

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI *SOFT COOKIES*
GRONTOL JAGUNG KEKINIAN DALAM
UPAYA REVITALISASI: KULINER TRADISIONAL
INDONESIA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh:
BAGUS NUGROHO
NIM : 2394406013

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI *SOFT COOKIES*
GRONTOL JAGUNG KEKINIAN DALAM
UPAYA REVITALISASI: KULINER TRADISIONAL
INDONESIA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh:
BAGUS NUGROHO
NIM : 2394406013

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Soft Cookies* Grontol Jagung Kekinian dalam Upaya: Revitalisasi Kuliner Tradisional Indonesia.

Penulis : Bagus Nugroho

NIM : 2394406013

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan dihadapan penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Rabu, 01 Juli 2026.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1

Penguji 2



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP. 197305192024211001



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Soft Cookies* Grontol Jagung Kekinian dalam
Upaya : Revitalisasi Kuliner Tradisional Indonesia.
Penulis : Bagus Nugroho
NIM : 2394406013
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditandatangani di
Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 12 Juni 2026.

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Lina Mufidah, M.Pd
NIP. 198908182024062001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Seni Kuliner



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

PERNYATAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Bagus Nugroho
NIM : 2394406013
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :

Formulasi *Soft Cookies* Grontol Jagung Kekinian dalam Upaya : Revitalisasi Kuliner Tradisional Indonesia Adalah original, belum pernah dibuat pihak lain, dan bebas 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, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,



Bagus Nugroho

NIM.2394406013

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Bagus Nugroho

NIM : 2394406013

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2025/2026

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas nama karya ilmiah saya yang berjudul :

Formulasi *Soft Cookies* Grontol Jagung Kekinian dalam Upaya Revitalisasi : Kuliner Tradisional Indonesia.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkal 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, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,

The image shows an official stamp of Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. The stamp includes the institution's name in Indonesian, a logo, and the text "METERAL TEMPEL" (Official Seal). Below the stamp is a handwritten signature in black ink.

Bagus Nugroho

NIM. 2394406013

ABSTRACT

Traditional culinary of Indonesia, particularly grontol jagung from Central Java and Yogyakarta, faces extinction due to shifting food preferences among younger generations. This study aims to find the best formulation of soft cookies incorporating grontol jagung as a revitalization effort for Indonesian traditional cuisine. Utilizing the Research and Development (R&D) methodology with the ADDIE model, four formulation variations were developed: F1 as control (0% grontol jagung), F2 (200%), F3 (160%), and F4 (120%) substituting dark chocolate with grontol jagung. Validation was conducted through two stages of expert judgement by three panelists evaluating taste, color, aroma, and texture. Results showed that F4 achieved the highest average score of 16.33 out of 20, successfully balancing authentic grontol jagung character with a contemporary soft cookies profile. The final product, "Grookie" features golden-brown color, a combined aroma of grontol jagung, vanilla, and butter, with a crunchy exterior and soft chewy interior, filled with grontol jagung custard and topped with grated coconut.

Keywords: *Soft Cookies, Grontol Jagung, Formulation, Revitalization, Traditional Indonesian Cuisine*

ABSTRAK

Kuliner tradisional Indonesia, khususnya grontol jagung dari Jawa Tengah dan Daerah Istimewa Yogyakarta, terancam punah akibat pergeseran preferensi pangan generasi muda. Penelitian ini bertujuan menemukan formulasi terbaik *soft cookies* berbahan dasar grontol jagung sebagai upaya revitalisasi kuliner tradisional Indonesia. Menggunakan metode Research and Development (RnD) dengan model ADDIE, dikembangkan empat variasi formulasi yaitu F1 kontrol (0% grontol jagung), F2 (200%), F3 (160%), dan F4 (120%) sebagai substitusi *dark chocolate* dengan grontol jagung. Validasi dilakukan melalui dua tahap *expert judgement* oleh tiga panelis ahli yang mengevaluasi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Hasil menunjukkan F4 memperoleh rata-rata skor tertinggi sebesar 16,33 dari skala 20, berhasil menyeimbangkan karakter autentik grontol jagung dengan profil *soft cookies* kekinian. Produk akhir bernama "Grookie" memiliki warna kuning kecoklatan, aroma perpaduan grontol jagung, vanila dan *butter*, tekstur luar *crunchy* dengan bagian dalam lembut dan *chewy*, dilengkapi *custard* grontol jagung dan taburan kelapa parut.

Kata Kunci: *Soft Cookies, Grontol Jagung, Formulasi, Revitalisasi, Kuliner Tradisional Indonesia*

PRAKATA

Segala puji bagi Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis diberikan kemudahan dan kemampuan untuk menuntaskan tugas akhir ini. Adapun penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi syarat kelulusan pendidikan jenjang Diploma-III pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Pada tugas akhir ini, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul ”Formulasi *Soft Cookies* Grontol Jagung Kekinian Dalam Upaya Revitalisasi : Kuliner Tradisional Indonesia”

Laporan tugas akhir ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dwi Riyono, S. T., M.Ak., Ph.D, selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta
2. Mawan Nugraha, Ph.D, selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc, selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan selaku Dosen Pembimbing I
4. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
5. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Lina Mufidah M.Pd, selaku Dosen Pembimbing II
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membimbing penulis sedari mulainya pendidikan penulis pada Politeknik Negeri Media Kreatif hingga saat ini.
8. Kepada keluarga, saudara, serta sahabat yang selalu mendukung dan mendoakan penulis hingga Tugas Akhir ini berjalan dengan tepat waktu.

