

TUGAS AKHIR
MODIFIKASI *PANCAKE* PISANG IJO



DEWI KURNIASARI

1508519045

**Tugas Akhir ini Ditulis Untuk Memenuhi Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2022

MODIFIKASI *PANCAKE* PISANG IJO

DEWI KURNIASARI

Dosen Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk memperoleh formula produk terbaik. Uji coba formula *pancake* pisang ijo dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan di gedung H, lantai 2, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada 30 juni hingga 5 juli 2022. Uji coba dilakukan dengan mengubah bentuk, kulit dan, isi dari es pisang ijo. Produk modifikasi dengan formula terbaik di uji oleh dua dosen ahli validator untuk menilai organoleptik dari produk *pancake* pisang ijo. Aspek rasa kulit *pancake* mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu gurih; pada rasa puree pisang ambon mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu manis; pada rasa *whip cream* gurih mendapatkan nilai rata-rata 4 gurih. Aspek warna kulit *pancake* mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu hijau muda; pada warna puree pisang ambon mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu cokelat; pada warna *whip cream* gurih mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu putih krem. Aspek aroma kulit *pancake* mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yaitu mendekati aroma pandan; pada aroma puree pisang ambon mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu beraroma pisang; pada aroma *whip cream* gurih mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yaitu mendekati aroma santan. Aspek tekstur kulit *pancake* mendapatkan nilai rata-rata 4 yaitu lembut; pada tekstur puree pisang ambon mendapatkan nilai rata-rata 3 yaitu agak kental; pada tekstur *whip cream* gurih mendapatkan nilai rata-rata 3 yaitu agak kental. Aspek bentuk *pancake* pisang ijo mendapatkan nilai rata-rata 2,5 yaitu mendekati bentuk agak menarik. Untuk harga jual ditetapkan dengan kenaikan sebesar 50% sehingga harga jual *pancake* pisang ijo ditetapkan sebesar Rp. 23.300 per box dengan isi sebanyak 4 buah.

Kata Kunci : *Pancake*, Es Pisang Ijo, *Pancake* Pisang Ijo

MODIFIKASI PANCAKE PISANG IJO

DEWI KURNIASARI

Dosen Pembimbing : Dr. Rusilanti, M.Si

ABSTRACT

This final project aims to obtain the best product formula. The experiment of the pancake pisang ijo formula was carried out at the Food Processing Laboratory in building H, 2nd floor, Culinary, Faculty of Engineering, State University of Jakarta on 30 June to 5 July 2022. The experiment was carried out by changing the shape, skin and contents of the es pisang ijo. The modified product with the best formula was tested by two expert lecturers to assess the organoleptic. The taste aspect of pancake skin got an average score of 4, savory; on the puree taste of banana, the average value is 4, sweet; the savory whip cream taste gets an average value of 4 savory. The pancake skin color aspect got an average value of 4, light green; the color of the Ambon banana puree got an average value of 5, brown; the savory whip cream color gets an average value of 4, which is creamy white. Aspects of the aroma of pancake skin get an average value of 3.5, which is close to the aroma of pandan; on the aroma of puree banana Ambon get an average value of 4 that is banana-scented; the savory whip cream aroma gets an average value of 3.5, which is close to the aroma of coconut milk. Aspects of pancake skin texture get an average value of 4 which is soft; on the banana puree texture, the average value is 3, which is a bit thick; the savory whip cream texture gets an average value of 3 which is a bit thick. Aspects of the shape of the pancake pisang ijo get an average value of 2.5, which is close to a rather interesting shape. The selling price is set with an increase of 50% so that the selling price of pancake pisang ijo is set at Rp. 23.300 per box with contents of 4 pieces.

