

**MODIFIKASI *KLAPPERTAART* DENGAN *ROLLED OATS* SEBAGAI
FORTIFIKASI PADA KUE TRADISIONAL**



**ZAHRA AS SHAFWAH
1508519010**

**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 *KLAPPERTAART* DENGAN *ROLLED OATS* SEBAGAI FORTIFIKASI PADA KUE TRADISIONAL

Zahra As Shafwah

Pembimbing : Dr. Ir. Alshendra, M.Si

ABSTRAK

Tugas akhir modifikasi produk *klapperataart* ini dilakukan dengan tujuan agar mengetahui teori hidangan *klappertaart*, harga jual, pengembangan formula terbaik, dan kelemahan dari modifikasi *klappertaart* tersebut. Pelaksanaan uji coba ini dilakukan pada bulan Maret hingga bulan Juni 2022 di Ruang Pengolahan Pastry Bakery, Universitas Negeri Jakarta. Formula pada modifikasi *Klappertaart* dengan *rolled oats* ini antara lain: *rolled oats*, susu bubuk, gula, garam, perisa vanilla, telur, mentega, kelapa muda, kismis, almond, dan kayu manis bubuk yang semua diolah hingga menghasilkan hasil akhir yang baik. Dalam hal uji kualitas terdapat penilaian uji aspek dari masing-masing validator, antara lain aspek warna, aspek aroma, aspek tekstur, dan aspek rasa dari *klappertaart*. Hasil uji coba 2 (dua) validator pada penilaian *Klappertaart*, yaitu pada aspek warna mendapatkan skor rata-rata 5 pada kategori warna coklat muda, aspek rasa mendapatkan skor rata-rata 4,5 pada kategori manis, aspek aroma mendapatkan skor rata-rata 3,5 pada kategori mendekati aroma *oat* kuat, dan pada aspek tekstur mendapat skor rata-rata 3,5 pada kategori mendekati lembut. Kemudian hasil penilaian *oat pie* mencakup pada aspek warna mendapatkan skor rata-rata 3,5 pada kategori mendekati coklat, aspek rasa mendapat skor rata-rata 4,5 manis, aspek aroma mendapat skor 3,5 pada kategori mendekati aroma *oat* kuat, dan yang terakhir pada aspek tekstur mendapat skor rata-rata 3,5 pada kategori kurang renyah. Hasil dari modifikasi *klappertaart* ini didapatkan kenaikan harga sebanyak 40% pada produk yaitu dengan harga jual Rp. 17.500.

Kata kunci : Modifikasi, *Klappertaart*, *Rolled oats*

KLAPPERTAART MODIFICATION WITH ROLLED OATS AS FORTIFICATION IN TRADITIONAL CAKES

Zahra As Shafwah

Mentor : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRACT

The final task of modifying the klappertaart product was carried out with the aim of knowing the theory of the klappertaart dish, the selling price, developing the best formula, and the weaknesses of the klappertaart modification. This trial was carried out from March to June 2022 in the Pastry Bakery Processing Room, State University of Jakarta. The formula in the Klappertaart modification with rolled oats includes: rolled oats, powdered milk, sugar, salt, vanilla flavor, eggs, butter, young coconut, raisins, almonds, and cinnamon powder which are all processed to produce a good final result. In terms of quality testing, there is an assessment of aspects of each validator, including color aspects, aroma aspects, texture aspects, and taste aspects of klappertaart. The results of the trial of 2 (two) validators on the Klappertaart assessment, namely the color aspect got an average score of 5 in the light brown color category, the taste aspect got an average score of 4.5 in the sweet category, the aroma aspect got an average score of 3,5 in the category close to strong oat aroma, and in the aspect of texture it gets an average score of 3.5 in the category close to soft. Then the results of the oat pie assessment include the color aspect getting an average score of 3.5 in the category close to chocolate, the taste aspect getting an average score of 4.5 sweet, the aroma aspect getting a score of 3.5 in the category close to strong oat aroma, and the last on the texture aspect got an average score of 3.5 in the less crunchy category. The results of this klappertaart modification obtained a price increase of 40% on the product, namely the selling price of Rp. 17.500.

