

LAPORAN TUGAS AKHIR

FORMULASI *SILKY PUDDING* BERBASIS CITA RASA

MINUMAN TRADISIONAL BAJIGUR SEBAGAI

***DESSERT* MODERN INOVATIF**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

KEISHA NAJWA NUR MECCA

NIM : 2394406031

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

FORMULASI *SILKY PUDDING* BERBASIS CITA RASA

MINUMAN TRADISIONAL BAJIGUR SEBAGAI

***DESSERT* MODERN INOVATIF**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

KEISHA NAJWA NUR MECCA

NIM : 2394406031

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Silky Pudding* Berbasis Cita Rasa Minuman Tradisional Bajigur sebagai *Dessert* Modern Inovatif

Penulis : Keisha Najwa Nur Mecca

NIM : 2394406031

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 14 Juli 2026

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M

NIP. 198809082022032008

Penguji 1



Lina Mufidah, M.Pd.

NIP. 198908182024062001

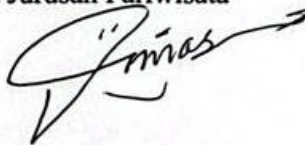
Penguji 2



Antinah Latif, S.Kp.G., M.KM.

NIP. 199112092019032023

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP. 198402032019031005

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Silky Pudding* Berbasis Cita Rasa Minuman
Tradisional Bajigur sebagai *Dessert* Modern Inovatif
Penulis : Keisha Najwa Nur Mecca
NIM : 2394406031
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditandatangani di
Jakarta, 8 Juni 2026

Pembimbing 1



Antinah Latif, S.Kp.G., M.KM.
NIP. 199112092019032023

Pembimbing 2



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Keisha Najwa Nur Mecca
NIM : 2394406031
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“Formulasi *Silky Pudding* Berbasis Cita Rasa Minuman Tradisional Bajigur
sebagai *Dessert* Modern Inovatif”

**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, 08 Juni 2026

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem, the text '10000', 'METERAI TEMPEL', and the serial number 'G0CYAKX527206885'.

Keisha Najwa Nur Mecca

NIM: 2394406031

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Keisha Najwa Nur Mecca
NIM : 2394406031
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

demikian 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 *Silky Pudding* Berbasis Cita Rasa Minuman Tradisional Bajigur sebagai *Dessert Modern Inovatif*”

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 sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 08 Juni 2026

Yang menyatakan,



Keisha Najwa Nur Mecca

NIM: 2394406031

ABSTRAK

Bajigur, a spice-rich traditional beverage from West Java, holds potential for development into a more convenient, innovative dessert product. This study aims to determine the optimal formulation for a bajigur-extract-based silky pudding—considering taste, aroma, texture, and color—and to calculate the Cost of Goods Sold (COGS) to serve as a basis for production planning. A descriptive qualitative experimental method was employed, involving the development of four distinct formulations (control, 100% sugar, 75% sugar, and 50% sugar). Product evaluation was conducted via expert judgment by three culinary specialists who assessed the samples based on sensory characteristics. The results indicate that: 1) The innovation of transforming bajigur into a modern silky pudding dessert was achieved through experimental testing of the four formulation variants; the optimal characteristics were attained with treatment P3 (130 ml bajigur extract, 200 ml milk, 30 g sugar, and 2 g gelatin). Based on a 1–5 scale expert judgment assessment, formulation P3 achieved the highest overall average score of 3.5, falling into the "moderately liked" category. This formulation was selected as the optimal product because it was deemed the most appealing, offering a smooth, soft, and jiggly texture, an attractive light-brown color, and the most balanced profile of sweetness and characteristic bajigur aroma; 2) The calculated Cost of Goods Sold (COGS) for the best formulation (using 75% of the control standard's sugar content) is Rp 3,228 per package.

Keywords: Bajigur, Silky Pudding, Formulation, Gelatin, Spices

ABSTRAK

Bajigur, minuman tradisional Jawa Barat yang kaya rempah, memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk dessert inovatif yang lebih praktis. Penulisan ini bertujuan untuk menentukan formulasi *Silky Pudding* berbasis ekstrak bajigur yang optimal dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna, serta menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai dasar perencanaan produksi. Metode yang digunakan adalah eksperimen kualitatif deskriptif dengan mengembangkan empat formulasi berbeda (kontrol, 100% gula, 75% gula, dan 50% gula). Penilaian produk dilakukan melalui expert judgement oleh tiga ahli di bidang kuliner yang menilai berdasarkan karakteristik sensoris. Hasil penulisan menunjukkan bahwa 1) Inovasi pengembangan bajigur menjadi produk *dessert* modern berupa *Silky Pudding* didapatkan dari hasil uji eksperimen terhadap empat varian formulasi, karakteristik *Silky Pudding* bajigur yang paling tepat dicapai oleh perlakuan P3 (130 ml ekstrak bajigur, 200 ml susu, 30 gram gula, dan 2 gram gelatin). Melalui penilaian *expert judgment* berskala 1–5, formulasi P3 sukses meraih nilai rata-rata keseluruhan tertinggi sebesar 3,5 dan masuk kedalam kriteria cukup suka. Formulasi ini ditetapkan sebagai produk optimal karena dinilai paling disukai dalam menghadirkan tekstur yang halus, lembut, dan *jiggly*, warna coklat muda yang menarik, serta profil rasa manis dan aroma khas bajigur yang paling seimbang; 2) Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk formulasi terbaik (formulasi dengan penambahan gula 75% dari standar kontrol) adalah sebesar Rp 3.228 per kemasan.