Key word : *Pancake, Es Pisang Ijo, Pancake Pisang Ijo*

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dewi Kurniasari

NIM : 1508519045

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul : “Modifikasi *Pancake* Pisang Ijo” adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber Informasi berasal dari berbagai Jurnal, Website, dan Buku yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 10 Agustus 2022

Yang Membuat Pernyataan




Dewi Kurniasari

(1508519045)

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama : Dewi Kurniasari
NIM : 1508519045
Judul Tugas Akhir : MODIFIKASI *PANCAKE* PISANG IJO

Nama/Dosen Pembimbing	Tanda Tangan	Tanggal
 <u>Dr. Rusilanti M. Si</u> NIP. 196306251988112001

Mengetahui:

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi Pancake Pisang Ijo
Penyusun : Dewi Kurniasari
NIM : 1508519045
Disetujui oleh :

Pembimbing,



Dr. Rusilanti, M. Si
NIP. 196306251988112001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji,



Dra. Sachriani, M. Kes
NIP.196402041988032001

Penguji 1,



Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes
NIP.196301141991032001

Penguji 2,



Dra. Mariani, M. Si
NIP.196103291988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana M. Pd
NIP. 197202112005012001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT, berkat Rahmat dan Karunia-Nya yang tidak terhingga sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “Modifikasi *Pancake* Pisang Ijo”. Tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam kesempatan ini tak lupa penulis mengucapkan terima kasih atas segala bantuan dan bimbingan, yaitu kepada Yth :

1. Dr. Rina Febriana, M. Pd, selaku koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan waktu, bimbingan dan nasihat selama penyusunan tugas akhir ini.
3. Dosen-dosen pengajar yang telah memberikan ilmunya dan juga para staf yang telah membantu dalam perkuliahan.
4. Terima kasih tak terhingga kepada keluarga yang selalu memberikan dukungan dan doa.
5. Juga kepada teman-teman “KESASAR” dan teman-teman “kaum mojoque” yang selalu setia memberi doa, dorongan, dan motivasi sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.
6. Terima kasih kepada semua teman-teman D3 Tata Boga 2019 yang saling memberikan dukungan, doa, dan ilmu, terima kasih banyak kalian yang terbaik.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih belum mencapai kesempurnaan dan masih banyak terdapat kekurangan yang masih harus diperbaiki. Harapan penulis semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk penelitian-penelitian berikutnya. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penulisan tugas akhir ini.