Keywords : Modification, Klappertaart, Rolled oats

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi *Klappertaart* Dengan *Rolled Oats* Sebagai Fortifikasi Pada Kue Tradisional
Penyusun : Zahra As Shafwah
NIM : 1508519010

Disetujui Oleh :
Dosen Pembimbing.



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.
NIP. 197101232001121001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

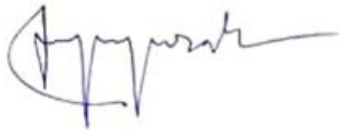
Ketua Penguji

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002



Dra. I Gusti Ayu N. S., MM.
NIP. 197101232001121001



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd.
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Zahra As Shafwah

NIM : 1508519010

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul: "*Modifikasi Klappertaart Dengan Rolled Oats Sebagai Fortifikasi Pada Kue Tradisional*" 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 Buku, Jurnal, dan *E-book* 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, 28 Juli 2022
Yang membuat pernyataan,



Zahra As Shafwah
(1508519010)



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 : Zahra As Shafwah
NIM : 1508519010
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik, Prodi D3 Tata Boga
Alamat email : zahrasshafwah@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 Klappertaart Dengan Rolled Oats Sebagai Fortifikasi Pada Kue Tradisional

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

(Zahra As Shafwah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan pada hadirat Allah SAW atas rahmat dan ridhonya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Modifikasi *Klappertaart* Dengan *Rolled Oats* Sebagai Fortifikasi Pada Kue Tradisional” tepat pada waktunya. Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi guna memenuhi syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada program studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan 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 Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Efrina, M.Sc dan Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku Pembimbing Akademik yang telah membantu proses akademik selama berkuliah di Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Ir. Alshendra, M.Si, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh Staff Tata Usaha dan Staff Labotarium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi dan praktikum selama masa perkuliahan.
6. Keluarga dan saudara yang selalu memberi dukungan dan doa dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman yang selalu berbagi ilmu dan pengetahuan dalam bidang Tata Boga yang tentunya sangat bermanfaat bagi penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna serta kesalahan yang penulis yakini diluar batas kemampuan penulis. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Penulis berharap karya tulis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 28 Juli 2022



Zahra As Shafwah

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
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 Masalah	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	8
2.1 <i>Rolled Oats</i>	8
2.1.1 Pengertian <i>Rolled Oats</i>	8
2.1.2 Kandungan Gizi <i>Rolled Oats</i>	10
2.1.3 Tepung <i>Rolled Oats</i> dan <i>Rolled Oatmilk</i>	12
2.2 <i>Klappertaart</i>	21
2.2.1 Bahan Pembuatan <i>Klappertaart</i>	23
2.2.2 Pembuatan Produk <i>Klappertaart</i>	36
2.3 Produk Modifikasi (<i>Klappertaart Oat Pie</i>)	38
2.3.1 Aspek Modifikasi Produk	39

2.3.2	Bahan Penggunaan / Penambahan Produk Modifikasi	40
2.3.3	Pembuatan Produk Modifikasi	41
2.3.4	Kualitas Produk Modifikasi	44
2.4	Kemasan dan Label Produk Modifikasi	45
2.4.1	Kemasan	45
2.4.2	Label	48
BAB III	PEMBAHASAN	51
3.1	Tempat dan Waktu	51
3.2	Prosedur Uji Coba Produk / Formula Standar Klappertaart	51
3.2.1	Formula Standar Klappertaart	51
3.2.2	Uji Coba Formula Standar <i>Klappertaart</i>	52
3.3	Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi	53
3.3.1	Komposisi dan Produk Modifikasi	53
3.3.2	Kesimpulan Dan Formula Terbaik	59
3.3.3	Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	60
4.3.3	Analisa Biaya	66
4.3.4	Kelemahan Uji Coba	68
BAB IV	PENUTUPAN DAN SARAN	66
4.1	Kesimpulan	66
4.2	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA		68
LAMPIRAN		72

