

**MODIFIKASI *PITTA BREAD* MENJADI *CINNAMON ROLL APPLE*
FILLING DENGAN PEMANFAATAN APEL MALANG SEBAGAI
SUMBER PANGAN LOKAL**



INDAH NOVITA

1508519029

**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 *PITTA BREAD* MENJADI *CINNAMON ROLL APPLE FILLING*
DENGAN PEMANFAATAN APEL MALANG SEBAGAI SUMBER PANGAN
LOKAL**

INDAH NOVITA

Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRAK

Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan mendapatkan formulasi modifikasi *Cinnamon Roll Apple Filling* yang diuji melalui kualitas sensori dan analisis harga jual. Uji coba dilaksanakan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*. Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta Pada Bulan Mei hingga Juli 2022. Modifikasi yang dilakukan yaitu dengan memanfaatkan buah Apel Malang untuk bahan isian, dan perubahan bentuk. serta dilakukan perubahan pada adonan *Pitta Bread* menjadi *Cinnamon Roll Apple Filling*. Uji validasi dilakukan kepada 2 panelis ahli yang merupakan dosen Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Uji Validasi *Cinnamon Roll Apple Filling* pada aspek rasa diperoleh dengan nilai rata-rata 4 yang berada pada rentang rasa cukup manis, pada aspek warna diperoleh dengan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada rentang warna krem kecokelatan hingga coklat muda, pada aspek aroma diperoleh dengan nilai rata-rata 3,5 yang berada pada rentang kurang beraroma kayu manis hingga beraroma kayu manis, pada aspek tekstur diperoleh dengan nilai rata-rata 4 yang berada pada rentang tidak lembut, pada aspek bentuk diperoleh dengan nilai rata-rata 5 yang berada pada rentang berbentuk bulat dan bagian atas seperti bunga, dan pada aspek volume diperoleh dengan nilai rata-rata 4,5 yang berada pada rentang tidak mengembang hingga cukup mengembang. Harga jual yang ditetapkan untuk 1 buah produk adalah Rp 6.000 yang memiliki berat bersih 50 gram dengan faktor kenaikan 40%.

Kata Kunci : Apel Malang, Modifikasi, *Cinnamon Roll*, *Pitta Bread*

**MODIFICATION OF PITTA BREAD INTO CINNAMON ROLL APPLE
FILLING USING MALANG APPLE AS A LOCAL FOOD SOURCE**

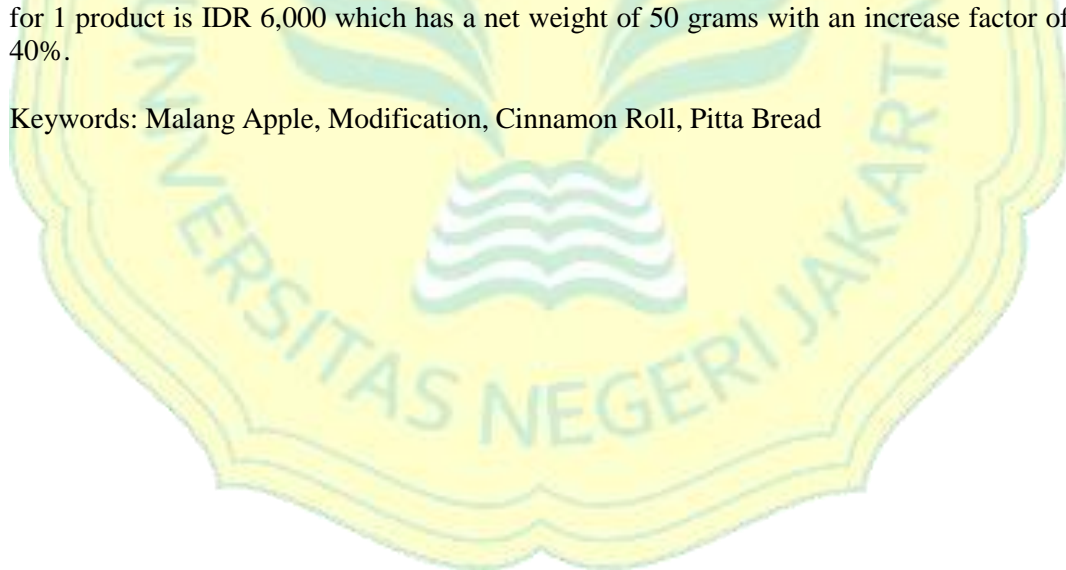
INDAH NOVITA

Supervisor : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes

ABSTRACT

This final project was compiled with the aim of obtaining a modified formulation of Cinnamon Roll Apple Filling which was tested through sensory quality and selling price analysis. The trial was carried out at the Pastry and Bakery Laboratory. Catering Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta In May to July 2022. The modifications made are by using Malang Apples for stuffing, and changing the shape. and changes were made to the Pitta Bread dough to Cinnamon Roll Apple Filling. The validation test was carried out on 2 expert panelists who are lecturers of Catering at the State University of Jakarta. Validation test of Cinnamon Roll Apple Filling on the taste aspect was obtained with an average value of 4 which was in the moderately sweet taste range, in the color aspect it was obtained with an average value of 4.5 which was in the range of beige brown to light brown, in the aroma aspect. obtained with an average value of 3.5 which is in the range of less cinnamon-scented to cinnamon-scented, in the texture aspect it is obtained with an average value of 4 which is in the non-soft range, in the form aspect it is obtained with an average value of 5 which is in the range of round shape and the top is like a flower, and in the volume aspect it is obtained with an average value of 4.5 which is in the range from not expanding to quite expanding. The selling price set for 1 product is IDR 6,000 which has a net weight of 50 grams with an increase factor of 40%.

