

**FORMULASI BROWNIES KUKUS UBI UNGU SEBAGAI
VARIASI PRODUK *DESSERT BOX***



SILVIRA AMELIA UTAMI

1508519046

**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

**FORMULASI BROWNIES KUKUS UBI UNGU SEBAGAI
VARIASI PRODUK *DESSERT BOX***

Silvira Amelia Utami

Pembimbing: Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik hasil Formulasi Brownies Kukus Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk *Dessert Box*. Metode yang digunakan dalam pembuatan *dessert box* ini adalah studi pustaka dan eksperimen dengan teknik melakukan uji coba produk beberapa kali hingga didapatkan hasil produk terbaik. Pengujian produk dilakukan sebanyak 5 kali dengan melibatkan dosen pembimbing dan dua validator atau panelis ahli. Uji coba produk dilaksanakan di Laboratorium roti & kue, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan skala organoleptik yang dilakukan oleh kedua panelis maka hasil yang didapat adalah: Hasil uji validasi terhadap dua validator atau panelis ahli menyatakan bahwa pada aspek warna brownies tepung ubi ungu mendapatkan nilai rata-rata 5 yaitu berada pada rentang warna ungu kehitaman, aspek warna vla ubi ungu mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yang berada pada rentang nilai ungu muda hingga ungu keabu-abuan, aspek rasa keseluruhan didapatkan skor rata-rata 4 yaitu berada pada rentang sangat manis, aspek rasa ubi ungu mendapatkan skor rata-rata 4,5 yang berada pada rentang agak terasa ubi ungu hingga terasa ubi ungu, aspek tekstur brownies mendapatkan skor rata-rata 4 yaitu berada pada rentang agak lembut, aspek tekstur vla ubi ungu mendapatkan skor rata-rata 4,5 yang berada pada rentang nilai agak lembut hingga lembut, dan aspek aroma mendapatkan skor 4,5 yang berada pada rentang nilai agak beraroma ubi ungu hingga beraroma ubi ungu. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual produk menggunakan metode konvensional dengan kenaikan 40% diperoleh harga jual sebesar Rp 47.000/porsi *dessert box* dengan menggunakan kemasan toples bening berbahan plastik dengan ukuran 200 ml.

Kata kunci: Formulasi, Brownies, Tepung Ubi ungu, Dessert box.

FORMULATION OF STEAM BROWNIES WITH PURPLE SWEET POTATO AS A DESSERT BOX PRODUCTION VARIATION

Silvira Amelia Utami

Mentor: Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRACT

The writing of this final project aims to get the best formula from the Formulation of Purple Sweet Potato Steamed Brownies as a Variation of Dessert Box Products. The method used in making this dessert box is a literature study and experimentation with the technique of conducting product trials several times until the best product results are obtained. Product testing was carried out 5 times and involved a supervisor and two validators or expert panelists. Product trials were carried out at the bread & cake laboratory, 2nd floor, D3 Tata Boga Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. Based on the organoleptic scale carried out by the two panelists, the results obtained were: The results of validation tests on two validators or expert panelists stated that in the color aspect of purple sweet potato flour brownies got an average value of 5, namely being in the purple-black color range, the purple sweet potato vla color aspect got an average value of 3.5 which is in the range of light purple to grayish purple values, the overall taste aspect is obtained an average score of 4, which is in the very sweet range, the purple sweet potato taste aspect gets an average score of 4.5 which is in the range of slightly feeling purple sweet potatoes to feeling purple sweet potatoes, the brownie texture aspect gets an average score of 4 which is in the slightly soft range, the texture aspect of the purple sweet potato vla gets an average score of 4.5 which is in the range of values is slightly soft to soft, and the aroma aspect gets a score of 4.5 which is in the range of values slightly scented with purple sweet potatoes to purple sweet potato scented. Based on the results of calculating the selling price of products using conventional methods with an increase of 40% obtained a selling price of Rp. 47,000 / portion of dessert box using clear plastic jar packaging with a size of 200 ml.

Keywords: Formulation, Brownies, Purple Sweet Potato Flour, Dessert box.

