

TUGAS AKHIR

“BROWNIES LABU DENGAN TOPING KAREMEL KACANG KENARI”



Oleh :

Jennifer Monoarfa

NIM : 18 061 011

**POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI DIII PARIWISATA**

2022

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Prasyarat Gelar	ii
Lembar Persetujuan Dosen Pembimbing	iii
Lembar Pengesahan Tim Penguji	iv
Pernyataan Keaslian Tulisan	v
Biografi	vi
Motto dan Persembahan	vii
Abstrak	viii
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xi
Daftar Gambar	xiii
Daftar Table	xiv

BAB I : PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penulisan	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	2

BAB II : LANDASAN TEORI

2.1. Pengolahan Bahan Makanan	3
2.2. Tahap-Tahap Mengolah Makanan	7
2.3. Pengertian Hidangan	8
2.4. Jenis-Jenis Hidangan	9
2.5. Manfaat Kacang Kenari	11
2.6. Pengertian Karamel	13
2.7. Food Cost	14

BAB III	: METODOLOGI PENELITIAN	
3.1.	Objek Penelitian	15
3.2.	Metode Penelitian	15
3.3.	Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.4.	Metode Rancang Bangun	16
3.5.	Teknik Pengumpulan Data	16
3.6.	Sumber Data	16
BAB IV	: HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1.	Sejarah Serta Pembahasan Brownies dan Labu	17
4.2.	Deskripsi Hasil Penelitian.....	21
4.3.	Uji Coba Penelitian.....	21
4.4.	Wawancara Hasil Uji Coba	31
4.5.	Perhitungan Harga Dasar Pertama	32
4.6.	Perhitungan Harga Dasar Kedua	33
BAB V	: PENUTUP	
5.1.	Kesimpulan	35
5.2.	Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.	Hasil Uji Coba Pertama	23
Gambar 3.2.	Hasil Uji Coba Kedua Brownies Labu	26
Gambar 3.3.	Hasil Uji Coba Ketiga Brownies Labu	29

DAFTAR TABLE

Table 3.1.	Hasil Wawancara	31
Table 3.2.	Perhitungan Harga Jual Pakai Rum dan Mentega	32
Table 3.3.	Perhitungan Harga Jual Tanpa Rum dan Mentega	33

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hidangan adalah sajian makanan yang dicirikan dengan penyiapan bahan-bahan, teknik, dan percampuran yang khas yang biasanya dikaitkan dengan suatu budaya atau wilayah geografis tertentu. *Dessert* adalah hidangan yang disuguhkan di paling akhir dalam susunan menu yang berfungsi sebagai makanan penutup atau pencuci mulut karena fungsinya memang untuk menghilangkan kesan dari rasa hidangan terdahulu. Pada mulanya hidangan *dessert* hanya berupa buah-buahan segar yang dihidangkan secara langsung, namun seiring dengan perkembangan zaman varian jenisnya semakin banyak bisa berupa *pie*, *cake*, *ice cream*, dan lain sebagainya yang dipadukan dengan *syrup*, saus, *cream* sehingga membuatnya lebih menarik. Kue *brownies* yang dipopulerkan di Amerika Serikat dan Kanada pada abad ke-20 ini memiliki tekstur kue yang lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman serta memiliki rasa yang kaya akan coklat. Resep awal *brownies* terdiri dari tepung, mentega, gula, telur, coklat yang telah dilelehkan. Namun seiring dengan perkembangan zaman *brownies* telah mengalami banyak modifikasi dengan beragam aneka rasa tambahan seperti *brownies* keju, *brownies* pisang, bluberi, stroberi, kacang-kacangan, kopi, dan masih banyak lagi variasi *brownies* lainnya. Begitu pula dengan proses pembuatannya yang tidak hanya dipanggang, tetapi dapat pula dengan proses pengukusan yang dikenal dengan nama *brownies* kukus.

Labu biasanya dikonsumsi atau diolah menjadi kolak atau makanan ringan. Namun kali ini peneliti ingin membuat sesuatu yang berbeda dengan menggunakan bahan dasar labu menjadi *brownies* labu dengan menambahkan karamel dan kacang kenari sebagai *topping*. Alasan kenapa peneliti memilih labu kuning untuk dijadikan bahan dasar untuk membuat kue *brownies* karena tekstur dari labu yang lembut, mudah didapat dan harganya yang cukup murah. Dengan penggunaan labu kuning dalam pembuatan kue *brownies* kita juga dapat membantu perekonomian petani-petani labu yang ada di kota Manado. Berdasarkan uraian diatas peneliti

tertarik membahas Tugas Akhir ini dengan judul : ***“Brownies Labu Dengan Topping Karamel Kacang Kenari”***

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka peneliti merumuskan permasalahannya sebagai berikut :

Bagaimana mengolah labu kuning menjadi brownies labu dengan topping karamel kacang kenari dengan tekstur dan rasa yang pas?

1.3. Tujuan Penulisan

Penulisan ini bertujuan untuk:

Mencoba mengelolah labu kuning menjadi *brownies* dengan topping karamel kacang kenari dengan tekstur serta rasa yang lembut dan enak.

1.4. Manfaat Penulisan

Penulisan ini bermanfaat secara teoritis dan secara praktis.

a. Bagi Penulis

Sebagai prasyarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado dan juga untuk menghadapi dunia kerja yang berkaitan dengan Usaha kuliner.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado

Tugas akhir ini penulis harapkan agar dapat digunakan sebagai salah satu referensi dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Manado khususnya Jurusan Pariwisata serta untuk menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.

c. Bagi Pelaku-pelaku Pariwisata

Sebagai bahan pertimbangan dalam menerapkan prosedur yang wajar berdasarkan disiplin ilmu yang terurai pada teori dan praktek Program Studi Pariwisata dalam mengembangkan usaha kuliner.