

**MODIFIKASI OLAHAN ES PODENG
MENJADI *DESSERT BOX***



**NURAINI SAFITRI
1508519007**

**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 OLAHAN ES PODENG MENJADI *DESSERT BOX*

NURAINI SAFITRI

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM.

ABSTRAK

Tugas Akhir ini dibuat dengan tujuan membuat formulasi terbaik dari Modifikasi Olahan Es Podeng Menjadi *Dessert Box*. Uji coba ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan April 2022 hingga Juli 2022. Produk ini diberi nama Podeng *Dessert Box* yang didalamnya terdapat lapisan *chocolate sponge cake*, vla santan, sagu mutiara, ketan hitam, dan *vanilla sponge cake* dan sudah dilakukannya uji coba selama 2 kali. Uji validasi dilakukan oleh 2 panelis ahli yang terdiri dari 2 Dosen Program Studi Tata Boga. Hasil uji validasi Modifikasi Olahan Es Podeng menjadi *Dessert Box* menyatakan aspek warna pada *chocolate sponge cake* mendapat nilai rata – rata 5 dikategori warna coklat aspek warna pada *vanilla sponge cake* mendapat nilai rata – rata 5 dikategori warna kuning muda, aspek warna pada sagu mutiara mendapat nilai rata – rata 5 dikategori warna merah, aspek warna pada ketan hitam mendapat nilai rata – rata 4,5 dikategori hitam dan hitam keunguan, aspek rasa keseluruhan mendapat nilai rata – rata 5 dikategori manis, aspek rasa *sponge cake* mendapat nilai rata – rata 4,5 dikategori manis dan agak manis, aspek aroma mendapat nilai rata – rata 5 dikategori beraroma santan, aspek tekstur mendapat nilai rata – rata 4,5 dikategori lembut dan agak lembut. Produk Podeng *Dessert Box* mendapatkan hasil perhitungan harga jual dengan kenaikan 40% mendapatkan harga jual sebesar Rp. 19.000 per satu porsi.

Kata kunci : Modifikasi Olahan Es Podeng, *Dessert box*

MODIFIKASI OLAHAN ES PODENG MENJADI *DESSERT BOX*

NURAINI SAFITRI

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM.

ABSTRACTS

This final project was made with the aim of making the best formulation of Modified Processed Ice Podeng into a Dessert Box. This trial was carried out at the Food Processing Laboratory, Catering Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University which started from April 2022 to July 2022. This product was named Podeng Dessert Box which contained layers of chocolate sponge cake, coconut milk vla, sago pearls, black sticky rice, and vanilla sponge cake and has been tested for 2 times. The validation test was carried out by 2 expert panelists consisting of 2 Lecturers of the Catering Study Program. The validation test results of Modification of Processed Podeng Ice into Dessert Box stated that the color aspect on chocolate sponge cake got an average value of 5 in the brown color category, the color aspect on vanilla sponge cake got an average value of 5 in the light yellow color category, the color aspect in pearl sago got a score of 5 an average of 5 in the red category, the color aspect of black sticky rice gets an average score of 4.5 in the black and purplish black categories, the overall taste aspect gets an average value of 5 in the sweet category, the sponge cake taste aspect gets an average value of 4, 5 in the sweet and slightly sweet category, the aroma aspect gets an average score of 5 in the coconut milk-scented category, the texture aspect gets an average score of 4.5 in the soft and somewhat soft category. Podeng Dessert Box products get the results of the calculation of the selling price with an increase of 40% getting a selling price of Rp. 19,000 per one serving

Keywords : Modification of Processed Ice Podeng, Dessert Box.