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

Nama : Silvira Amelia Utami
NIM : 1508519046
Judul Tugas Akhir : Formulasi Brownies Kukus Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk *Dessert Box*

Nama Dosen Pembimbing	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si</u> NIP. 197808022005022001		27 Juli 2022

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Formulasi Brownies Kukus Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk *Dessert Box*

Penyusun : Silvira Amelia Utami

NIM : 1508519046

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

NIP. 197808022005022001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji



Dr. Ari Fadiati, M.Si

NIP.195805081982032001

Anggota Penguji



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP.197012181997022001

Anggota Penguji



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

NIP.1979041520050120004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : *Selvira Amelia Utami*

Nim : 1508519046

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan Judul: "*Formulasi Brownies Kukus Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk Dessert Box*" 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 dibagia 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 diterapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 20 Juli 2022

Yang membuat pernyataan



Selvira Amelia Utami
(1508519046)



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 : Silvira Amelia Utami
NIM : 1508519046
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : Silviraameliautami@yahoo.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 :

Formulasi Brownies Kukus Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk Dessert Box

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, 29 Agustus 2022
Penulis,

(Silvira Amelia Utami)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat, karunia dan hidayahnya yang telah diberikan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“Formulasi Brownies Kukus Ubi Ungu Sebagai Variasi Produk *Dessert Box*”**. Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu, memberi dukungan, dan membimbing baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Berikut ucapan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu, diantaranya:

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Pembimbing Akademik dan Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing.
3. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboran Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada bapak Drs. Supono dan ibu Dra. Sri Yuanti selaku orang tua penulis yang telah banyak mendukung penulis baik dalam bentuk moril maupun materil sehingga penyusunan tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar. Muhammad Abi yang telah membantu, memberi dukungan, dan memberi semangat hingga Tugas Akhir ini terselesaikan. Keluarga besar H.Wiro Atmo dan H.Muslich yang telah memberikan doa yang tulus serta memberikan semangat kepada penulis. Teman-Teman Program Studi D3 Tata Boga 2019 yang telah saling mendukung dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena adanya keterbatasan ilmu dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun akan penulis terima dengan senang hati. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 26 Juli 2022



Silvira Amelia Utami
1508519046

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penulisan.....	5
1.5 Kegunaan Penulisan.....	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
2.1 Ubi Jalar Ungu	6
2.2 Brownies	12
2.2.1 Pengertian Brownies	12
2.2.2 Bahan Pembuatan Brownies Kukus	13
2.2.3 Pembuatan Brownies Kukus	20
2.3 Brownies Kukus Ubi Ungu.....	24
2.3.1 Bahan Brownies Kukus Ubi Ungu.....	24
2.3.2 Pembuatan Brownies Kukus Ubi Ungu	29
2.3.3 Variasi Penyajian Brownies Kukus Ubi Ungu.....	32
2.3.4 Aspek Modifikasi Produk	33
2.3.5 Susunan Dessert Box.....	33
2.3.6 Kualitas <i>Dessert Box</i>	36
2.3.6.1 Rasa.....	36

