

**ALTERNATIF PEMBUATAN *TORTILLA* DENGAN  
PENAMBAHAN TEPUNG BATANG BUAH NAGA**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu syarat  
Dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III



Oleh :

**NADILA GEMILANG ARDIANSYAH**  
Nomor Induk Mahasiswa : 201923761

**JURUSAN PERHOTELAN**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

ALTERNATIF PEMBUATAN *TORTILLA* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BATANG BUAH NAGA

NAMA : Nadila Gemilang Ardiansyah  
NIM : 201923761  
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, S.ST.Par., MM.  
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Mandradhitya K.P., S.ST.PAR., M.SC  
NIP. 19851224 201 101 1 010

Penguji II,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.  
NIP. 191960010519203 1 001

Bandung, 15 Februari 2023

Mengetahui,

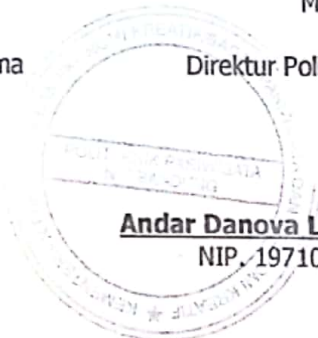
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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 : Nadila Gemilang Ardiansyah  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 21 Agustus 2001  
NIM : 201923761  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

### **“Alternatif Pembuatan Tortilla Dengan Penambahan Tepung Batang Buah Naga”**

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 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 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 sanksilainnya 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, 22 Februari 2023



Nadila Gemilang Ardiansyah

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan berkat dan rahmat-Nya, tidak luput juga Orang Tua yang telah memberikan dukungan do'a serta moral dan materi dari awal hingga akhir pembelajaran penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Sebagai bahan dalam penelitian ini penulis memilih judul, "**ALTERNATIF PEMBUATAN *TORTILLA* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BATANG BUAH NAGA**". Sebagai syarat untuk menempuh studi pada program Diploma III Jurusan Hospitality, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa selama penulisan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, dukungan serta pengarahan yang telah diberikan oleh berbagai pihak, untuk itu dalam kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM. Selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE, Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku Ketua

Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI  
Bandung.

5. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., MM. selaku dosen pembimbing I dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE. MM. selaku dosen pembimbing II dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Kepada seluruh staff pengajar prodi Seni Kuliner yang tidak bisa penulis sebut satu persatu.
8. Kepada Rafaella Sherin Lymena yang telah bersedia membantu penulis, meluangkan waktunya di sela-sela kesibukannya dan membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
9. Seluruh rekan-rekan MTB yang selalu membantu, dan memberikan dukungan kepada penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, mengingat keterbatasan penulis dalam pengalaman dan pendidikan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan dimasa yang akan datang.

Bandung, 20 September 2022

**Nadila Gemilang Ardiansyah**

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	iii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Pertanyaan Penelitian.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Metode Penelitian .....	6
1.4.1. Metode Eksperimen .....	6
1.4.2. Teknik Pengumpulan Data .....	7
1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN .....	10
2.1 Konsep Objek Penelitian.....	10
2.1.1 Tortilla .....	10
2.1.2 Buah Naga.....	12
2.1.3 Tepung Terigu .....	13
2.1.4. Tepung Batang Buah Naga.....	16
2.2 Prosedur Percobaan .....	17
2.2.1 Pembuatan Tepung Barang Buah Naga .....	17
2.2.2. Pembuatan Tortilla dengan Penambahan Tepung Batang Buah Naga dengan rasio 50% : 50 % .....	20
2.2.3. Pembuatan Tortilla dengan Penambahan Tepung Batang Buah Naga dengan rasio 25 % : 75 % .....	26
2.2.4. Pembuatan Tortilla dengan Penambahan Tepung Batang Buah Naga dengan rasio 10% : 90 % .....	32
2.2.5 Pra-Eksperimen .....	38
2.2.6 Proses Eksperimen.....	39
2.2.6 Prosedur Percobaan.....	41
2.2.7 Recipe Costing.....	41
2.3 Prosedur Penilaian.....	43
2.3.1. Klasifikasi Penilaian .....	43
2.3.2. Pengambilan Data Kuesioner .....	44
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
3.1 Hasil Analisis dalam Proses pembuatan Tortilla dengan Penambahan Tepung Batang Buah Naga.....	46
3.2 Hasil Observasi.....	48