9. Kepada teman-teman kelompok saya Annisa Rahayu Fitriana, Denia Rifda Adilah, Raida Alifa Yumnara V, dan Shevka Zanet Fawwaz H P yang telah bekerja sama sejak semester awal hingga menyelesaikan Tugas Akhir secara bersama.
10. Kepada Xeira Aquila Humayre yang senantiasa memberikan dukungan moral, motivasi, serta kesabaran yang tiada henti selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, kehadiran dan semangat yang diberikan menjadi dorongan besar bagi penulis untuk menyelesaikan studi dengan baik.
11. Kepada orang-orang yang tidak dapat disebutkan namanya namun tidak mengurangi kasih dan hormat penulis karena telah hadir dikeluh kesah dan momen penting serta menjadi pembelajaran hingga pendidikan penulis berakhir.
12. Serta semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan serta pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, penulis dengan rendah hati memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dan sangat mengharapkan kritik serta saran yang membangun dari para pembaca untuk perbaikan di masa mendatang.

Jakarta, 12 Juni 2026



Bagus Nugroho

NIM. 2394406013

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penulisan.....	6
F. Manfaat Penulisan	7
1. Manfaat Bagi Penulis	7
2. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.....	7
3. Manfaat Bagi Masyarakat	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Kuliner Tradisional Indonesia	9
B. Revitalisasi	10
C. Soft Cookies	11
D. Grontol Jagung.....	13
E. Konsep Formulasi	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Data dan Objek Penelitian	16
B. Teknik Pengumpulan Data.....	18

1. Metode Penelitian	18
2. Teknik Pengumpulan Data	19
C. Ruang Lingkup Penelitian.....	22
1. Peranan Penulis	22
2. Kategori Karya	22
3. Ide Kreatif	23
D. Langkah Kerja	23
1. Praproduksi	24
2. Produksi / Pelaksanaan.....	30
3. Pascaproduksi.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A. Hasil Pengembangan.....	32
1. Analisis kebutuhan Produk	32
2. Tahapan Desain Produk.....	37
3. Pengembangan Produk.....	38
4. Tahapan Implementasi Produk	49
B. Deskripsi Produk.....	50
1. Hasil Observasi Grontol Jagung	50
2. Hasil Observasi Proses Formulasi <i>Soft Cookies</i> Grontol Jagung.....	51
BAB V PENUTUP	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Gambar Alur Pembuatan Soft Cookies Grontol Jagung	30
Gambar 2 Sampel C1, C2, dan C3	33
Gambar 3 Expert Judgement 1	33
Gambar 4 Expert Judgement 2	34
Gambar 5 Expert Judgement 3	35
Gambar 6 Sampel F1, F2, F3, dan F4	49
Gambar 7 Formulasi F1 / Kontrol	51
Gambar 8 Formulasi F2 / 200% Grontol Jagung	52
Gambar 9 Formulasi F3 / 160% Grontol Jagung	52
Gambar 10 Formulasi F4 / 120% Grontol Jagung	53

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Ringkasan Penelitian Terdahulu	12
Tabel 3. 1 Resep Acuan Soft Cookies	24
Tabel 3. 2 Konsentrasi Variabel Grontol Jagung pada Empat Formulasi.....	26
Tabel 3. 3 Bahan Baku Produksi	27
Tabel 3. 4 Alat Produksi Soft Cookies Grontol Jagung	29
Tabel 4. 1 Hasil Expert Judgement 1	34
Tabel 4. 2 Hasil Expert Judgement 2	34
Tabel 4. 3 Hasil Uji Expert Judgement 3	35
Tabel 4. 4 Hasil Uji Expert Judgement Resep Acuan	36
Tabel 4. 5 Konsentrasi Variabel Formulasi	37
Tabel 4. 6 Formulasi F1, F2, F3, F4 dan Resep Custard.....	38
Tabel 4. 7 Teknik Pengolahan Grontol Jagung	41
Tabel 4. 8 Tahapan Pengolahan Soft Cookies Grontol Jagung F2	41
Tabel 4. 9 Tahapan Pengolahan Soft Cookies Grontol Jagung F3	43
Tabel 4. 10 Tahapan Pengolahan Soft Cookies Grontol Jagung F4	44
Tabel 4. 11 Penilaian dari Expert Judgement	46
Tabel 4. 12 Deskripsi Produk dari Expert Judgement.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis	59
Lampiran 2 Bebas Biaya Pendidikan	60
Lampiran 3 Lembar Bimbingan	61
Lampiran 4 Lembar Bimbingan	62
Lampiran 5 Lembar Penilaian Pembimbingan Tugas Akhir	63
Lampiran 6 Hasil Expert Judgement Resep Acuan Expert 1	64
Lampiran 7 Hasil Expert Judgement Resep Acuan Expert 2	65
Lampiran 8 Hasil Expert Judgement Resep Acuan Expert 3	66
Lampiran 9 Hasil Expert Judgement Resep Formulasi Expert 1	67
Lampiran 10 Hasil Expert Judgement Resep Formulasi Expert 2	68
Lampiran 11 Hasil Expert Judgement Resep Formulasi Expert 3	69
Lampiran 12 Produk Akhir Grookie	70
Lampiran 13 Dokumentasi Bimbingan Tugas Akhir	71