2.3.6.2 Warna	36
2.3.6.3 Aroma.....	36
2.3.6.4 Tekstur.....	37
2.4 Kemasan dan Label <i>Dessert Box</i>	37
BAB III PEMBAHASAN.....	40
3.1 Tempat dan Waktu.....	40
3.2 Prosedur Uji Coba Brownies Kukus Original.....	40
3.2.1 Formula Standar Brownies Kukus Original	40
3.2.2 Uji Coba Brownies Kukus Original	41
3.3 Prosedur Uji Coba Brownies Kukus Ubi Ungu	42
3.3.1. Komposisi dan Formula Brownies Kukus Ubi Ungu	42
3.3.2. Hasil Uji Validasi <i>Dessert Box</i>	48
3.3.3. Analisis Biaya	52
3.3.4. Kelemahan Uji Coba.....	54
BAB IV PENUTUP.....	55
4.1 Kesimpulan.....	55
4.2 Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	10
Gambar 2. 2	Tepung Ubi Ungu.....	11
Gambar 2. 3	Brownies Kukus	12
Gambar 2. 4	Tepung Terigu	14
Gambar 2. 5	Gula Pasir	15
Gambar 2. 6	Telur Ayam	15
Gambar 2. 7	Baking Powder	16
Gambar 2. 8	Cokelat Bubuk.....	17
Gambar 2. 9	Dark Chocolate Compound	18
Gambar 2. 10	Vanili Ekstrak.....	19
Gambar 2. 11	Susu Kental Manis	20
Gambar 2. 12	Minyak Sayur	20
Gambar 2. 13	Bagan Pembuatan Brownies Kukus	23
Gambar 2. 14	Tepung Ubi Ungu.....	24
Gambar 2. 15	Pure Ubi Ungu.....	24
Gambar 2. 16	Tepung Terigu	25
Gambar 2. 17	Telur Ayam	26
Gambar 2. 18	Gula Pasir	26
Gambar 2. 19	Susu Kental Manis	27
Gambar 2. 20	Emulsifier	27
Gambar 2. 21	Margarin	28
Gambar 2. 22	Pewarna Makanan	29
Gambar 2. 23	Bagan Pembuatan Brownies Kukus Ubi Ungu	32
Gambar 2. 24	Bagan Penyusunan Dessert Box.....	35
Gambar 2. 25	Kemasan	38
Gambar 2. 26	Label Dessert Box	39

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu.....	11
Tabel 2. 2	Kandungan Telur Ayam dalam 100 gram.....	15
Tabel 2. 3	Kandungan Gizi Dark Chocolate Compound 100 gram	18
Tabel 3. 1	Komposisi Formula Standar Brownies Kukus Original	40
Tabel 3. 2	Komposisi Formula Uji Coba Brownies Kukus Original	41
Tabel 3. 3	Komposisi Formula Uji Coba 1 Brownies Kukus Ubi Ungu.....	42
Tabel 3. 4	Komposisi Formula Uji Coba 2 Brownies Kukus Ubi Ungu.....	43
Tabel 3. 5	Komposisi Formula Uji Coba 3 Brownies Kukus Ubi Ungu.....	44
Tabel 3. 6	Komposisi Formula Uji Coba 4 Brownies Kukus Ubi Ungu.....	45
Tabel 3. 7	Komposisi Formula Uji Coba 5 Brownies Kukus Ubi Ungu.....	46
Tabel 3. 8	Komposisi Uji Coba Formula Terbaik.....	47
Tabel 3. 9	Hasil Uji Validasi Warna Brownies.....	48
Tabel 3. 10	Hasil Uji Validasi Warna Vla Ubi Ungu	48
Tabel 3. 11	Hasil Uji Validasi Rasa Produk Keseluruhan	49
Tabel 3. 12	Hasil Uji Validasi Rasa Ubi Ungu	49
Tabel 3. 13	Hasil Uji Validasi Aroma Ubi Ungu.....	50
Tabel 3. 14	Hasil Uji Validasi Tekstur Brownies	51
Tabel 3. 15	Hasil Uji Validasi Tekstur Vla Ubi Ungu.....	51
Tabel 3. 16	Analisis Biaya Bahan Brownies.....	52
Tabel 3. 17	Analisis Biaya Bahan Pelengkap	52
Tabel 3. 18	Food Cost	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Uji Validasi.....	61
Lampiran 2. Hasil Uji Validasi	67
Lampiran 3. Gambar Produk Brownies Kukus Ubi Ungu	69
Lampiran 4. Gambar Produk Sweet Potato Dessert Box	70
Lampiran 5. Gambar Proses Pembuatan Pure Ubi Ungu	71
Lampiran 7. Gambar Proses Pembuatan Vla Ubi Ungu	72
Lampiran 8. Gambar Proses Pembuatan Simple syrup	73
Lampiran 9. Gambar Proses Pembuatan Ganache	74
Lampiran 10. Gambar Proses Pembuatan Brownies Ubi Ungu	75
Lampiran 11. Gambar Proses Pembuatan Dessert Box	77