3.3 Hasil Analisis Uji Organoleptik Oleh Panelis .....	52
3.3.1 Penilaian Tortilla dengan Penambahan Tepung Batang Buah Naga dengan Rasio 50 % : 50 % .....	52
3.3.2 Penilaian Tortilla dengan Penambahan Tepung Batang Buah Naga dengan rasio 25 % : 75% .....	56
3.3.3 Penilaian Tortilla dengan Penambahan Tepung Batang Buah Naga dengan Rasio 10% : 90% .....	60
3.4 Hasil Akhir dan Pembahasan .....	63
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
4.1 Kesimpulan.....	65
4.2 Saran .....	66
DAFTAR PUSTAKA .....	67
LAMPIRAN 1 ALUR PEMBUATAN TEPUNG BATANG BUAH NAGA.....	69
LAMPIRAN 2 ALUR PEMBUATAN TORTILLA DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BATANG BUAH NAGA.....	70
LAMPIRAN 3 HASIL UJI ORGANOLEPTIK PANELIS AHLI.....	71

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1</b> .....	12
<b>Tabel 2</b> .....	15
<b>Tabel 3</b> .....	17
<b>Tabel 4</b> .....	18
<b>Tabel 5</b> .....	19
<b>Tabel 6</b> .....	22
<b>Tabel 7</b> .....	24
<b>Tabel 8</b> .....	25
<b>Tabel 9</b> .....	28
<b>Tabel 10</b> .....	30
<b>Tabel 11</b> .....	31
<b>Tabel 12</b> .....	34
<b>Tabel 13</b> .....	36
<b>Tabel 14</b> .....	37
<b>Tabel 15</b> .....	42
<b>Tabel 16</b> .....	42
<b>Tabel 17</b> .....	43
<b>Tabel 18</b> .....	50
<b>Tabel 19</b> .....	52
<b>Tabel 20</b> .....	52
<b>Tabel 21</b> .....	56
<b>Tabel 22</b> .....	56
<b>Tabel 23</b> .....	60
<b>Tabel 24</b> .....	60



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1</b> .....	48
<b>Gambar 2</b> .....	49
<b>Gambar 3</b> .....	49