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

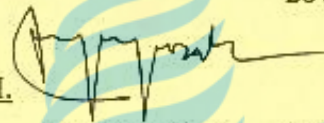
Nama : Nuraini Safitri
NIM : 1508519007
Judul Tugas Akhir : Modifikasi Olahan Es Podeng Menjadi *Dessert Box*

Nama/Dosen Pembimbing

Tanda Tangan

Tanggal


Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM.
NIP. 196007231986022001



28 Juli 2022

Mengetahui:

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga

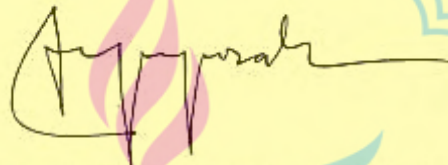


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi Olahan Es Podeng Menjadi *Dessert Box*
Penyusun : Nuraini Safitri
NIM : 1508519007

Disetujui oleh:
Pembimbing,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM.
NIP. 196007231986022001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

Ketua Penguji,

Anggota Penguji 1,

Anggota Penguji 2,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



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



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga,



Dr. Rina Febriana M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nuraini Safitri

NIM : 1508519007

Saya menyatakan dengan sebenar–benarnya Tugas Akhir dengan judul: **“MODIFIKASI OLAHAN ES PODENG MENJADI *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 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, Juli 2022

Yang membuat pernyataan



Nuraini Safitri
(1508519007)



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 : Nuraini Safitri
NIM : 1508519007
Fakultas/Prodi : Teknik / D3 Tata Boga
Alamat email : nuraini.safitri2501@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 Olahan Es Podeng Mejadi *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, 31 Agustus 2022

Penulis

(Nuraini Safitri)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan keberkahan dan perlindungan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan segala kemudahan. Penulisan tugas akhir dengan judul “Modifikasi Olahan Es Podeng Menjadi *Dessert Box*” ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Ahli Madia pada Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada saat mengerjakan, penulis mendapatkan bantuan, arahan serta dorongan dari orang-orang sekitar untuk mendapatkan hasil terbaik dalam penulisan tugas akhir ini. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Rina Febriani, M.Pd selaku koordinator program studi Diploma Tiga Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan selaku Pembimbing Akademik.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM. Selaku Dosen Pembimbing.
3. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. dan Dr. Rusilanti, M.Si. selaku Dosen Validator dan Penguji
4. Seluruh dosen D3 Tata Boga yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan yang sangat berarti selama masa pendidikan.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboraturium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Terima Kasih juga kepada orang tua tersayang (Ayah) Suyanto dan (Ibu) Juhaeriyah, yang selalu mendukung baik secara moril dan materil. Untuk teman dekat saya Reynaldhan Novrian dan semua teman yang tidak bisa saya sebutkan namanya satu-persatu yang selalu menghibur disaat suka maupun duka. Penulis telah berusaha menyusun tugas akhir ini dengan baik, namun tidak ada karya yang sempurna selain karya-Nya. Dengan segala kekurangan yang masih ada, penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat.

Jakarta, 28 Juli 2022



Nuraini Safitri
(1508519007)

DAFTAR ISI

	HALAMAN
ABSTRAK	I
ABSTRACT	II
HALAMAN PERSETUJUAN	III
HALAMAN PENGESAHAN	IV
HALAMAN PERNYATAAN	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	2
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
2.1 <i>Dessert Box</i>	4
2.2.1 Kandungan Gizi	5
2.2.2 <i>Sponge Cake</i>	5
2.2 Es Podeng	6
2.2.1 Bahan Es Podeng	7
2.2.2 Pembuatan Es Podeng	14
2.3 Podeng <i>Dessert Box</i>	15
2.3.1 Aspek Modifikasi Produk	15
2.3.2 Bahan Penggunaan Podeng <i>Dessert Box</i>	16
2.3.3 Pembuatan Podeng <i>Dessert Box</i>	28
2.3.4 Kualitas Produk Modifikasi	31
2.3.4.1 Rasa	31
2.3.4.2 Warna	31
2.3.4.3 Aroma	31

