

**PENGGUNAAN TEPUNG *MOCAF* DAN TEPUNG *ALMOND*
SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM
PEMBUATAN *GLUTEN FREE QUICHE***

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

NADYA IVANA

Nomor Induk : 201923509

**PROGRAM STUDI
MANAGEMENT TATA BOGA
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANUNG**

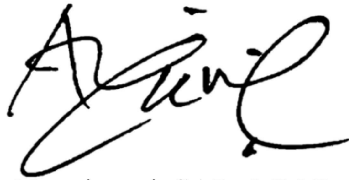
2022

LEMBAR PENGESAHAN

PENGGUNAAN TEPUNG *MOCAF* SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *GLUTEN FREE QUICHE*

NAMA : Nadya Ivana
NIM : 201923509
PROGRAM STUDI : Tata Boga

Pembimbing I,



Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par.
NIP 19760420 200605 2 002

Pembimbing II,



Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

Bandung, 5 April 2022

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

ER. Ummi Kalsum, Dr., MM.Par., CHM.
NIP 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG ALMOND SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU
DALAM PEMBUATAN GLUTEN FREE QUICHE

NAMA : Nadya Ivana
NIM : 201923509
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



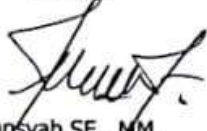
Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par.
NIP 19760420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



Christian Hermy Rumayar, S. Sos.,
MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

Penguji I,



Irfansyah, SE., MM.
NIP 3807018201

Penguji II,



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

Bandung, 2 September 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 : Nadya Ivana
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 18 Maret 2001
NIM : 201923509
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG ALMOND SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN GLUTEN FREE QUICHE 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, 28 juni 2022

Nadya Ivana ,

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas izin, rahmat, dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan pelaksanaan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG ALMOND SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN GLUTEN FREE QUICHE”** Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan kontribusi berbagai pihak. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.SOS., M.SC. Direktur Ketua Politektik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ayu Nurwitasari, SAP., MM.Par selaku Pembimbing I yang telah membimbing, mendukung, dan memberikan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
4. Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan arahan, masukan, serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Kedua Orang Tua saya yang selalu mendukung saya dan memberi semangat yang tiada henti.

7. Kepada seluruh panelis dan responden yang sudah berpartisipasi dalam pengumpulan data.
8. Kepada orang-orang terdekat saya yang sudah menyediakan waktunya menemani saya selama proses penulisan tugas akhir, dan dukungan cemilan yang menjadi moodboster saya.
9. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu pula penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun.

Bandung, 25 Juni 2022

Nadya Ivana

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan penelitian.....	3
C. Tujuan penelitian.....	4
D. Manfaat penelitian.....	4
E. Metode penelitian.....	4
F. Teknik Pengumpulan Data.....	5
1. Studi Kepustakaan	5
2. Observasi	5
3. Kuisisioner	6
4. Teknik Sampling	6
5. Panelis	7
6. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	8
2.1 Konsep Penelitian.....	8
2.1.1 Pengertian Gluten free	8
2.1.2 Penjelasan Tepung <i>Mocaf</i>	10
2.1.3 Penjelasan Tepung <i>Almond</i>	13
2.1.4 Penjelasan <i>Quiche</i>	16
2.2 Konsep produk	17
2.2.1 Gluten Free <i>Quiche</i>	17
2.2.1.1 Bahan pembuatan <i>Gluten free Quiche Crust</i>	17
2.2.1.2 Bahan pembuatan isian <i>Gluten free Quiche</i>	22
2.2.1.3 Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Gluten free Quiche</i>	22
2.3. Standard recipe pembuatan <i>Gluten free Quiche</i>	25

2.4. Perhitungan Biaya.....	29
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
3.1 Rancangan Eksperimen.	31
3.2 Hasil Eksperimen	37
3.3 Analisa eksperimen penulis.....	38
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	48
4.1 KESIMPULAN	48
4.2 SARAN	50
DAFTAR PUSTAKA	52
HASIL TURNITIN	54
LAMPIRAN 1	55
BIODATA PENULIS	58

DAFTAR TABEL

TABEL.1 Skala Penelitian	11
TABEL.2 Proses Pembuatan Tepung <i>Mocaf</i>	11
TABEL.3 Nilai Gizi Tepung <i>Almond</i> Dalam Jumlah 1 Ons.....	15
TABEL.4 Proses Pembuatan Tepung <i>Almond</i>	15
TABEL.5 Perlengkapan dan Peralatan	
TABEL.6 <i>Standard Recipe Quiche Crust</i>	25
TABEL.7 <i>Standard Recipe Quiche Lorraine</i>	26
TABEL.8 Resep Eksperimen <i>Gluten free Quiche Crust</i> per 100 gr tepung	28
TABEL.9 Perbandingan Variabel Tepung.....	29
TABEL.10 Kerangka Eksperimen <i>Gluten free Quiche crust</i>	31
TABEL.11 Proses pembuatan <i>Gluten free Quiche Lorraine (M100A0)</i>	32
TABEL.12 Proses Pembuatan <i>Gluten free Quiche Lorraine (M50A50)</i>	33
TABEL.13 Proses Pembuatan <i>Gluten free Quiche Lorraine (M25A75)</i>	35
TABEL.14 Sample Eksperimen <i>Gluten Free Quiche Crust</i>	37
TABEL.15 Sample Eksperimen <i>Gluten Free Quiche Lorraine</i>	38
TABEL. 16 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi penampilan	39
TABEL.17 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi penampilan	40
TABEL.18 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi penampilan	41
TABEL.19 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi Tekstur	42
TABEL.20 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi Tekstur	42
TABEL.21 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi Tekstur	43
TABEL.22 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi Aroma	44
TABEL.23 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi Aroma	44
TABEL.24 Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Gluten Free Quiche Crust</i> Segi Aroma	45

TABEL.25 Hasil Penilaian Uji Hedonik *Gluten Free Quiche Crust* Segi Rasa... 46
TABEL.26 Hasil Penilaian Uji Hedonik *Gluten Free Quiche Crust* Segi Rasa... 46
TABEL.27 Hasil Penilaian Uji Hedonik *Gluten Free Quiche Crust* Segi Rasa... 47