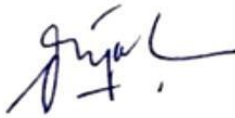
Keywords: Malang Apple, Modification, Cinnamon Roll, Pitta Bread



LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi *Pitta Bread* Menjadi *Cinnamon Roll Apple Filling*
dengan Pemanfaatan Apel Malang sebagai Sumber Pangan Lokal
Penyusun : Indah Novita
NIM : 1508519029

Disetujui oleh :
Pembimbing,



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

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji,



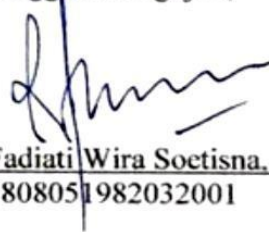
Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Anggota Penguji 1,



Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si
NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji 2,



Dr. Ari Fadiati Wira Soetisna, M.Si
NIP. 195808051982032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Indah Novita

NIM : 1508519029

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul:
"Modifikasi Pitta Bread menjadi Cinnamon Roll Apple Filling dengan Pemanfaatan Apel Malang sebagai Sumber Pangan Lokal" 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, 20 Juli 2022

Yang membuat pernyataan



Indah Novita
(1508519029)



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 : Indah Novita
NIM : 1508519029
Fakultas/Prodi : Teknik/Tata Boga
Alamat email : indahnovita024@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 *Pitta Bread* Menjadi *Cinnamon Roll Apple Filling* dengan Pemanfaatan Apel Malang Sebagai Sumber Pangan Lokal

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, 01 September 2022

Penulis

(Indah Novita)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT karena telah memberikan kesempatan sampai saat ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir ini berjudul "**Modifikasi *Pitta Bread* Menjadi *Cinnamon Roll Apple Filling* dengan Pemanfaatan Apel Malang sebagai Sumber Pangan Lokal**" Karya yang penulis buat disusun untuk memenuhi persyaratan agar mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md) di Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang telah membantu untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain kepada:

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd Selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Seluruh Dosen Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Seluruh Staff Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi dan peminjaman ruang laboratorium selama masa perkuliahan.

Terima kasih tak terhingga penulis ucapkan kepada orang tua penulis atas doa dan bantuan materi serta dukungan yang besar dari awal hingga akhir penulis menyelesaikan kuliah. Serta kepada teman-teman Program Studi D3 Tata Boga angkatan 2019 yang telah saling memberi masukan, semangat, dan doa dalam mengerjakan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini dan harapan penulis semoga penulisan karya ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang telah membaca.

Jakarta, 20 Juli 2020



Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR BAGAN.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Maslah.....	2
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan.....	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI.....	4
2.1 Buah Apel.....	4
2.1.1 Apel Malang di Indonesia	4
2.1.2 Karakteristik Buah Apel.....	5
2.1.3 Kandungan Gizi dan Manfaat Buah Apel	8
2.2 Roti.....	9
2.2.1 Pengertian Roti	9
2.2.2 Jenis jenis Roti	10
2.2.3 <i>Cinnamon Roll</i>	11
2.2.4 <i>Pitta Bread</i>	13
2.3 Modifikasi <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	15
2.3.1 Konsep Modifikasi <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	15
2.3.2 Bahan Pembuatan <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	15
2.3.3 Alat Pembuatan <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	22

2.3.4	Proses Pembuatan <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	23
2.3.5	Kualitas <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	26
2.3.5.1	Rasa	26
2.3.5.2	Warna	26
2.3.5.3	Aroma	26
2.3.5.4	Tekstur	26
2.3.5.5	Bentuk	26
2.3.5.6	Volume	26
2.4	Kemasan dan Label	27
2.4.1	Desain Kemasan dan Label	28
BAB III	PEMBAHASAN	29
3.1	Tempat dan Waktu	29
3.2	Prosedur Uji Coba Produk Standar	29
3.2.1	Formula Standar	29
3.2.1.1	Uji Coba I Formula Standar	29
3.3	Prosedur Uji Coba Produk <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	31
3.3.1	Formula Produk <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	31
3.3.1.1	Uji Coba II Formula <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	31
3.3.1.2	Uji Coba III Formula <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	33
3.3.1.3	Uji Coba IV Formula <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	35
3.3.1.4	Uji Coba V Formula <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	37
3.3.2	Hasil Uji Coba Formula <i>Cinnamon Roll Apple Filling</i>	39
3.3.2.1	Aspek Rasa	42
3.3.2.2	Aspek Warna	42
3.3.2.3	Aspek Aroma	43
3.3.2.4	Aspek Tekstur	43
3.3.2.5	Aspek Bentuk	43
3.3.2.6	Aspek Volume	43
3.4	Analisis Biaya	44
3.5	Kelemahan Uji Coba	45
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	47
4.1	Kesimpulan	47
4.2	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA		49
LAMPIRAN		51
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		56