

TUGAS AKHIR

**UJI SENSORI “*MILLE CREPES*” SUBSTITUSI TEPUNG
BUCKHWHEAT DENGAN ISIAN WHIP CREAM UBI
CILEMBU**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh :

**Rika Nanda Amelia
(21710053)**

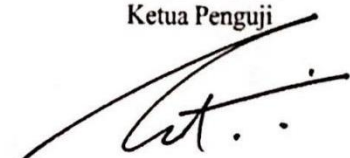
**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR


Judul Tugas Akhir : Uji Sensori “ Mille Crepes” Subtitusi Tepung buckhwheat dengan Isian whip cream ubi cilembu
Penulis : Rika Nanda Amelia
NIM : 21710053
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Selasa tanggal 23 Juli 2023

Disahkan oleh :
Ketua Penguji


Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804212020121008

Penguji I


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

Penguji II


Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd.,M.M.
NIP. 198609052019032011

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata


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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori “ Mille Crepes” Substitusi Tepung *buckwheat* dengan

Isian whip cream ubi cilembu

Penulis : Rika Nanda Amelia

NIM : 21710053


Program Studi : D3 Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 2 juli 2024

Pembimbing 1



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP/ NIDN: 198605092019032011

Pembimbing 2



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc.
NIP/NIDN: 198709082019031006

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP/NIDN: 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rika Nanda Amelia

NIM : 21710053

Program Studi : D3 Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : “Uji Sensori “*Mille Crepes*” Substitusi Tepung *Buckwheat* Dengan Isian Whip Cream Ubi Cilembu” adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarism. 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, 8 Juli 2024

Yang menyatakan



Rika Nanda Amelia
NIM: 21710053

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rika Nanda Amelia

NIM : 21710053

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 Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Uji Sensori “*Mille Crepes*” Substitusi Tepung *Buckhwheat* Dengan Isian Whip Cream Ubi Cilembu Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, menalih 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, 8 Juli 2024

Yang menyatakan,



Rika Nanda Amelia
NIM: 21710053

ABSTRACT

Traditional Indonesian desserts are growing in popularity, along with an increased interest in incorporating unique local ingredients into creative confectionery making. Finding out about using Cilembu yam is one such opportunity. Cilembu yam has a unique flavor and a sweet and creamy texture, which makes it suitable for use as fillings and desserts. The sensory properties of Cilembu sweet potato whipped cream as a filling for buckwheat millet is the subject of this study. Materials and Procedures: Cilembu sweet potatoes were collected from nearby plantations, peeled, and steamed until soft. Then, the cooked sweet potatoes were mashed and mixed with heavy whipping cream, sugar, and vanilla extract to make whipped cream filling. Millecrepes batter is made using buckwheat flour Millecrepes are made with buckwheat flour, and then cooked into soft, thin pancakes. A hedonic scale was used to assess the appearance, aroma, flavor, texture, and overall acceptability of Cilembu yam whipped cream-filled millecrepes by a panel of 25 trained individuals.

Keywords: Innovation, Buckwheat Flour, Cilembu Yam Utilization, Alternative, Wheat

Makanan penutup tradisional Indonesia semakin populer, seiring dengan peningkatan minat untuk menggabungkan bahan-bahan lokal yang unik ke dalam pembuatan penganan yang kreatif. Mencari tahu tentang penggunaan ubi Cilembu adalah salah satu peluang. Ubi Cilembu memiliki rasa yang unik dan tekstur yang manis dan lembut, yang membuatnya cocok untuk digunakan sebagai isian dan penutup pada hidangan penutup. Sifat sensoris whipped cream ubi jalar Cilembu sebagai bahan pengisi millet soba adalah subjek penelitian ini. Bahan dan Prosedur: Ubi jalar Cilembu dikumpulkan dari perkebunan sekitar, dikupas, dan dikukus hingga lunak. Kemudian, ubi jalar yang matang dihaluskan dan dicampur dengan krim kocok kental, gula, dan ekstrak vanili untuk membuat isian krim kocok. Adonan millecrepes dibuat menggunakan tepung soba Millecrepes dibuat dengan tepung soba, dan kemudian dimasak menjadi pancake yang lembut dan tipis. Sebuah skala hedonik yang digunakan untuk menilai penampilan, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan millecrepes isi krim kocok ubi Cilembu oleh panel yang terdiri dari 25 orang yang dilatih

Kata Kunci : Inovasi, Tepung Buckwheat, Pemanfaatan Ubi Cilembu, Alternatif, Gandum

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhirdengan judul **“Uji Sensori “Mille Crepes” Subtitusi Tepung *Buckwheat* Dengan Isian Whip Cream Ubi Cilembu”** 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 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.Sc. 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 dan dosen pembimbing I
5. Asriadi Masnar M.Sc S.Gz Sebagai dosen pembimbing II
6. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
7. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
8. Segenap keluarga yang telah mendukung baik secara moril dan supportif.
9. Para sahabat dan teman terdekat yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan 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, 3 Juli 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rika Nanda Amelia', with a stylized flourish at the end.