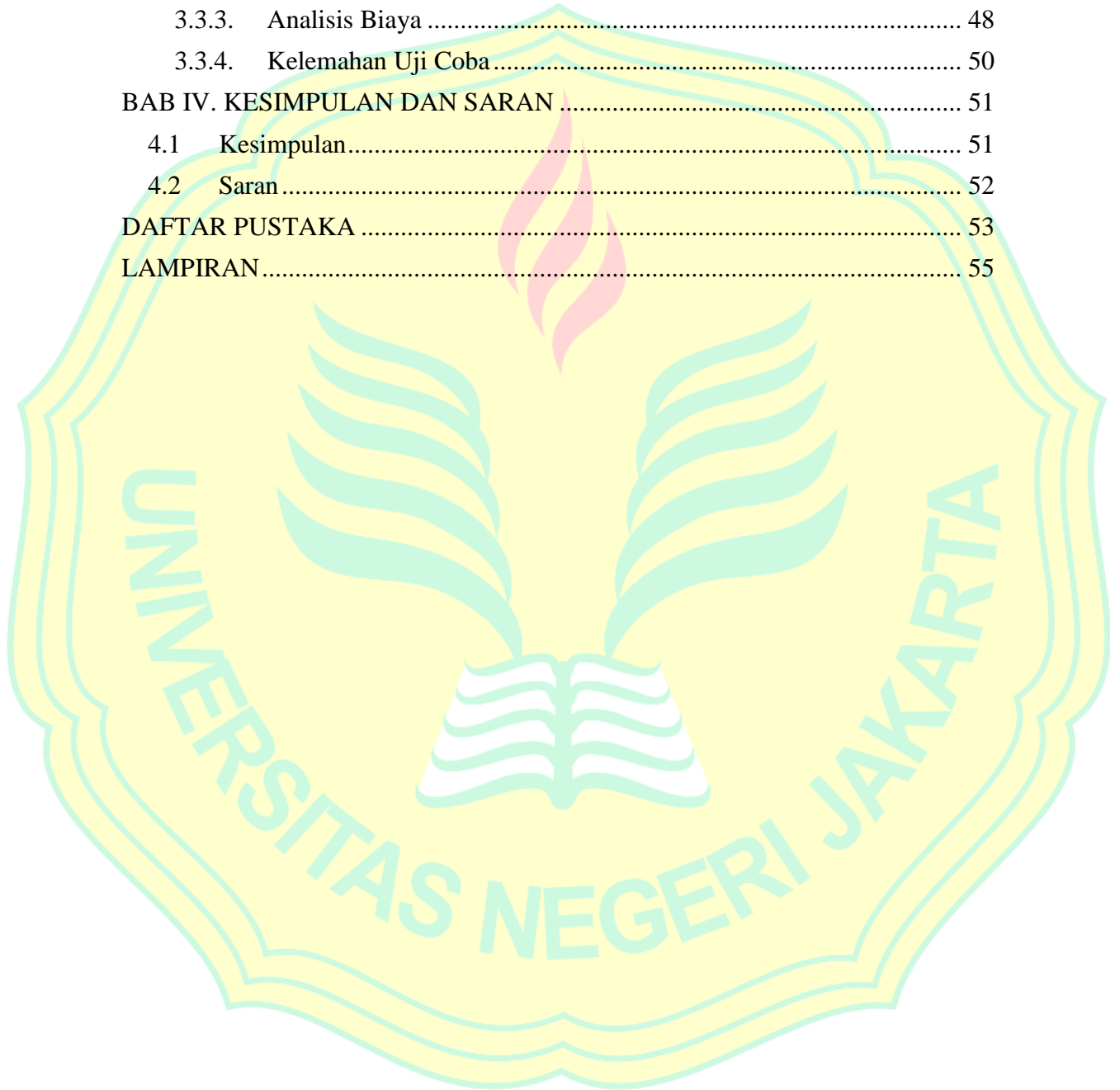
Jakarta, 10 Agustus 2022

Dewi Kurniasari

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II. LANDASAN TEORI	4
2.1 <i>Pancake</i>	4
2.2 Es Pisang Ijo	4
2.2.1. Bahan Pembuatan Es Pisang Ijo	5
2.2.2. Pembuatan Es Pisang Ijo	9
2.3 <i>Pancake</i> Pisang Ijo	17
2.3.1. Aspek Modifikasi <i>Pancake</i> Pisang Ijo	17
2.3.2. Bahan <i>Pancake</i> Pisang Ijo	17
2.3.3. Pembuatan <i>Pancake</i> Pisang Ijo	21
2.4 Kemasan dan Label	28
2.4.1. Kemasan	28
2.4.2. Label	29
2.4.1. Desain Kemasan dan Label	31
BAB III. PEMBAHASAN	32
3.1 Tempat dan Waktu	32
3.2 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar Es Pisang Ijo	32

3.2.1	Formula Standar	32
3.3	Prosedur Uji Coba <i>Pancake</i> Pisang Ijo	34
3.3.1.	Uji Coba Formula Modifikasi	35
3.3.2.	Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi.....	38
3.3.3.	Analisis Biaya	48
3.3.4.	Kelemahan Uji Coba.....	50
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN		51
4.1	Kesimpulan.....	51
4.2	Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA		53
LAMPIRAN.....		55



