

**SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN KULIT**

***CHOIPAN***

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh :

Feodora Marvella

Nomor Induk : 201923550

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

### SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN KULIT *CHOIPAN* UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK MAKANAN *CHOIPAN*

NAMA : Feodora Marvella  
NIM : 201923550  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc.  
NIP. 19851224.201101.1.010.

Pembimbing Pendamping,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM  
NIP. 19821216.201101.1.003.

Bandung, 23 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.**

NIP. 19730723 199503 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

### SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN KULIT CHOIPAN

NAMA : Feodora Marvella  
NIM : 201923550  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga


Pembimbing Utama,

  
Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc.  
NIP 19851224 201101 1 010

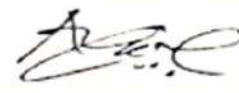
Pembimbing Pendamping,

  
Nova Maulidian Hidayat, SE., MM  
NIP 19821216 201101 1 003

Penguji I,

  
Christian H. Rumayyar, S.Sos.,MM.Par.  
NIP 19691228 200212 1 001

Penguji II,

  
Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par  
NIP 19760420 200605 2 002

Bandung, 16 Agustus 2022

Mengetahui,

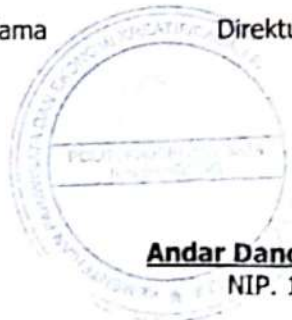
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



### PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Feodora Marvella

Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 12 September 2001

NIM : 201923550

Program Studi : Manajemen Tata Boga

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN KULIT CHOIPAN**  
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, 16 Agustus 2022  
Yang membuat pernyataan,



**FEODORA MARVELLA**

NIM 201923550

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatNya penulis dapat diberikan kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir yang berjudul “SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN KULIT *CHOIPAN*” ini disusun dengan tujuan memenuhi persyaratan kelulusan jenjang pendidikan program Diploma-III pada program studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini dapat diselesaikan karena adanya bantuan secara langsung maupun tidak langsung dari banyak pihak. Dikarenakan perihal tersebut, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih Kepada Keluarga, Teman-teman Penulis yang senantiasa membimbing dan mendorong penulis agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Andar Danova L.Goeltom, S.Sos.,M.Sc.,Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP., Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE., Ketua Jurusan Hospitaliti
4. R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM, Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc. Pembimbing I untuk Tugas Akhir ini yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM, Selaku Pembimbing II yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan serta bantuan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Rekan-rekan MTB 6C yang selalu memberi bantuan, dukungan, motivasi serta doa dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap, segala bentuk saran, masukan, kritik yang membangun, serta bantuan yang diberikan oleh berbagai pihak dapat menjadi sumber kebaikan. Namun, Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat diterima dan bermanfaat bagi pihak-pihak yang memerlukannya.

Tangerang, 14 Maret 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Metode Penelitian.....	5
E. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data.....	6
1. Observasi.....	7
2. Uji Panelis.....	7
3. Kuesioner.....	7
4. Studi Kepustakaan.....	8
F. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	9
1. Lokasi Penelitian.....	9
2. Waktu Penelitian.....	9
BAB II.....	10
A. <i>Choipan</i> .....	10
1. Sejarah dan Asal Usul <i>Choipan</i> .....	10

2. Karakteristik dan Proses Pembuatan <i>Choipan</i> .....	11
3. Kandungan Gizi Pada <i>Choipan</i> .....	12
B. Ubi Ungu.....	13
5. Budidaya Ubi Ungu.....	15
6. Kandungan Gizi dan Khasiat Ubi Ungu.....	16
C. Bagan Pengembangan Produk Eksperimen.....	18
D. Alur waktu dalam eksperimen.....	18
E. Konsep Produk.....	19
1. Kulit <i>Choipan</i> yang ditambahkan tepung ubi ungu.....	19
2. Bahan yang digunakan.....	20
3. Isian yang digunakan.....	22
4. Alat yang dibutuhkan.....	24
F. Pelaksanaan Uji Coba.....	27
G. Proses Penilaian <i>Choipan</i> dengan Tepung Ubi Ungu oleh Panelis.....	36
BAB III.....	44
A. Profil Panelis.....	44
B. Data Hasil Penilaian Panelis.....	47
C. Pembahasan Hasil Penilaian Panelis.....	60
BAB IV.....	70
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran.....	71