Rika Nanda Amelia

NIM. 21710053

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR..... | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR..... | iii |
| PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR..... | iv |
| PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH..... | iv |
| ABSTRACT..... | v |
| PRAKATA..... | vii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR TABEL | xi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Identifikasi Masalah..... | 4 |
| C. Batasan Masalah | 4 |
| D. Rumusan Masalah..... | 4 |
| E. Tujuan Penulisan..... | 4 |
| F. Manfaat penulis | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| A. Mille Crepes | 6 |
| B. Bahan Pembuatan Mille Crepes..... | 7 |
| C. Tepung Buckwheat..... | 10 |
| D. Ubi Cilembu | 11 |
| E. Bubuk <i>Saffron</i> | 14 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN | 15 |
| A. Data/Objek Penulisan..... | 15 |
| B. Metode Penelitian | 15 |
| C. Teknik Pengumpulan Data | 15 |
| D. Pengukuran dan Analisa Data | 17 |
| E. Ruang Lingkup..... | 20 |
| F. Langkah Kerja | 21 |
| BAB IV | 26 |
| A. Tahapan Proses Pelaksanaan Uji Sensori..... | 27 |
| B. Sifat Organoleptik | 29 |
| C. Uji Validitas dan Realibilitas Data | 34 |
| D. Uji Normalitas | 35 |
| BAB V PENUTUP..... | 48 |
| A. Kesimpulan..... | 48 |
| B. Saran..... | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| LAMPIRAN | 52 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1 Tepung Buckhwheat | 10 |
| Gambar 2 Ubi Cilembu | 11 |
| Gambar 3 Persiapan Memasuki Ruangan..... | 25 |
| Gambar 4 Memberikan Instruksi kepada panelis..... | 25 |
| Gambar 5 Produk Millecrepes | 25 |
| Gambar 6 Penyajian kepada Panelis | 27 |
| Gambar 7 Pelaksanaan Uji Sensori Produk Millecreps..... | 28 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Table 1 Resep Standar Millecrepes | 7 |
| Table 2 Kandungan Gizi Ubi Cilembu | 13 |
| Table 3 Kandungan Nutrisi Bubuk Saffron..... | 14 |
| Table 4 Skor Hasil Tingkat Kesukaan | 19 |
| Table 5 Hasil Perhitungan Pada Suka | 20 |
| Table 6 Formulasi Produk Millecrepes | 22 |
| Table 7 Penentuan Bilangan Acak..... | 24 |
| Table 8 Layout Percobaan..... | 24 |
| Table 9 Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori..... | 26 |
| Table 10 Uji Organoleptik MutuWarna | 29 |
| Table 11 Tabel Uji Organoleptik Mutu Rasa | 30 |
| Table 12 Uji Organoleptik MutuAroma..... | 31 |
| Table 13 Tabel Uji Organoleptik MutuTekstur..... | 32 |
| Table 14 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik | 34 |
| Table 15 Reliability statistic | 35 |
| Table 16 Tes Of Normality | 35 |
| Table 17 Hasil Perhitungan Uji Hedonik indikator warna..... | 38 |
| Table 18 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna MilleCrepes Whip Cream Ubi Cilembu | 38 |
| Table 19 Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap MilleCrepes Whipcream Ubi Cilembu | 39 |
| Table 20 Hasil Perhitungan Uji Hedonik Indikator Aroma | 40 |
| Table 21 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma MilleCrepes Cream Ubi Cilembu | 40 |
| Table 22 Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap MilleCrepes Whipcream Ubi Cilembu | 41 |
| Table 23 hasil Perhitungan Uji Hedonik indikator Tekstur | 42 |
| Table 24 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur | 43 |
| Table 25 Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap MilleCrepes Whipcream Ubi Cilembu | 43 |
| Table 26 hasil Perhitungan Uji Hedonik indikator Rasa..... | 44 |
| Table 27 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa MilleCrepes Whip Cream Ubi Cilembu | 45 |
| Table 28 Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Rasa MilleCrepes Whip Cream Ubi Cilembu | 45 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1. Biodata Mahasiswa | 52 |
| Lampiran 2. Hasil Uji Validitas..... | 53 |
| Lampiran 3. Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 1 | 54 |
| Lampiran 4. Lembar Bimbingan Tugas Akhir Dosen Pembimbing 2 | 55 |
| Lampiran 5. Formulir Uji Hedonik..... | 56 |
| Lampiran 6. Dokumentasi Uji Panelis | 56 |