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tabel Alat Persiapan	13
Tabel 2. 2 Tabel Alat Pengolahan	15
Tabel 2. 3 Tabel Alat Penyajian	16
Tabel 2. 4 Tabel Alat Pengolahan	27
Tabel 3. 1 Tabel Uji Coba Formula 1	33
Tabel 3. 2 Uji Coba Formula 2.....	34
Tabel 3. 3 Uji Coba Formula Modifikasi 1	35
Tabel 3. 4 Uji Coba Formula Modifikasi 2	36
Tabel 3. 5 Uji coba Formula Modifikasi 3	37
Tabel 3. 6 Penilaian Aspek Rasa Kulit Pancake	38
Tabel 3. 7 Penilaian Aspek Rasa Puree Pisang Ambon	39
Tabel 3. 8 Penilaian Aspek Rasa Whip Cream Gurih.....	39
Tabel 3. 9 Penilaian Aspek Warna Kulit Pancake	40
Tabel 3. 10 Penilaian Aspek Warna Puree Pisang Ambon	40
Tabel 3. 11 Penilaian Aspek Warna Whip Cream Gurih.....	41
Tabel 3. 12 Penilaian Aspek Aroma Kulit Pancake.....	41
Tabel 3. 13 Penilaian Aspek Aroma Puree Pisang Ambon.....	42
Tabel 3. 14 Penilaian Aspek Aroma Whip Cream Gurih.....	42
Tabel 3. 15 Tabel Aspek Tekstur Kulit Pancake.....	43
Tabel 3. 16 Penilaian Aspek Tekstur Puree Pisang Ambon.....	43
Tabel 3. 17 Penilaian Aspek Tekstur Whip Cream Gurih	44
Tabel 3. 18 Tabel Aspek Bentuk Pancake Pisang Ijo	45
Tabel 3. 19 Tabel Aspek Keseluruhan	46
Tabel 3. 20 Tabel Analisis Biaya	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pisang Raja.....	5
Gambar 2.2 Daun Suji.....	5
Gambar 2.3 Daun Pandan	6
Gambar 2.4 Tepung Beras.....	7
Gambar 2.5 Santan	7
Gambar 2.6 Gula Pasir	8
Gambar 2.7 Garam	8
Gambar 2.8 Sirup Pisang Ambon	9
Gambar 2.9 Diagram Alir Pembuatan Pisang Ijo.....	11
Gambar 2.10 Diagram Alir Pembuatan Bubur Sumsum.....	12
Gambar 2.11 Timbangan.....	13
Gambar 2.12 Mangkuk.....	13
Gambar 2.13 Sendok takar.....	13
Gambar 2.14 Blender	13
Gambar 2.15 Saringan.....	14
Gambar 2.16 Gelas Ukur.....	14
Gambar 2.17 Pisau	14
Gambar 2.18 Talenan	14
Gambar 2.19 Mangkuk.....	15
Gambar 2.20 Saucepan.....	15
Gambar 2.21 Pan.....	15
Gambar 2.22 Ladle.....	15
Gambar 2.23 Kompor gas	15
Gambar 2.24 Spatula.....	15
Gambar 2.25 Silicon matt	15
Gambar 2.26 Rolling pin.....	16
Gambar 2.27 Kukusan.....	16
Gambar 2.28 Loyang.....	16
Gambar 2.29 Baking Paper	16
Gambar 2.30 Mangkuk saji.....	16
Gambar 2.31 Tepung Terigu	18
Gambar 2.32 Susu UHT	18
Gambar 2.33 Telur ayam ras	19
Gambar 2.34 Minyak Goreng	19
Gambar 2.35 Air.....	20
Gambar 2.36 Pisang Ambon	20
Gambar 2.37 Whip Cream	21
Gambar 2.38 Diagram Alir Pembuatan Kulit Pancake	23
Gambar 2.39 Diagram Alir Pembuatan Puree Pisang Ambon.....	24
Gambar 2.40 Diagram Alir Proses Pembuatan Whip Cream Gurih	26
Gambar 2.41 Mixer	27
Gambar 2.42 Ballon Whisk.....	27
Gambar 2.43 Label.....	31
Gambar 2.44 Kemasan	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses pembuatan pancake pisang ijo	55
Lampiran 2 Lembar validasi dosen 1	56
Lampiran 3 Lembar validasi dosen 2	60





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dewi Kurniasari
NIM : 1508519045
Fakultas/Prodi : Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : dekursari01@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

Modifikasi Pancake Pisang Ijo

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 31 Agustus 2022

Penulis

(Dewi Kurniasari)

nama dan tanda tangan