

**PENAMBAHAN *PU REE* LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) DAN TEPUNG TALAS (*Colocasia Esculenta L*)
TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI *DINNER ROLL***

TUGAS AKHIR



MARIA RENELDIS RAMAT

NIM: 942021029

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN
2024**

HALAMAN JUDUL
**PENAMBAHAN *PUREE* LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)
DAN TEPUNG TALAS (*Colocasia Esculenta L*) TERHADAP
KARAKTERISTIK ROTI *DINNER ROLL***

TUGAS AKHIR

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Ahli Madya**



MARIA RENELDIS RAMAT

NIM: 942021029

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

**PENAMBAHAN *PUREE* LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) DAN
TEPUNG TALAS (*Colocasia Esculenta L*) TERHADAP KARAKTERISTIK
*ROTI DINNER ROLL***

TUGAS AKHIR

**Diajukan Kepada Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Balikpapan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Seminar Tugas Akhir**

Disusun oleh:

MARIA RENELDIS RAMAT

NIM. 942021029

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

**Enita Rahayu, M.Pd
NIP: 199305162022032011**

**Drs. Bambang Jati Kusuma, M.M
NIP: 196605171993031005**

LEMBAR PENGESAHAN

**PENAMBAHAN *PUREE* LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) DAN
TEPUNG TALAS (*Colocasia Esculenta* L) TERHADAP
KARAKTERISTIK ROTI *DINNER ROLL***

TUGAS AKHIR

Disusun oleh :

MARIA RENELDIS RAMAT

NIM: 942021029

Disetujui oleh :

Penguji

Henry Winnarko.S.Pd.M.Pd

NIP. 198804202019031015

Pembimbing I

Pembimbing II

Enita Rahayu, M.Pd

NIP. 199305162022032011

Drs. Bambang Jati Kusuma, M.M

NIP. 196605171993031005

Diketahui Oleh:

Ketua Jurusan Pariwisata

Henry Winnarko.S.Pd.M.Pd

NIP. 198804202019031015

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Maria Reneldis Ramat

Tempat/ Tanggal Lahir : Watu Miteng, 16 Juli 2002

Nim : 942021029

Menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul “Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L*) Terhadap Karakteristik Roti *Dinner Roll*” adalah bukan merupakan hasil karya tulis orang lain, baik sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam kutipan yang saya sebutkan sumbernya. Demikian pernyataan saya buat dengan sebenarnya dan apabila pernyataan ini tidak benar saya bersedia mendapat sanksi akademis.

Balikpapan, 20 Januari 2024

Mahasiswa,

Maria Reneldis Ramat

Nim. 942021029

LEMBAR PERSEMBAHAN

Jangan pernah menyerah, jika Tuhan belum menjawab doamu, itu karena Tuhan punya rencana lebih baik untuk hidupmu.

Dengan penuh ungkapan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan pertolongan dan campur tangan yang luar biasa yang telah memberikan kesehatan, kekuatan, dan kemampuan untuk menyelesaikan karya ilmiah (tugas akhir) ini.

Bapak Dan Mama Tercinta

Karya ilmiah ini dengan sangat bangga kupersembahkan kepada kedua orangtua saya, bapak tercinta Stanislaus Ramat dan mamaku tercinta Sisilia Jun yang selama ini telah memberikan kasih sayang dan segala dukungannya, serta doa yang tiada henti. Apa yang telah kuterima selama ini tidak mungkin mampu ku membalasnya hanya dengan karya sederhana ini semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat Bapak dan Mama bahagia.

Keluarga Ku

Untuk adikku tercinta Rein, Alfred dan Refi serta keluarga besar saya. Saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya untuk keluarga besar saya yang sudah membantu dan mendukung saya selama ini.

Teman-Teman Ku

Terima kasih kepada sahabat saya Dona dan Mevi yang selalu ada buat saya dan sudah banyak membantu saya selama ini terkhusus pada saat melakukan penelitian. Khusus buat teman-teman seperjuanganku Lana, Tedy, Salsa, Risma, jihan, rita dan alda yang saya cintai semoga keakraban ini selalu terjalin. Aku pasti selalu merindukan kalian semua.

