  
memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata**



**Disusun oleh : Muhammad Farhan  
Arya Reswara**

**NIM : 21710033**

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

**2024**

## LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Rempah Andaliman Dalam Pembuatan Gelato (GEL'I)

Penulis : Muhammad Farhan Arya Reswara

NIM : 21710033

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 8 Juli 2024

Disahkan oleh:  
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



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

Penguji 2



Muhamad Ridwan S.Ikom, M.M  
NIP.1986032720219031013

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



  
Ananda Budi Astuti, S.E, M.M  
NIP:198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Rempah Andaliman Dalam Pembuatan Gelato (GEL"TI)  
Penulis : Muhammad Farhan Arya Reswara  
NIM : 21710033  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.  
Ditandatangani di Jakarta, 5 Juli 2024

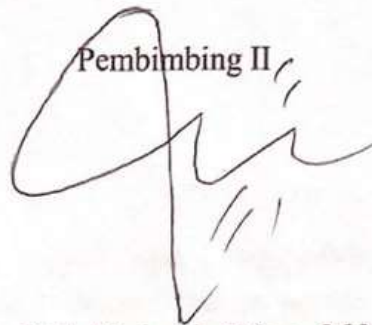
Pembimbing I



Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M.

NIP. 1986032720219031013

Pembimbing II



Eddy Zarkasih, S.Sos., M.M.

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN  
BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Farhan Arya Reswara

NIM 21710033

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Penggunaan Rempah Andaliman Dalam Pembuatan Gelato 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, 5 Juli 2024

Yang menyatakan,



Muhammad Farhan Arya Reswara

NIM : 21710033

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Farhan Arya Reswara  
NIM : 21710033  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021


Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non eksklusif** (*Non-exclusive Royalty-free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Penggunaan Rempah Andaliman Dalam Pembuatan Gelato

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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, 5 Juli 2024

Yang menyatakan,



Muhammad Farhan Arya Reswara  
NIM : 21710033

## ABSTRAK

*The use of andaliman spice in making gelato (Gel'i) is an innovation that aims to create gelato products with unique flavors. This research was motivated by the need for diversification of culinary products that can increase the selling value and attractiveness of local culinary. The main objective of this research is to find out the best formulation of andaliman gelato that can be accepted by the public. The theory used includes the basics of gelato making and the characteristics of andaliman spice. The research method used was an experiment with four formulations, namely control (without andaliman), formulations with 1 gram, 3 grams, and 5 grams of andaliman. The research was conducted in the Laboratory Kitchen of Politeknik Media Kreatif Jakarta from February to May 2024. The experimental results showed that gelato with the addition of 5 grams of andaliman provided the most balanced flavor and was accepted by the panelists. The conclusion of this research is that andaliman can be used as an additional ingredient in making gelato, providing new innovations in the gelato industry and increasing the market potential of local culinary products.*

*Keywords: Gelato, Andaliman, Culinary Innovation.*

Penggunaan rempah andaliman dalam pembuatan gelato (Gel'i) merupakan inovasi yang bertujuan untuk menciptakan produk gelato dengan cita rasa unik. Penelitian ini dilator belakangi oleh kebutuhan akan diversifikasi produk kuliner yang dapat meningkatkan nilai jual dan daya tarik kuliner lokal. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi terbaik dari gelato andaliman yang dapat diterima oleh masyarakat. Teori yang digunakan mencakup dasar-dasar pembuatan gelato dan karakteristik rempah andaliman. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan empat formulasi, yaitu kontrol (tanpa andaliman), formulasi dengan 1 gram, 3 gram, dan 5 gram andaliman. Penelitian dilakukan di Laboratori Kitchen Politeknik Media Kreatif Jakarta pada Februari hingga Mei 2024. Hasil eksperimen menunjukkan bahwa gelato dengan penambahan 5 gram andaliman memberikan rasa yang paling seimbang dan diterima oleh panelis. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa andaliman dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan gelato, memberikan inovasi baru dalam industri gelato serta meningkatkan potensi pasar produk kuliner lokal.

Kata Kunci: Gelato, Andaliman, Inovasi Kuliner.

## PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Proposal tugas akhir ini merupakan persyaratan guna menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan melakukan pembuatan Gelato Andaliman. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan TA dengan judul **“Penggunaan Rempah Andaliman Dalam Pembuatan Gelato (Gel’i)”**.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Muhamad Ridwan S.I.Kom., M.M sebagai pembimbing 1 pada Tugas Akhir.
7. Eddy Zarkarsih, S.Sos., M.M sebagai pembimbing 2 pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Instansi terkait
10. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.
11. Teman – teman anggota kelompok dan teman – teman Program Studi Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Kepada diri saya sendiri yang sudah cukup banyak mendedikasikan tenaga dan pikiran untuk instansi dan prodi.

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

Jakarta, 5 Juli 2024



Muhammad Farhan Arya Reswara  
NIM 217100033

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah .....	3
E. Tujuan Penelitian .....	4
F. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>5</b>
A. Gelato .....	5
B. Andaliman.....	7
C. Inovasi Produk .....	10
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>11</b>
A. Data/ Objek Penulisan.....	11
B. Teknik Pengumpulan Data.....	12
C. Ruang Lingkup.....	14
D. Langkah Kerja.....	14
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>19</b>
A. Uji Pembuatan Produk .....	20
B. Estimasi Harga Produk.....	23
C. Deskripsi Produk.....	25
D. Kendala yang Dihadapi .....	30
E. Solusi.....	30
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>31</b>
A. Kesimpulan .....	31
B. Saran.....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>33</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1. Gelato .....</b>	<b>5</b>
<b>Gambar 2. Andaliman .....</b>	<b>7</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1. Bahan Gelato Dasar 1</b> .....	7
<b>Tabel 2. Bahan Gelato Dasar 2</b> .....	7
<b>Tabel 3. Bahan Gelato Dasar 3</b> .....	7
<b>Tabel 4. Kandungan Andaliman</b> .....	8
<b>Tabel 5. Riset Penelitian Andaliman</b> .....	9
<b>Tabel 6. Formulasi Gelato.</b> .....	15
<b>Tabel 7. Bahan Gelato Andaliman</b> .....	16
<b>Tabel 8. Hasil Penilaian Expert Judgement</b> .....	21
<b>Tabel 9. Tahapan Pembuatan Gelato Andaliman</b> .....	22
<b>Tabel 10. HPP Formulasi Kontrol</b> .....	24
<b>Tabel 11. Harga Penjualan Produk Gelato Andaliman</b> .....	24
<b>Tabel 12. Hasil Gelato</b> .....	25
<b>Tabel 13. Hasil Formulasi Gelato</b> .....	29

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa .....	35
Lampiran 2 Kartu Bimbingan .....	36
Lampiran 3 Kartu Bimbingan .....	37
Lampiran 4. Penulis Melakukan Expert Judgement.....	38
Lampiran 5. Dokumentasi Produksi .....	40
Lampiran 6. Lembar Expert Judgement 1 .....	41
Lampiran 7. Lembar Expert Judgement 2.....	41
Lampiran 8 Lembar Expert Judgement 3 .....	43