2.3.4.4 Tekstur	31
2.4 Kemasan dan Label	32
2.4.1 Kemasan	32
2.4.1.1 Jenis Kemasan	33
2.4.1.2 Desain Kemasan	34
2.4.2 Label	34
BAB III PEMBAHASAN	37
3.1 Tempat dan Waktu	37
3.2 Prosedur Uji Coba Produk / Formula Standar	37
3.2.1 Formula Standar	37
3.2.2 Uji Coba Formula Standar	38
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi	39
3.3.1 Komposisi dan Formula Produk Modifikasi	39
3.3.1.1 Uji Coba Formula 1 Podeng <i>Dessert Box</i>	39
3.3.1.2 Uji Coba Formula 2 Podeng <i>Dessert Box</i>	40
3.3.1.3 Uji Coba Formula 3 Podeng <i>Dessert Box</i>	41
3.3.2 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi	41
3.3.2.1 Aspek Warna	43
3.3.2.2 Aspek Rasa	46
3.3.2.3 Aspek Aroma	47
3.3.2.4 Aspek Tesktur	48
3.3.3 Anaisis Biaya	48
3.3.4 Kelemahan Uji Coba	50
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
4.1 Kesimpulan	51
4.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	54
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	65

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi <i>Sponge Cake</i>	5
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Roti Tawar	11
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Alpukat	12
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Tepung Terigu	17
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Ketan Hitam	24
Tabel 3.1	Formula Standar	37
Tabel 3.2	Formula Uji Coba 1 Podeng <i>Dessert Box</i>	39
Tabel 3.3	Formula Uji Coba 2 Podeng <i>Dessert Box</i>	40
Tabel 3.4	Formula Uji Coba 3 Podeng <i>Dessert Box</i>	41
Tabel 3.5	Penilaian Aspek Warna <i>Chocolate Sponge Cake</i>	43
Tabel 3.6	Penilaian Aspek Warna <i>Vanilla Sponge Cake</i>	44
Tabel 3.7	Penilaian Aspek Warna Sagu Mutiara	45
Tabel 3.8	Penilaian Aspek Warna Ketan Hitam	45
Tabel 3.9	Penilaian Aspek Rasa Keseluruhan	46
Tabel 3.10	Penilaian Aspek Rasa <i>Sponge Cake</i>	46
Tabel 3.11	Penilaian Aspek Aroma	47
Tabel 3.12	Penilaian Aspek Tekstur	48
Tabel 3.13	Analisis Biaya	48



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	<i>Sponge Cake</i>	5
Gambar 2.2	Santan	7
Gambar 2.3	Gula Pasir	8
Gambar 2.4	Garam	9
Gambar 2.5	Daun Pandan	9
Gambar 2.6	Sagu Mutiara	10
Gambar 2.7	Roti Tawar	11
Gambar 2.8	Alpukat	12
Gambar 2.9	Kacang Tanah	13
Gambar 2.10	Bagan Alir Pembuatan Es Podeng	14
Gambar 2.11	Telur	19
Gambar 2.12	Gula	20
Gambar 2.13	Garam	20
Gambar 2.14	Minyak	21
Gambar 2.15	Susu	22
Gambar 2.16	Vanilli	22
Gambar 2.17	Cocoa Powder	23
Gambar 2.18	Ketan Hitam	24
Gambar 2.19	Sagu Mutiara	25
Gambar 2.20	Gula Merah	26
Gambar 2.21	Santan	27
Gambar 2.22	Tepung Maizena	27
Gambar 2.23	Desain Kemasan	34
Gambar 2.24	Label Kemasan 1	36
Gambar 2.25	Label Kemasan 2	36

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Formula Modifikasi	56
LAMPIRAN 2 Lembar Validasi Dosen Penguji 1	57
LAMPIRAN 3 Lembar Validasi Dosen Penguji 2	58
LAMPIRAN 4 Cara Pembuatan	60
LAMPIRAN 5 Cara Penyajian	65