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Maria Reneldis Ramat
Nim : 942021029
Program Studi : Tata Boga
Jurusan : Pariwisata

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, setuju untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Balikpapan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty/Free Right*) atas Tugas Akhir Saya yang berjudul: Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L*) Terhadap Karakteristik Roti *Dinner Roll*.e Perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Balikpapan berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan memublikasikan Tugas Akhir Saya selama tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Balikpapan, 20 Januari 2024

Mahasiswa,

Maria Reneldis Ramat

Nim. 942021029

ABSTRAK

MARIA RENELDIS RAMAT. Penambahan *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L*) Terhadap Karakteristik Roti *Dinner Roll*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bahwa labu kuning dan tepung talas dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan *dinner roll*, proses pembuatan *dinner roll* dengan menggunakan labu kuning dan tepung talas, untuk menguji tingkat kesukaan dan uji mutu hedonik terhadap produk *dinner roll* labu kuning dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa, Waktu dan tempat penelitian 8 Desember 2023 di kampus Politeknik Negeri Balikpapan. Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dan uji organoleptik yang melibatkan 40 orang panelis agak terlatih. Data yang didapatkan dari panelis kemudian dianalisa secara deskriptif dan statistik. Hasil rata-rata tertinggi yang didapat dari uji hedonik roti *dinner roll* labu kuning dan tepung talas dari aspek warna pada formula 2 dengan nilai rata-rata 3,50, pada aspek aroma pada formula 1 dan formula 2 dengan nilai rata-rata 3,48, pada aspek tekstur formula 1 dengan nilai rata-rata yaitu 3,53 dan aspek rasa pada formula 1 dengan nilai rata-rata yaitu (3,80). Hasil rata-rata tertinggi yang didapat dari uji mutu hedonik roti *dinner roll* dari aspek warna pada formula 3 dengan nilai rata-rata (3,68), pada aspek aroma panelis lebih menyukai aroma pada formula 3 dengan nilai rata-rata (3,58), untuk tekstur panelis sangat menyukai tekstur pada formula 1 dengan nilai rata-rata (3,63) dan untuk aspek rasa panelis lebih suka terhadap rasa pada formula 1 dengan nilai rata-rata (3,63).

Kata Kunci : Roti *Dinner Roll*, Labu Kuning, Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik.

ABSTRACT

MARIA RENELDIS RAMAT. *“Enhancing Dinner Roll Bread with Yellow Pumpkin Puree (Cucurbita Moschata) and Taro Flour (Colocasia Esculenta L).*

This research aims to find out that pumpkin and taro flour can be used as the main ingredients in making dinner rolls, the process of making dinner rolls using pumpkin and taro flour, to test the level of liking and hedonic quality test for pumpkin dinner roll products seen from the color , aroma, texture and taste, Time and place of research December 8 2023 at the Balikpapan State Polytechnic campus. The research carried out was an experiment and organoleptic test involving 40 somewhat trained panelists. The data obtained from the panelists was then analyzed descriptively and statistically. The highest average results were obtained from the hedonic test of pumpkin dinner roll bread and taro flour from the color aspect in formula 2 with an average value of 3.50, in the aroma aspect in formula 1 and formula 2 with an average value of 3.48 , in the texture aspect of formula 1 with an average value of 3.53 and the taste aspect of formula 1 with an average value of (3.80). The highest average results obtained from the hedonic quality test of dinner roll bread were from the color aspect in formula 3 with an average value of (3.68), in the aroma aspect the panelists preferred the aroma in formula 3 with an average value of (3.58) , for texture the panelists really liked the texture in formula 1 with an average value (3.63) and for the taste aspect the panelists preferred the taste in formula 1 with an average value (3.63).

Keywords: *Dinner Roll Bread, Yellow Pumpkin, Hedonic Test and Hedonic Quality Test.*