

TUGAS AKHIR

**KLEPON *PRALINE* SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN NILAI JUAL JAJANAN TRADISIONAL**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**MARIA LYSTIA TRIXIE
1508519006**

**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
2023**

KLEPON *PRALINE* SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN NILAI JUAL JAJANAN TRADISIONAL

MARIA LYSTIA TRIXIE

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

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik dari Inovasi Klepon *Praline*. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Uji coba dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Tahapan awal dilakukan uji coba formula standar dan dilanjutkan dengan formula inovasi. Formula uji coba terbaik divalidasi oleh 2 orang panelis ahli yang menyatakan produk sudah sesuai dengan beberapa aspek penilaian, yaitu untuk aspek warna diperoleh rata-rata nilai 4 yaitu pada kategori hijau muda. Untuk mencapai hasil aspek warna pada Klepon *Praline* yang diharapkan yaitu hijau, maka dapat memperhatikan pada pemberian warna. Pada aspek rasa diperoleh rata-rata nilai 5 berada pada kategori rasa sangat manis. Hasil pada aspek rasa untuk Klepon *Praline* yang diharapkan ialah sangat manis. Untuk aspek aroma diperoleh rata-rata nilai 4 yang berada pada kategori beraroma coklat. Hasil pada aspek aroma untuk Klepon *Praline* yang diharapkan ialah beraroma pandan, maka perlu ditambah pandan pada proses pembuatan bahan isi. Untuk aspek tekstur diperoleh rata-rata nilai 4 dengan kategori tekstur lembut. Untuk mencapai hasil aspek tekstur pada Klepon *Praline* yaitu lembut, maka proses pencetakan coklat tidak terlalu tebal. Pada aspek bentuk diperoleh nilai rata-rata yaitu 4,5 dengan kategori berbentuk bulat. Hasil pada aspek bentuk yang diharapkan ialah bulat. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual dengan kenaikan 50% diperoleh harga jual produk ialah Rp. 28.000/pack.

Kata Kunci : Inovasi Klepon *Praline*, Cokelat, Klepon

**KLEPON PRALINE AS AN WAYS TO INCREASE THE SELLING VALUE
OF TRADITIONAL FOOD**

MARIA LYSTIA TRIXIE

Supervisor : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM

ABSTRACT

This final project aims to get the best formula from Klepon Praline Innovation. The method used is the experimental method. Trial conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The initial stage is to try out the standard formula and continue with the innovation formula. The best trial formula was validated by 2 expert panelists who stated that the product was in accordance with several aspects of the assessment, namely for the color aspect, an average value of 4 was obtained, namely in the light green category. To achieve the expected results of the color aspect of the Klepon Praline which is green, you can pay attention to the color scheme. In the aspect of taste, an average value of 5 is obtained in the very sweet taste category. The expected results on the taste aspect for Klepon Praline are very sweet. For the aroma aspect, an average value of 4 is obtained which is in the chocolate-scented category. The expected results on the aroma aspect for Klepon Praline are pandan-scented, so it is necessary to add pandan to the filling process. For the texture aspect, an average value of 4 is obtained with the soft texture category. To achieve the texture aspect of the Klepon Praline which is soft, the chocolate printing process is not too thick. In the form aspect, the average value is 4.5 with a round category. The results on the expected shape aspect are round. Based on the results of the calculation of the selling price with a 50% increase in the selling price of the product obtained is Rp. 28,000/pack.

Key Word : Innovation Klepon Praline, Chocolate, Klepon

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Klepon *Praline* sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Jajanan Tradisional
Penyusun : Maria Lystia Trixie
NIM : 1508519006

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing,



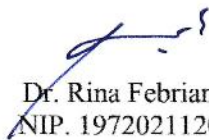
Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM
NIP. 196007231986022001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001



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



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Maria Lystia Trixie

NIM : 1508519006

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya Tugas Akhir dengan judul “**Klepon Praline sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Jajanan Tradisional**” adalah hasil saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing Tugas Akhir dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan tinggi manapun. Sumber informasi berasal dari Jurnal, Website, dan Buku online yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian 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, 10 Juli 2023



Maria Lystia Trixie

NIM 1508519006



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 : Maria Lystia Trixie
NIM : 1508519006
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 TATA BOGA
Alamat email : marialystia8@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 :

“Klepon *Praline* sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Jajanan 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, 24 Agustus 2023

Penulis,

(Maria Lystia Trixie)

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur ke hadirat Tuhan YME atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis, sehingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) yang berjudul "**Klepon Praline sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Jajanan Tradisional**". Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).


Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga penyusunan Tugas Akhir ini dapat berjalan dengan lancar. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan yang diberikan kepada penulis, diantaranya :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd., selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan selaku Penasihat Akademik Mahasiswa D3 Angkatan 2019.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
3. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. Seluruh staf Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua serta keluarga yang turut memberikan perhatian, bantuan materi dan doa serta semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Hana, Ilhan, Irfan, Shaka, Jaya, serta teman seperjuangan dan sahabat penulis yang memberikan motivasi selama penyusunan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Akhir kata semoga Tugas Akhir ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca yang berminat pada umumnya.

Jakarta, 12 Juli 2023


Maria Lystia Trixie

1508519006

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Pembatasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penulisan	2
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
2.1 Klepon	4
2.1.1 Pengertian Klepon	4
2.1.2 Karakteristik Klepon	4
2.1.3 Kandungan Gizi	5
2.2 Cokelat	5
2.2.1 Bahan dan Fungsi Bahan	6
2.2.2 Pembuatan Produk Klepon	8
2.3 Produk Inovasi Klepon <i>Praline</i>	10
2.3.1 Bahan-Bahan Pada Produk Inovasi Klepon <i>Praline</i>	10
2.3.2 Proses Pembuatan Inovasi Klepon <i>Praline</i>	14
2.3.3 Kualitas Produk Inovasi Klepon <i>Praline</i>	19
2.4 Kemasan dan Label	20
2.4.1 Kemasan	20
2.4.2 Label	23
2.5 Peralatan Dalam Pembuatan Inovasi Klepon <i>Praline</i>	25
BAB III PEMBAHASAN	27
3.1 Tempat dan Waktu	27
3.2 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar	27
3.2.1 Formula Standar	28

3.2.2 Uji Coba Formula Standar	29
3.3 Prosedur Uji Coba Produk Inovasi Klepon <i>Praline</i>	30
3.3.1 Uji Coba 1 Inovasi Klepon <i>Praline</i>	30
3.3.2 Uji Coba 2 Inovasi Klepon <i>Praline</i>	31
3.3.3 Uji Coba 3 Inovasi Klepon <i>Praline</i>	32
3.3.4 Uji Coba Inovasi Klepon Terbaik	33
3.4 Hasil Uji Validasi Kualitas Inovasi Klepon <i>Praline</i>	34
3.4.1 Aspek Warna	34
3.4.2 Aspek Rasa	35
3.4.3 Aspek Aroma	35
3.4.4 Aspek Tekstur	36
3.4.5 Aspek Bentuk	36
3.5 Aspek Inovasi Klepon <i>Praline</i>	37
3.6 Penyajian Hasil Inovasi Klepon <i>Praline</i>	39
3.7 Analisis Biaya	39
3.8 Kelemahan Uji Coba	43
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	44
4.1 Kesimpulan	44
4.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	47