DAFTAR PUSTAKA..... 73

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kandungan Choipan per 100 gram.....	13
Tabel 2. Komposisi Kimia Ubi Jalar per 100 gram.....	17
Tabel 3. Penjelasan Alur Waktu Eksperimen.....	18
Tabel 4. Penjelasan Alur Waktu Eksperimen.....	19
Tabel 5. Alat-alat yang dibutuhkan.....	24
Tabel 6. Alat-alat yang dibutuhkan.....	25
Tabel 7. Alat-alat yang dibutuhkan.....	26
Tabel 8. Alat-alat yang dibutuhkan.....	27
Tabel 9. Resep pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	28
Tabel 10. Resep pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	29
Tabel 11. Resep pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	30
Tabel 12. Tabel perbandingan tepung ubi ungu hasil produksi pribadi dan perusahaan.....	32
Tabel 13. Resep kulit Choipan uji coba I,II,III.....	32
Tabel 14. Resep kulit Choipan uji coba I,II,III.....	33
Tabel 15. Resep kulit Choipan uji coba I,II,III.....	34
Tabel 16. Resep kulit Choipan uji coba I,II,III.....	35
Tabel 17. Klasifikasi skor TCR.....	41
Tabel 18. Profil Panelis Ahli Konsumen.....	44
Tabel 19. Profil Panelis Ahli Konsumen.....	45
Tabel 20. Profil Panelis Konsumen.....	45
Tabel 21. Profil Panelis Konsumen.....	46

Tabel 22. Profil Panelis Konsumen.....	47
Tabel 23. Hasil Penilaian Panelis Ahli Sampel I.....	48
Tabel 24. Hasil Penilaian Panelis Ahli Sampel II.....	50
Tabel 25. Hasil Penilaian Panelis Ahli Sampel III.....	52
Tabel 26. Keterangan Tabel.....	53
Tabel 27. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Sampel I.....	54
Tabel 28. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Sampel II.....	56
Tabel 29. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Sampel III.....	58
Tabel 30. Keterangan Tabel 2.....	59
Tabel 31. Hasil Penilaian Panelis Ahli Sampel Pembanding.....	60
Tabel 32. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Sampel Pembanding.....	61
Tabel 33. Hasil Penilaian Seluruh Panelis Sampel Pembanding.....	63
Tabel 34. Resep Akhir Choipan Ubi Ungu.....	65
Tabel 35. Proses pembuatan sampel Choipan.....	66
Tabel 36. Proses Pembuatan Sampel Choipan.....	67
Tabel 37. Gambar Akhir Sampel Pembanding.....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Chai kue / Choipan.....	10
Gambar 2. Ubi ungu.....	14
Gambar 3. Bagan Pengembangan Produk Eksperimen.....	18
Gambar 5. kitchen scale.....	24
Gambar 6. small bowl.....	24
Gambar 7. big bowl.....	24
Gambar 8. Sautese.....	25
Gambar 9. wooden spatula.....	25
Gambar 10. milk jug.....	25
Gambar 11. Steamer.....	25
Gambar 12. ring cutter.....	26
Gambar 13. rolling pin.....	26
Gambar 14. Blender.....	26
Gambar 15. flour sifter.....	26
Gambar 16. baking tray.....	27
Gambar 17. Oven.....	27
Gambar 18. Kompor.....	27
Gambar 19. Ubi ungu sebelum dikupas.....	28
Gambar 20. Ubi ungu kupas.....	29
Gambar 21. Ubi ungu Parut.....	29
Gambar 22. Ubi ungu kering.....	29
Gambar 23. Ubi ungu giling.....	30

