

**MODIFIKASI KUE KEMBANG GOYANG DENGAN
PENGUNAAN MINUMAN BIR PLETOK
SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN
KUE TRADISIONAL BETAWI**



**UMAR SIDDIK
1508519042**

**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**

**MODIFIKASI KUE KEMBANG GOYANG DENGAN PENGGUNAAN
MINUMAN BIR PLETOK SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN KUE
TRADISIONAL BETAWI**

UMAR SIDDIK

Pembimbing: Dra. Mariani, M.Si

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi kue kembang goyang dengan penggunaan minuman bir pletok yang dapat diterima validator sebagai upaya pengembangan kue tradisional Betawi. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak bulan Juni sampai Juli 2022. Uji coba formulasi kue kembang goyang dilakukan dengan perbandingan penggunaan cairan santan dan cairan bir pletok 20:80; 40:60; 60:40 dari total seluruh cairan (125 gr). Berdasarkan hasil uji coba, maka ditentukan formulasi kue kembang goyang dengan perbandingan penggunaan cairan santan dan bir pletok dengan perbandingan 20:80 merupakan hasil uji formula terbaik. Dimana hasil validasi kue kembang goyang mendapatkan nilai rasa bir pletok 3,5 yaitu agak terasa bir pletok, nilai rasa gurih santan 3,5 yaitu agak gurih santan, nilai warna 4,5 yaitu merah muda, nilai aroma mendapatkan 3,5 yaitu agak beraroma bir pletok, nilai tekstur ialah 4,5 yaitu renyah serta bentuk mendapatkan nilai 5 yaitu bagus. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual dengan metode konvensional maka ditetapkan bahwa harga jual 1 kemasan kue kembang goyang bir pletok dengan isi sebanyak 9 buah kue adalah sebesar Rp.9.500

Kata Kunci: Kue Kembang Goyang, Modifikasi, Bir Pletok, Formulasi

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Modifikasi Kue Kembang Goyang Dengan Penggunaan Minuman Bir
Pletok Sebagai Upaya Pengembangan Kue Tradisional Betawi

Nama : Umar Siddik

NIM : 1508519042

Disetujui oleh :

Pembimbing,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196007231986022001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP. 196402041998032001

Anggota Penguji 1



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

Anggota Penguji 2



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S.MM
NIP. 196007231986022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Umar Siddik

NIM : 1508519042

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "Modifikasi Kue Kembang Goyang Dengan Penggunaan Cairan Bir Pletok Sebagai Upaya Pengembangan Kue Tradisional Betawi" adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun dalam 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, 27 Juni 2022
Yang membuat pernyataan



Umar Siddik
(1508519042)



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,

Nama : Umar Siddik
NIM : 1508519042
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : umarsiddik21@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 KUE KEMBANG GOYANG DENGAN PENGGUNAAN
MINUMAN BIR PLETOK SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN KUE
TRADISIONAL BETAWI

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, 26 Agustus 2022
Penulis



(Umar Siddik)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul "Modifikasi Kue Kembang Goyang Dengan Penggunaan Minuman Bir Pletok Sebagai Upaya Pengembangan Kuliner Betawi".

Penyusunan Tugas Akhir ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan mendapatkan Gelar Ahli Madya pada program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak berupa saran, maupun petunjuk. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak yang telah membantu terselesaikannya Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, yang telah memberikan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Dra. Mariani, M.Si. sebagai dosen pembimbing Tugas Akhir dan juga sebagai dosen Pembimbing Akademik Program Studi D3 Tata Boga angkatan 2019, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Seluruh dosen, karyawan, serta laboran Program Studi Tata Boga yang telah memberikan masukan kepada penulis.
4. Orang tua penulis yaitu ayah Mursalih dan ibu Derhana atas dukungan moral dan material

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca sangat diharapkan untuk kesempurnaan penulisan Tugas Akhir ini.

Jakarta, 27 Juni 2022



Umar Siddik
1508519042

DAFTAR ISI

	HALAMAN
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	2
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
2.1 Bir Pletok	4
2.1.1 Pengertian Bir Pletok	4
2.2 Produk Asli(Kue Kembang Goyang)	5
2.2.1 Bahan Pembuatan Kue Kembang Goyang	7
2.2.2 Peralatan yang digunakan dalam Membuat Kue Kembang Goyang	12
2.2.3 Proses Pembuatan Kue Kembang Goyang	15
2.3 Kue Kembang Goyang Menggunakan Bir Pletok	18
2.3.1 Aspek Modifikasi Produk	18
2.3.2 Bahan Penggunaan Cairan Bir Pletok Produk Modifikasi Kue Kembang Goyang	18
2.3.3 Pembuatan Produk Kue Kembang Goyang Menggunakan Bir Pletok	27
2.3.4 Kualitas Produk Kue Kembang Goyang Menggunakan Bir Pletok	31
2.3.4.1 Rasa	31
2.3.4.2 Warna	31
2.3.4.3 Aroma	31
2.3.4.4 Tekstur	32
2.3.4.5 Bentuk	32
2.4 Kemasan dan Label Kue Kembang Goyang	32
2.4.1 Kemasan	32
2.4.1.1 Jenis	32
2.4.1.2 Desain Kemasan	33
2.4.2 Label	33

BAB III PEMBAHASAN	36
3.1 Tempat dan Waktu	36
3.2 Prosedur Uji Coba	36
3.2.1 Formula Standar	36
3.2.2 Uji Coba Formula Standar	37
3.3 Prosedur Uji Coba Kembang Goyang Bir Pletok	38
3.3.1 Komposisi dan Formula Kembang Goyang	39
3.3.1.1 Uji Coba Formula Modifikasi	39
3.3.1.2 Uji Coba Pertama	39
3.3.1.3 Uji Coba Kedua	40
3.3.1.4 Uji Coba Ketiga	41
3.3.1.5 Uji Coba Formula Terbaik	42
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Kembang Goyang Bir Pletok	42
3.3.2.1 Aspek Rasa Bir Pletok	44
3.3.2.2 Aspek Rasa Gurih Santan	44
3.3.2.3 Aspek Warna	45
3.3.2.4 Aspek Aroma	45
3.3.2.5 Aspek Tekstur	46
3.3.2.6 Aspek Bentuk	46
3.3.2.7 Aspek Nilai Keseluruhan	47
3.3.3 Analisis Biaya	47
3.3.4 Kelemahan Uji Coba	50
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Kesimpulan	51
4.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	55