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdhul, Y. (2021, agustus 31). *dunia dosen*. Retrieved from dunia dosen: <https://deepublishstore.com/kuesioner-penelitian/>
- Admin. (2020, november 16). *tortilla bread*. Retrieved from inspirasi baking: <https://inspirasibaking.com/tortilla-bread-roti-pipih-dari-meksiko-yang-sehat-dan-mengenyangkan/>
- Admin. (2021, februari 1). *ipb training*. Retrieved from ipb training: <https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/#:~:text=Panelis%20merupakan%20sebutan%20bagi%20orang,sensori%20produk%20yang%20mereka%20uji.>
- admin. (2021, februari 1). *kupas tuntas uji organoleptik*. Retrieved from ipbtraining.com: <https://blog.ipbtraining.com/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>
- Admin. (2022, april 14). *asal usul quesadilla*. Retrieved from perbedaannya.com: <https://perbedaannya.com/apa-asal-usul-quesadillas/index.html>
- Basmatulhana, H. (2022, juni 22). *detik.com*. Retrieved from detik.com: <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6140687/ketahui-jenis-jenis-sampling-agar-tak-salah-saat-penelitian>
- Fadjar. (2017, may 30). *Ubaya Universitas Surabaya*. Retrieved from ubaya.ac.id: <https://www.ubaya.ac.id/2017/05/30/mahasiswa-ubaya-buat-tepung-dari-batang-buah-naga/>
- Fajri, D. L. (2022, agustus 1). *kata data*. Retrieved from kata data: <https://katadata.co.id/agung/berita/62e773e3da762/studi-pustaka-adalah-referensi-penelitian-ini-penjelasan-lengkap>
- fatsecret*. (n.d.). Retrieved from fatsecret.co.id: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/gandum-tortilla>
- KKBI. (2005). *kamus besar bahasa indonesia (KBBI)*. Retrieved from kamus besar bahasa indonesia (KBBI).
- Loremipsumid. (2020, April 13). *Wordpress*. Retrieved oktober 3, 2022, from Wordpress.
- Lukmana, D. (2021, december 6). *nibble*. Retrieved from nibble: <https://www.nibble.id/quesadilla/#:~:text=Sejarah%20Quesadilla&text=Secara%20harafiah%2C%20quesadilla%20dalam%20bahasa,Spanyol%20dan%20bangsa%20Dbangsa%20Eropa.>
- Octian, A. W. (2022, mei 31). *Kandungan Dalam Tepung Terigu dan Khasiatnya untuk Tubuh*. Retrieved from mitra bukalapak: <https://mitra.bukalapak.com/artikel/kandungan-tepung-terigu-117973>
- Octian, A. W. (2022, mei 31). *mitra bukalapak*. Retrieved from mitra bukalapak: <https://mitra.bukalapak.com/artikel/jenis-tepung-terigu-117970>
- Prasetyo, F. A. (2021, mei 28). *tribunnews*. Retrieved from tribunnews: <https://www.tribunnewswiki.com/2021/05/28/tortilla>
- Purwanti, E. (2020, october 21). *pemanfaatan tepung batang buah naga. pemanfaatan tepung batang buah naga sebagai bahakn baku pada pembuatan brownies*, 58. Retrieved from unmuhjember.ac.id: <http://repository.unmuhjember.ac.id/6710/>
- Putra, Y. M. (2017, mei 24). *republika news*. Retrieved from republika news: <https://www.republika.co.id/berita/oqgdh5284/mahasiswa-buat-tepung-dari-batang-buah-naga>
- Rasjid, F. E. (2017, mei 30). *UBAYA*. Retrieved from UBAYA: <https://ubaya.ac.id/2018/content/vote/1995/Mahasiswa-Ubaya-Buat-Tepung-dari-Batang-Buah-Naga.html>
- Redaksi. (2022, agustus 10). *sosiologi*. Retrieved from sosiolohi: <https://www.sosiologi.info/2022/08/perhatikanlah-lingkungan-sekitar-kalian-dan-tulislah-sejumlah-contoh-budaya-amerika-yang-mempengaruhi-budaya-di>

- indonesia.html
- restu. (n.d.). *gramedia blog*. Retrieved from [gramedia.com](http://gramedia.com):  
<https://www.gramedia.com/literasi/metodologi-penelitian/>
- Safira, A. (2017, april 12). *bobo.id*. Retrieved from [bobo.id](http://bobo.id):  
<https://bobo.grid.id/read/08674350/asal-usul-buah-naga-dan-manfaatnya?page=all>
- Sudono, C. C. (2019). tepung batang buah naga. (M. M. Astro, Interviewer)
- susanto, T. d. (2020, sepyember 6). *metode penelitian eksperimen*. Retrieved from [notes.its.ac.id](https://notes.its.ac.id): <https://notes.its.ac.id/tonydwisusanto/2020/09/06/metode-penelitian-eksperimen-experiment/>
- Tarigan, H. K. (2019, june 19). *prospek ekspor buah naga kabupaten banyuwangi ke cina*. Retrieved from [hortikultura](http://hortikultura.pertanian.go.id): <https://hortikultura.pertanian.go.id/?p=3518>