Gambar 24. Tepung ubi ungu.....	30
Gambar 25. Bahan Campuran I.....	32
Gambar 26. Bahan Campuran II.....	33
Gambar 27. Bahan Campuran III.....	33
Gambar 28. Campuran bahan untuk kulit choipan.....	34
Gambar 29. Adonan campuran I.....	34
Gambar 30. Adonan campuran II.....	34
Gambar 31. Adonan campuran III.....	35
Gambar 32. Hasil campuran I.....	35
Gambar 33. Hasil campuran II.....	35
Gambar 34. Hasil campuran III.....	36
Gambar 35. bahan-bahan dasar Choipan ubi ungu.....	66
Gambar 36. bengkoang untuk isian Choipan.....	66
Gambar 37. bahan-bahan yang tercampur rata.....	67
Gambar 38. adonan yang sudah bisa digunakan.....	67
Gambar 39. Proses pembuatan choipan.....	67
Gambar 40. Choipan ubi ungu.....	68
Gambar 41. Choipan sampel I.....	68
Gambar 42. Choipan Sampel II.....	69
Gambar 43. Choipan sampel III.....	69

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari. (2021, April 4). *Resep Bola Ubi Kopong, Jajanan ala Bandung*. Retrieved from Kompas:  
<https://www.kompas.com/food/read/2021/04/04/180700675/resep-bola-ubi-kopong-jajanan-ala-bandung>
- Dhani. (2020). PEMBUATAN TEPUNG UBI UNGU DALAM UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA UKM GRIYA KETELAQU DI KELURAHAN PLALANGAN KECAMATAN GUNUNGPATI KOTA SEMARANG. *AGRICORE*, 1-3.
- Fajri. (2022, Februari 11). *Mengenal Provinsi dan Jumlah Kabupaten di Indonesia*. Retrieved from katadata:  
<https://katadata.co.id/intan/berita/6206141e9ca33/mengenal-provinsi-dan-jumlah-kabupaten-di-indonesia>
- Fitriana. (2021, Desember 11). *PPKM Adalah Singkatan dari Perberlakukan Pembatasan Kegiatan Masyarakat*. Retrieved from Kompas:  
<https://money.kompas.com/read/2021/07/10/092118826/ppkm-adalah-singkatan-dari-perberlakukan-pembatasan-kegiatan>
- Himasiera. (2021, Februari 1). *Kupas Tuntas Uji Organoleptik*. Retrieved from ipbtraining: <https://blog.ipbtraining.com/blog/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>
- Jamilah. (2020, September 28). *Wajib Coba! Choipan Kawasan Tradisional Khas Singkawang yang Bakal Bikin Nagih*. Retrieved from goodnewsfromindonesia:

<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/09/28/choi-pan-kawasan-tradisional-khas-singkawang>

Kebudayaan, D. J. (1986). *Arsitektur Tradisional Daerah Kalimantan Barat*.

Malang, U. M. (2017). Tinjauan Pustaka Ubi Jalar Ungu. *eprints.umm*, 10.

Mustika. (2015). Manfaat Ubi Jalar. *Universitas Diponegoro* , 4-5.

Rahayu, F. F. (2012). *DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI MAKANAN TAMBAHAN BERBAHAN DASAR UBI JALAR UNGU*. *Unnes*, 8.

Salmaa. (2021, Desember 21). *Teknik Pengumpulan Data: Pengertian, Jenis, dan Contoh*. Retrieved from deepublish:

<https://penerbitdeepublish.com/teknik-pengumpulan-data/>

Satriawan. (2022). *Pengertian Metode Penelitian dan Jenis-jenis Metode*

*Penelitian*. Retrieved from ranahresearch:

<https://ranahresearch.com/metode-penelitian-dan-jenis-metode-penelitian/>

Shanie. (2020). *Perbedaan tepung ubi dengan tepung tapioka*. Retrieved from

Quora: <https://id.quora.com/Apa-beda-tepung-ubi-dengan-tepung-tapioka-padahal-sama-sama-terbuat-dari-ubi-kayu-atau-singkong>

Sofiah, A. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Jatinangor: Universitas Padjadjaran.

Usemahu. (2020). Kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu berdasarkan teknik pengeringan. *lainambon*, 10-12.

Veratamala. (2021). *Apakah Tepung Tapioka Lebih Sehat dari Tepung Terigu?*

Retrieved from hellosehat: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-tepung-tapioka-dan-kekurangannya/>

Wahidmurni. (2017). PEMAPARAN METODE PENELITIAN KUANTITATIF.

*Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Juli.*

Wahyuningtias, P. K. (2016). UJI KESUKAAN HASIL JADI KUE BROWNIES

MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GANDUM

UTUH. *Binus University*, 59-65.

Waysima, A. D. (2010). *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5)*. Bogor: Fakultas

Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.