

***PANCAKE PUKIS BANYUMAS
(SEBUAH SAJIAN A LA FUSION)***



**DZULFIQAR FAREZA
1508519021**

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

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

**PANCAKE PUKIS BANYUMAS
(SEBUAH SAJIAN A LA FUSION)**

DZULFIQAR FAREZA

Pembimbing: Dr. Ari Fadiati Wira Soetisna, M.Si

ABSTRAK

Tugas akhir ini dibuat dengan tujuan untuk mempelajari proses pengolahan dan penyajian *pancake* pukis Banyumas sebuah sajian *a la fusion* yang berkualitas. Uji coba ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Maret 2022 hingga bulan Juli 2022. Produk adalah *pancake* pukis Banyumas diisi *chicken salad* dengan *dressing thousand island* dan termasuk pada kategori *fusion food*. Uji coba sembilan (9) kali, yaitu lima (5) kali uji coba formula standar dan empat (4) kali uji coba formula modifikasi hingga mendapat produk yang berkualitas. Validasi dilakukan oleh dua (2) validator dengan penilaian pada *pancake* yang meliputi aspek warna *pancake* pukis rata-rata 4 kuning kecoklatan (kategori baik); aspek rasa *pancake* pukis rata-rata 4,5 agak manis hingga manis (kategori baik hingga mendekati sangat baik); aspek aroma *pancake* pukis rata-rata 3,5 agak beraroma hingga beraroma (kategori cukup baik hingga mendekati baik); aspek umami *pancake* pukis rata-rata 4 gurih (kategori baik); aspek kelembutan *pancake* pukis rata-rata 5 lembut (kategori sangat baik); aspek kelembaban *pancake* pukis rata-rata 3 lembab (kategori cukup baik); aspek serat *pancake* pukis rata-rata 3,5 berserat hingga sangat berserat (kategori cukup baik hingga mendekati baik), pada *chicken salad* untuk aspek warna *salad* rata-rata 4 mayoritas hijau muda hingga hijau (kategori baik); aspek rasa *grilled chicken* rata-rata 4,5 agak asin hingga tidak asin (kategori baik); aspek aroma *grilled chicken* rata-rata 4 beraroma ayam panggang (kategori baik); aspek kerenyahan *croutons* rata-rata 4 renyah (kategori baik); aspek kerenyahan sayuran rata-rata 4,5 renyah hingga sangat renyah (kategori baik hingga mendekati sangat baik); aspek warna *dressing* rata-rata 4,5 oranye muda hingga oranye sangat muda (kategori baik hingga mendekati sangat baik); aspek rasa *dressing* rata-rata 4 asam (kategori baik); aspek kekentalan *dressing* rata-rata 4,5 agak kental hingga kental (kategori baik hingga mendekati sangat baik); pada kemasan nilai rata-rata 4 sesuai (kategori baik); aspek labeling rata-rata 4 lengkap (kategori baik); aspek penyajian pada piring saji rata-rata 4 menarik (kategori baik); dan aspek penyajian pada kemasan rata-rata 4 menarik (kategori baik). Harga jual untuk satu buah *pancake* pukis *chicken salad* dengan kenaikan 40% adalah Rp. 23.000,-/ porsi.

Kata kunci: Pancake Pukis Banyumas, Chicken Salad, Fusion Food

PANCAKE PUKIS BANYUMAS
(A FUSION TYPE)

DZULFIQAR FAREZA

Mentor: Dr. Ari Fadiati Wira Soetisna, M.Si

ABSTRACT

This final project was made with the aim of studying the processing and presentation of Banyumas pukis pancakes, a quality fusion style dish. This trial was carried out at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of the Culinary Art Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University from March 2022 to July 2022. The product was Banyumas pukis pancakes filled with chicken salad with thousand island dressing and included in the fusion food category. Nine trials (9) times, namely five (5) times the standard formula trial and four (4) times the modified formula trial to get a quality product. Validation was carried out by two (2) validators with an assessment on pancakes which included the color aspect of pancakes with an average of 4, namely brownish yellow (good category); the taste aspect of pukis pancakes is on average 4.5 slightly sweet to sweet (category of good to close to very good); the scent aspect of the pukis pancakes is an average of 3.5, slightly flavorful to flavorful (moderately good to close to good category); the umami aspect of the pukis pancakes is average 4 savory (good category); the softness aspect of the pukis pancake is on average 5 soft (very good category); the humidity aspect of the pukis pancakes is on average 3 moist (good enough category); the fiber aspect of pukis pancakes is on average 3.5 fibrous to very fibrous (good enough category to close to good), in chicken salad for the salad color aspect the average is 4 the majority of light green to green (good category); the taste aspect of grilled chicken is on average 4 slightly salty to not salty (good category); the aspect of the scent of grilled chicken is on average 4 with the scent of grilled chicken (good category); the aspect of crunchiness of the croutons is on average 4 crispy (good category); the vegetable crispness aspect averaged 4.5 very crispy to crunchy (good to close to very good category); the average dressing color aspect is 4.5 light orange to very light orange (good to close to very good category); the average dressing taste aspect is 4 sour (good category); the viscosity aspect of the dressing is on average 4.5 slightly thick to thick (good to close to very good category); on the packaging the average value of 4 is appropriate (good category); the average labeling aspect is 4 complete (good category); the presentation aspect on the serving plate is on average 4 attractive (good category); and the presentation aspect on the packaging is on average 4 attractive (good category). The selling price for one chicken salad pukis pancake with an increase of 40% is Rp. 23,000,-/portion.

