

VARIASI CEMILAN DENGAN MENGGUNAKAN ARANG SEBAGAI BAHAN CAMPURAN

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



ACEP SOLEH HIDAYAT

NIM 201923490

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

VARIASI CEMILAN DENGAN MENGGUNAKAN ARANG SEBAGAI BAHAN CAMPURAN

NAMA : ACEP SOLEH HIDAYAT
NIM : 201923490
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



R. Sonjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19710506 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Bandung, 23 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

RIASI CEMILAN DENGAN MENGGUNAKAN ARANG SEBAGAI BAHAN CAMPURAN

: Acep Soleh Hidayat
: 201923490
AN : Hospitaliti
RAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,

Sonjana Ali Suganda, S.Sos.,
MM.Par.
NIP. 19710506 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,

Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji I,

Sabur Safari, Dr., S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Penguji II,

Rohyan Sosiadi, Drs., MPd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Bandung, 31 Agustus 2023

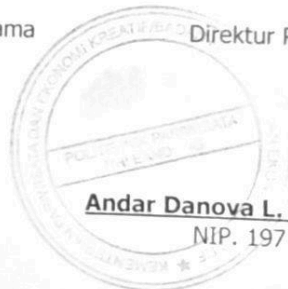
Mengetahui,

Ministrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andi Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CH
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Acep Soleh hidayat
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung 02 Februari 2000
NIM : 201923490
Program Studi : Seni kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"VARIASI CEMILAN DENGAN MENGGUNAKAN ARANG SEBAGAI BAHAN CAMPURAN"
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Acep Soleh Hidayat
NIM. 201923490

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan berkat dan Rahmat-Nya, dan Orang Tua penulis yaitu Bapak Mamat Mulyana dan Ibu Ipah Syaripah yang selalu memberikan dukungan, Semangat, doa, dan kasih sayang tanpa henti Sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “VARIASI CEMILAN DENGAN MENGGUNAKAN ARANG SEBAGAI BAHAN CAMPURAN”.

Adapun tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir pada program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner di Poltekpar NHI Bandung.

Penulis dalam Tugas Akhir ini membahas tentang menciptakan produk cemilan baru dengan memanfaatkan bahan yang jarang dimanfaatkan dan diolah oleh masyarakat yang tentunya memiliki banyak manfaat dengan nilai gizi yang terkandung pada bahan yang akan digunakan. Oleh karna itu pada kesempatan ini, izinkanlah penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M Sc Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Ibu Dr.E R Umi Kalsum. M.M Par., CHM., CHRMP Selaku kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Pudin Saepudin, SST.PAR., M.P.PAR., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku dosen pembimbing I dan Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku dosen pembimbing II, atas waktu luang, nasihat, masukkan, serta bimbingan yang sangat penulis butuhkan selama mengerjakan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh *staff* serta dosen pengajar di Program Studi Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Teman-teman MTB 6A angkatan 2019 yang selalu memberikan semangat setiap harinya selama tiga tahun ini.
8. Semua teman-teman satu almamater Sekolah Tinggi Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mendoakan dan memberikan semangat untuk penulis.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam menulis Tugas Akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna namun penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Bandung, 26 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Penelitian | 1 |
| B. Pernyataan Penelitian..... | 2 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 2 |
| D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data | 3 |
| E. Uji Organoleptik..... | 4 |
| F. Lokasi dan Waktu Penelitian | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN..... | 9 |
| A. Tinjauan Pustaka | 9 |
| 1. Pengenalan Arang batok kelapa / coconut shell briquette charcoal | 9 |
| 2. pengenalan pewarna makanan dari arang batok kelapa merek mr herb | 10 |
| 3. pengenalan Buah Pepaya | 11 |
| 4. pengenalan Singkong..... | 13 |
| 5. pengenalan Tepung singkong..... | 14 |
| B. Prosedur Percobaan | 15 |
| A. Bahan dan alat yang digunakan..... | 16 |
| B. Alat – alat yang digunakan..... | 22 |
| C. Produksi percobaan..... | 30 |
| 1 pra eksperimen | 37 |
| 2 Eksperimen..... | 37 |
| 3 prosedur percobaan..... | 37 |
| D. <i>Recipe costing</i> | 38 |

| | |
|--|-----------|
| E. Kajian penulis terhadap penilaian panelis | 40 |
| BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 42 |
| A. Hasil Analisa Penilaian Menurut Panelis Ahli dan non ahli..... | 42 |
| B. Perbandingan penilaian Rata-Rata Menurut Panelis | 44 |
| 1. Perbandingan Penilaian Menurut Panelis Ahli dan Non ahli..... | 54 |
| 2. Perbandingan Harga..... | 56 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 57 |
| A. kesimpulan..... | 57 |
| B. Saran..... | 58 |
| DAFTAR PUSTAKA | 59 |
| LAMPIRAN | 60 |
| BIODATA PENULIS | 68 |