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi zat gizi rolled oats per 100 gram	12
Tabel 2. 2 Komposisi zat gizi oatmilk per 240 ml	18
Tabel 2. 3 Komposisi zat gizi susu full cream per 200 ml	24
Tabel 2. 4 Komposisi zat gizi telur utuh	26
Tabel 2. 5 Komposisi zat gizi mentega per 1 ons	27
Tabel 2. 6 Komposisi zat gizi gula pasir per 100 gram	28
Tabel 2. 7 Komposisi zat gizi susu bubuk per 27 gram	29
Tabel 2. 8 Komposisi zat gizi tepung maizena per 100 gram	30
Tabel 2. 9 Komposisi zat gizi kelapa muda per 100 gram	31
Tabel 2. 10 Komposisi zat gizi kacang almond per 100 gram	33
Tabel 2. 11 Komposisi zat gizi kismis per 100 gram	34
Tabel 2. 12 Bahan pembuatan oatmilk	40
Tabel 2. 13 Bahan pembuatan tepung oat	40
Tabel 3. 1 Formula Standar Klappertaart	51
Tabel 3. 2 Formula I Klappertaart Oat Pie 80%	53
Tabel 3. 3 Formula II Klappertaart Oat Pie 90%	55
Tabel 3. 4 Formula III Klappertaart Oat Pie 100%	57
Tabel 3. 5 Formula Klappertaart Oat Pie Terbaik	59
Tabel 3. 6 Penilaian Aspek Warna Klappertaart Oat	61
Tabel 3. 7 Penilaian Aspek Warna Oat Pie Crust	61
Tabel 3. 8 Penilaian Aspek Rasa Klappertaart Oat	62
Tabel 3. 9 Penilaian Aspek Rasa Oat Pie Crust	62
Tabel 3. 10 Penilaian Aspek Aroma Klappertaart Oat	63
Tabel 3. 11 Penilaian Aspek Aroma Oat Pie Crust	63
Tabel 3. 12 Penilaian Aspek Tekstur Klappertaart Oat	64
Tabel 3. 13 Penilaian Aspek Tekstur Oat Pie Crust	64
Tabel 3. 14 Penilaian Aspek Keseluruhan	65
Tabel 3. 15 Analisa Biaya Produk Modifikasi	66
Tabel 3. 16 Total Food Cost Perpersi	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Rolled oats	9
Gambar 2. 2 Tepung Oat	13
Gambar 2. 3 Bagan alir pembuatan tepung oat	15
Gambar 2. 4 Rolled Oatmilk	17
Gambar 2. 5 Bagan alir pembuatan oatmilk	19
Gambar 2. 6 Susu full cream	24
Gambar 2. 7 Telur	25
Gambar 2. 8 Mentega	26
Gambar 2. 9 Gula	27
Gambar 2. 10 Susu bubuk	29
Gambar 2. 11 Maizena	30
Gambar 2. 12 Kelapa muda	31
Gambar 2. 13 Almond	32
Gambar 2. 14 Kismis	33
Gambar 2. 15 Garam	35
Gambar 2. 16 Perisa vanilla	35
Gambar 2. 17 Kayu manis bubuk	36
Gambar 2. 18 Bagan alir pembuatan produk klappertaart oat pie	41
Gambar 2. 19 Cup mika	48
Gambar 2. 20 Label produk	50
Gambar 3. 1 Bagan alir pembuatan formula standar	52
Gambar 3. 2 Uji coba formula I	54
Gambar 3. 3 Uji coba formula II	56
Gambar 3. 4 Uji coba formula III	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Validasi Oleh Validator 1	73
Lampiran 2 Lembar Validasi Oleh Validator 2	77
Lampiran 3 Proses Pembuatan Oatmilk	81
Lampiran 4 Proses Pembuatan Tepung Oat	82
Lampiran 5 Proses Pembuatan Formula Standar	83
Lampiran 6 Proses Pembuatan Produk Modifikasi	84
Lampiran 7 Hasil Akhir Produk Modifikasi	85
Lampiran 8 Daftar Riwayat Hidup	85