Keyword: Pancake Pukis Banyumas, Chicken Salad, Fusion Food

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : *Pancake Pukis Banyumas (Sebuah Sajian ala Fusion)*
Penyusun : Dzulfiqar Fareza
NIM : 1508519021

Disetujui oleh:
Pembimbing,



Dr. Ari Fadiati Wira Soestina, M.Si
NIP. 195803081982032001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,



Dr. Nur Riska S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji 1,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji 2,



Dra. Mariani M.Si
NIP. 196007231986022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,



Dr. Rina Febriana M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis Tugas Akhir saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik ahli madya, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 25 Juli 2022



Dzulfiqar Fareza

(1508519021)



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 : Dzulfiqar Fareza
NIM : 1508519021
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : farezadzulfiqar@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 :

Pancake Pukis Banyumas (Sebuah Sajian *a la Fusion*)

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, 30 Agustus 2022

Penulis

(Dzulfiqar Fareza)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT karena atas taufiq dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya. Tugas Akhir dengan judul "*Pancake Pukis Banyumas (Sebuah Sajian a la Fusion)*" ini ditulis guna memenuhi syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada program studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan yang baik ini, izinkanlah penulis menyampaikan rasa hormat serta ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan semangat dukungan secara fisik maupun moril kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini, terutama kepada:

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Koordinator dan Pembimbing Akademik Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ari Fadiati Wira Soestina, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
3. Seluruh Dosen Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis sangat menyadari dalam penulisan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis berharap Tugas Akhir ini setidaknya dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 25 Juli 2022

Dzulfiqar fareza

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penulisan	6
1.5 Kegunaan penulisan	6
1.5.1 Manfaat Teoritis	6
1.5.2 Manfaat praktis	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
2.1 Kue Pukis	7
2.1.1 Pengertian Kue Pukis	7
2.1.2 Bahan dan Fungsi Bahan pada Pembuatan Kue Pukis	8
2.1.3 Langkah Pembuatan Pukis Banyumas	18
2.1.4 Karakteristik Kue Pukis yang Berkualitas	20
2.2 <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	22
2.2.1 Konsep <i>Fusion Food</i>	22
2.2.2 Konsep <i>Pancake</i>	22
2.2.3 Konsep <i>Chicken Salad</i>	23
2.3 Tahapan Pembuatan <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	31
2.3.1 Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	34
2.3.2 Kualitas <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	36
2.4 Kemasan dan Label	37
2.4.1 Kemasan	37
2.4.2 Label	37
BAB III PEMBAHASAN	39
3.1 Tempat dan Waktu	39
3.2 Prosedur Uji Coba Produk Standar	39
3.2.1 Uji Coba Formula Standar Pukis	39

3.2.2	Formula Standar Pukis Banyumas Terbaik (Hasil Uji Coba ke-5)	44
3.3	Prosedur Uji Coba Produk <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	45
3.3.1	Uji Coba Formula <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	46
3.3.2	Formula <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	52
3.3.3	Diagram Alir Pembuatan <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	54
3.4	Instrumen Hasil Validasi	55
3.5	Hasil Uji Validasi <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	58
3.6	Kategori Penilaian	71
3.7	Analisis Biaya	73
3.8	Kelemahan Uji Coba	75
BAB IV	PENUTUP	76
4.1	Kesimpulan	76
4.2	Saran	77
DAFTAR PUSTAKA		78
LAMPIRAN		81