DAFTAR TABEL

BAB I

| | |
|---|----|
| TABEL 1.1 KANDUNGAN GIZI PEPAYA MUDA..... | 12 |
| TABEL 1.2 KANDUNGAN GIZI TEPUNG SINGKONG | 15 |
| TABEL 2.1 STANDAR RECIPE KERIPIK ARANG..... | 30 |
| TABEL 2.2 STANDAR RECIPE ASINAN PEPAYA | 34 |
| TABEL 2.3 RECIPE COSTING KRIPIK ARANG | 38 |
| TABEL 2.4 RECIFE COSTING ASINAN PEPAYA..... | 38 |
| TABEL 3.1 HASIL PENILAIAN KERIPIK SINGKONG MENURUT PANELIS NON AHLI..... | 39 |
| TABEL 3.3 HASIL PENILAIAN KERIPIK ARANG MENURUT PANELIS NON AHLI | 44 |
| TABEL 3.3 HASIL PENILAIAN KRIPIK ARANG MENURUT PANELIS AHLI | 46 |
| TABEL 3.4 HASIL PENILAIAN ASINAN PEPAYA MENURUT NON AHLI | 48 |
| TABEL 3.5 HASIL PENILAIAN ASINAN PEPAYA MENURUT PANELIS NON AHLI | 50 |
| TABEL 3.6 HASIL PENILAIAN ASINAN BOGOR MENURUT PANELIS AHLI... | 52 |
| TABEL 3.10 PERBANDINGAN NILAI RATA RATA MENURUT PANELIS | 54 |
| TABEL 3.11 PERBANDINGAN NILAI JUAL | 56 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---------------------------------------|----|
| GAMBAR 2.1 ARANG BATOK KELAPA | 9 |
| GAMBAR 2.2 PEWARNA ARANG PASARAN..... | 10 |
| GAMBAR 2.3 PEPAYA MUDA | 11 |
| GAMBAR 2.4 SINGKONG..... | 13 |
| GAMBAR 2.8 TEPUNG SINGKONG | 14 |
| GAMBAR 2.9 GULA PASIR | 17 |
| GAMBAR 2.10 LEMON | 19 |
| GAMBAR 2.11 BAWANG PUTIH | 20 |
| GAMBAR 2.12 BOWL..... | 21 |
| GAMBAR 2.13 GRATER | 23 |
| GAMBAR 2.14 COLANDER | 23 |
| GAMBAR 2.15 KNIFE..... | 24 |
| GAMBAR 2.16 PRESS (PRESAN) | 25 |
| GAMBAR 2.17 SCALE | 25 |
| GAMBAR 2.18 CUTTING BOARD | 26 |
| GAMBAR 2.20 NAMPAN..... | 27 |
| GAMBAR 2.21 WOOD SPATULA | 28 |
| GAMBAR 2.22 PANCI..... | 38 |
| GAMBAR 2.23 BLENDER | 39 |
| GAMBAR 2.23 KERIPIK ARANG | 32 |
| GAMBAR 2.24 ASINAN PEPAYA MUDA..... | 35 |

DAFTAR PUSTAKA

Almatsier dan Sunita (2010) Nutrisi papaya muda.

Diakses dari: <https://yankes.kemkes.go.id>. selasa 6 juni 2023

Arancon,R.N.(1999)kelapa kekayaan Indonesia.

Diakses dari: <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id> selasa 6 juni 2023

Annisa Nur Indah Setiawati (2023) Kandungan gizi papaya muda.

Diakses dari: <https://hellosehat.com>. kamis 8 juni 2023

Amin, A. Z. 2017. Pengaruh Variasi Jumlah Perikat Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Arang Tempurung Kelapa Pendidikan Teknik Mesin Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. Varietas Unggul Ubi Kayu Untuk Bahan Pangan dan Bahan Industri. J. Agroinovasi 29 (3412) : 1-7.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1991. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Faujiah. 2016. Pengaruh Konsentrasi Perikat Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Arang (Nyfa Fruticans Wurmb). Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.

Ganjar, I.G., dan Rohman A. (2007) Kimia Farmasi Analisis.

Yogyakarta:Pustaka Pelajar

Hartoyo dan Nurmala (19990) Arang aktif batok kelapa.

Diakses dari: <https://ejurnal.forda-mof.org>. Dikutip pada tanggal jumat 9 juni 2023

Hamdayana (2017:125) Definisi metode eksperimen. Bandung 12 juli 2023

IM Zakkasie (2017) Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil pertanian. Mengenal Tapioka. Bandung 13 juli 2023

Kusumah (2011:78) Metode kuisioner sebagai Teknik pengumpulan data 13 juli 2023

Novriyati Lubis,ST., M.Si (2021) kandungan pewarna dari arang

<https://Viva.co.id>.

Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.

Bandung: Alfabeta