Kata Kunci: Bajigur, *Silky Pudding*, Formulasi, Gelatin, Rempah-rempah

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.

Dalam tugas akhir ini, penulis melakukan inovasi pengembangan produk berupa *Silky Pudding* yang berbasis minuman tradisional bajigur sebagai bentuk diversifikasi olahan pangan modern tanpa menghilangkan cita rasa khas tradisionalnya. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir yang berjudul "*Formulasi Silky Pudding Berbasis Minuman Tradisional Bajigur*".

Penyusunan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan, arahan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa 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, S.Si., M.Acc., Ph.D., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner dan Dosen Pembimbing II.
7. Antinah Latif, S.Kp.G., M.KM., selaku Dosen Pembimbing I, sekaligus Dosen Penguji II.
8. Fristi Bellia Annisha, M.Par., selaku Ketua Penguji.
9. Lina Mufidah, M.Pd., selaku Dosen Penguji I.

10. Segenap dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta atas segala ilmu dan pelayanan terbaik yang diberikan selama masa studi penulis.
11. Kepada bunda dan ayah tercinta, serta kakak, dan adik tersayang, yang senantiasa menjadi sandaran kekuatan dan pelabuhan pulang bagi penulis dan sebagai pendukung utama, sumber kekuatan, dan motivasi terbesar penulis untuk terus berjuang hingga titik ini.
12. Kepada pemilik NIM 2294406047, terima kasih atas kehadiran, semangat, serta dukungan konsisten yang menjadi pengingat berharga bagi penulis dalam merampungkan Tugas Akhir ini.
13. Kepada teman-teman kelompok, terima kasih atas kerja sama yang luar biasa dalam menyelesaikan setiap tahapan Tugas Akhir ini.
14. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung, yang telah memberikan kemudahan hingga akhirnya penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik dari segi materi maupun penyajiannya. Hal ini semata-mata dikarenakan keterbatasan pengetahuan, kemampuan, serta pengalaman yang penulis miliki. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang terdapat dalam karya ini. Penulis sangat mengharapkan kritik yang membangun serta saran dari berbagai pihak sebagai bahan evaluasi dan perbaikan bagi penulis di masa yang akan datang.

Jakarta, 8 Juni 2026



Keisha Najwa Nur Mecca
NIM. 2394406031

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vii
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan	5
F. Manfaat Penulisan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Eksperimen Formulasi	7
B. Ekstrak Bajigur.....	8
C. <i>Silky Pudding</i>	11
D. Gelatin	14
E. Gula	15
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	17
A. Data/Objek Penulisan	17
B. Teknik Pengumpulan Data	18
C. Ruang Lingkup	20
D. Langkah Kerja	21
BAB IV PEMBAHASAN.....	28
A. Tahap Proses Pembuatan	28

B.	Teknik Pembuatan	31
C.	<i>Expert judgement</i>	34
D.	Deskripsi Produk	43
E.	Estimasi Harga Pokok Produksi	46
F.	Analisis HPP Resep Terpilih	49
G.	Kendala Yang Dihadapi	50
BAB V PENUTUP		52
A.	Kesimpulan.....	52
B.	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA		55
LAMPIRAN		58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bajigur	8
Gambar 2. <i>Silky Pudding</i>	11
Gambar 3. Gelatin	14
Gambar 4. Gula Pasir	15
Gambar 5. Hasil <i>Silky Pudding</i> Bajigur	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan Bajigur	9
Tabel 2. Pengembangan Inovasi <i>Pudding</i>	12
Tabel 3. Resep Kontrol <i>Silky Pudding</i>	21
Tabel 4. Resep Perbandingan <i>Silky Pudding</i>	22
Tabel 5. Resep Pengembangan <i>Silky Pudding</i>	22
Tabel 6. Alat Produksi.....	23
Tabel 7. Bahan Produksi	24
Tabel 8. Bahan Pembuatan Ekstrak Bajigur	28
Tabel 9. Formulasi Kontrol	30
Tabel 10. Formulasi 100% Gula	30
Tabel 11. Formulasi 75% Gula	30
Tabel 12. Formulasi 50% Gula	31
Tabel 13. Proses Pembuatan Ekstrak Bajigur	31
Tabel 14. Proses Pembuatan Formulasi Kontrol.....	32
Tabel 15. Proses Pembuatan Formulasi 100%.....	33
Tabel 16. Proses Pembuatan Formulasi 75%.....	33
Tabel 17. Proses Pembuatan Formulasi 50%.....	34
Tabel 18. Penilaian Ketepatan dari <i>Expert judgement</i>	35
Tabel 19. Pengembangan Resep <i>Silky Pudding</i> Bajigur	38
Tabel 20. Penilaian Ketepatan dari <i>Expert judgement</i>	39
Tabel 21. Deskriptif Karakteristik dari Formulasi <i>Silky Pudding</i> Bajigur.....	41
Tabel 22. Harga Pokok Produksi Formulasi Kontrol.....	46
Tabel 23. Harga Pokok Produksi Formulasi 100%.....	47
Tabel 24. Harga Pokok Produksi Formulasi 75%.....	47
Tabel 25. Harga Pokok Produksi Formulasi 50%.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	58
Lampiran 2. Lembar Pembimbingan Tugas Akhir	59
Lampiran 3. Lembar Penilaian Resep Acuan	61
Lampiran 4. Lembar Penilaian <i>Expert judgement Silky Pudding</i> Bajigur	73
Lampiran 5. Penulis sedang melakukan eksperimen	82
Lampiran 6. Tahapan Pembuatan <i>Silky Pudding</i> Bajigur	83