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Jenis-jenis Ragi	14
Tabel 2. 2	Gambar Alat yang Digunakan	34
Tabel 3. 1	Uji Coba 1, 2, dan 3 Formula Standar Pukis Banyumas	40
Tabel 3. 2	Uji Coba 4 dan 5 Formula Standar Pukis Banyumas	42
Tabel 3. 3	Formula Standar Pukis Banyumas	44
Tabel 3. 4	Uji Coba 1 <i>Pancake</i> Pukis Banyumas	46
Tabel 3. 5	Uji Coba 1, 2, dan 3 Formula <i>Chicken Salad</i>	48
Tabel 3. 6	Uji Coba 1 dan 2 Formula <i>Dressing</i>	51
Tabel 3. 7	Formula <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i> (Uji Coba Terbaik)	53
Tabel 3. 8	Instrumen Uji Organoleptik	55
Tabel 3. 9	Instrumen Kemasan, Labeling, dan Penyajian	57
Tabel 3. 10	Hasil Validasi <i>Pancake</i> Pukis	58
Tabel 3. 11	Hasil Penilaian Aspek Warna <i>Pancake</i> Pukis	59
Tabel 3. 12	Hasil Penilaian Aspek Rasa <i>Pancake</i> Pukis	59
Tabel 3. 13	Hasil Penilaian Aspek Aroma <i>Pancake</i> Pukis	60
Tabel 3. 14	Hasil Penilaian Aspek Umami <i>Pancake</i> Pukis	60
Tabel 3. 15	Hasil Penilaian Aspek Kelembutan <i>Pancake</i> Pukis	61
Tabel 3. 16	Hasil Penilaian Aspek Kelembaban <i>Pancake</i> Pukis	62
Tabel 3. 17	Hasil Penilaian Aspek Serat <i>Pancake</i> Pukis	62
Tabel 3. 18	Hasil Validasi <i>Chicken Salad</i>	63
Tabel 3. 19	Hasil Penilaian Aspek Warna <i>Chicken Salad</i>	63
Tabel 3. 20	Hasil Penilaian Aspek Rasa pada <i>Grilled Chicken</i>	64
Tabel 3. 21	Hasil Penilaian Aspek Aroma pada <i>Grilled Chicken</i>	65
Tabel 3. 22	Hasil Penilaian Aspek Kerenyahan pada <i>Croutons Chicken Salad</i>	65
Tabel 3. 23	Hasil Penilaian Aspek Kerenyahan pada Sayuran <i>Chicken Salad</i>	66
Tabel 3. 24	Hasil Validasi <i>Dressing</i>	66
Tabel 3. 25	Hasil Penilaian Aspek Warna pada <i>Dressing</i>	67
Tabel 3. 26	Hasil Penilaian Aspek Rasa pada <i>Dressing</i>	67
Tabel 3. 27	Hasil Penilaian Aspek Kekentalan pada <i>Dressing</i>	68
Tabel 3. 28	Kemasan, Labeling, dan Penyajian	68
Tabel 3. 29	Hasil Penilaian Aspek kemasan	69
Tabel 3. 30	Hasil Penilaian Aspek Labeling	69
Tabel 3. 31	Hasil Penilaian Aspek Penyajian pada Piring Saji	70
Tabel 3. 32	Hasil Penilaian Aspek Penyajian pada Kemasan	70
Tabel 3. 33	Kategori Penilaian	71
Tabel 3. 34	Rekapitulasi Aspek Penilaian	72
Tabel 3. 35	Analisis Biaya <i>Pancake</i> Pukis Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Kue Pukis	7
Gambar 2. 2	Tepung Terigu	8
Gambar 2. 3	Santan	10
Gambar 2. 4	Telur	11
Gambar 2. 5	Gula Pasir	12
Gambar 2. 6	Ragi	13
Gambar 2. 7	Garam	15
Gambar 2. 8	<i>Essen Vanili</i>	15
Gambar 2. 9	<i>Baking Powder</i>	16
Gambar 2. 10	Margarin	17
Gambar 2. 11	Susu Bubuk	17
Gambar 2. 12	Labeling Kemasan	38
Gambar 3. 1	Hasil Uji Coba ke-1 Kue Pukis Standar	41
Gambar 3. 2	Hasil Uji Coba ke-2 Kue Pukis Standar	41
Gambar 3. 3	Hasil Uji Coba ke-3 Kue Pukis Standar	41
Gambar 3. 4	Hasil Uji Coba ke-4 Kue Pukis Standar	43
Gambar 3. 5	Hasil Uji Coba ke-5 Kue Pukis Standar	43
Gambar 3. 6	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Pancake Pukis</i>	47
Gambar 3. 7	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Chicken Salad</i>	50
Gambar 3. 8	Hasil Uji Coba ke-2 <i>Chicken Salad</i>	50
Gambar 3. 9	Hasil Uji Coba ke-3 <i>Chicken Salad</i>	50
Gambar 3. 10	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Dressing</i>	51
Gambar 3. 11	Hasil Uji Coba ke-2 <i>Dressing</i>	51
Gambar 3. 12	Diagram Alir Pembuatan <i>Pancake Pukis Banyumas</i> Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Permohonan Uji Dosen Ahli 1	81
Lampiran 2	Permohonan Uji Dosen Ahli 2	82
Lampiran 3	Lembar Persetujuan Tugas Akhir	83
Lampiran 4	Proses Pembuatan <i>Pancake Pukis</i>	84
Lampiran 5	Proses Pembuatan <i>Chicken Salad</i>	85
Lampiran 6	Penyajian <i>Pancake Pukis</i> Banyumas Sebuah Sajian <i>a la Fusion</i>	86
Lampiran 7	Lembar Validasi Tugas Akhir	87

