

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GAPLEK SEBAGAI  
SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA *BUTTER CAKE***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat**

**dalam Menempuh Studi pada**

**Program Diploma III**



**Oleh:**

**DIAN KALINDA SARI**

**NIM: 201823095**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

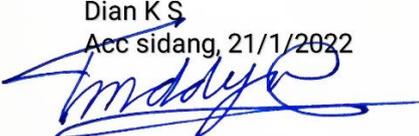
JUDUL TUGAS AKHIR

## ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GAPLEK SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA BUTTER CAKE

NAMA : DIAN KALINDA SARI  
NIM : 201823095  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Dian K S  
Acc sidang, 21/1/2022  




**Teddy Chandra, S.Sos, M.Pd**  
NIP. 19820707 201101 1 005

**Bambang Sapto Utomo, MM. Par.**  
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji I,

Penguji II,



**Raden Arti Sufianti, M.Pd.**  
NIP. 19710626 199803 2 001

**Warta Sumirat, M.Pd.**  
NIP. 197006111998031001

Bandung, Maret 2022

Mengetahui,

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik,  
Kemahasiswaan dan kerjasama

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertandatangan dibawah ini, saya:

Nama : Dian Kalinda Sari  
Tempat/Tanggal Lahir : Pontianak, 19 November 2000  
NIM : 201823095  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GAPLEK SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA *BUTTER CAKE* 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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 pusaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, atau pelanggaran etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karrena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan – peraturan terkait lainnya.
4. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar – benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Demak, 17 Januari 2022  
Yang membuat pernyataan,  
**DIAN KALINDA SARI**



NIM: 201823095

## KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan segala puji dan syukur kepada Tuhan pemilik semesta alam Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang yaitu Allah SWT atas segala karunia – Nya serta kehendak – Nya, sehingga penulis sanggup menyusun dan menyelesaikan dengan tepat waktu Tugas Akhir ini yang berjudul “**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GAPLEK SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU PADA *BUTTER CAKE***”.

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata pada Pendidikan Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri Di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Tidak dapat disangkal bahwa dalam penyusunannya dibutuhkan usaha yang keras, kesabaran dan kegigihan dalam penyelesaian pengerjaan Tugas Akhir ini. Namun penulis sadari bahwa karya ini tidak dapat rampung tanpa bantuan dan dukungan orang-orang tercinta disekeliling penulis. Dengan segala hormat, terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos, M.Sc, selaku plt Ketua dan Kepala Bagian Administrasi Akademi dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison, S.Sos, M.M, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par.,M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

4. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku Pembimbing I yang sudah memberi banyak arahan serta saran kepada penulis pada pelaksanaan pembuatan Tugas Akhir.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST. Par, MM. Par, selaku Pembimbing II yang sudah memberi banyak arahan serta saran kepada penulis pada pelaksanaan pembuatan Tugas Akhir.
6. Semua dosen, instruktur dan juga seluruh civitas academica di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Patiseri yang sudah senantiasa memberi ilmu kepada penulis yang mana sangat bermanfaat selama penulis menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Kedua orang tua serta keluarga besar penulis yang sudah senantiasa memberi dukungan serta doa selama penulis melaksanakan penulisan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman seperjuangan yaitu Mahasiswa Program Studi Manajemen Patiseri 2018 Program B dari kelas MPI 6A dan MPI 6B, yang turut serta menemani penulis selama menjalani pendidikan di Program Studi Manajemen Patiseri.
9. Berbagai pihak yang telah mendukung penulis dalam proses merampungkan Tugas Akhir ini.

Penulis sadar bahwa dalam teknik penyajian maupun materi masih terdapat banyak kekurangan pada Tugas Akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan adanya kritik serta saran membangun yang akan membuat penulis lebih baik lagi kedepannya. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terima kasih.

Demak, 10 Oktober 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	7
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....	8
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	16
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN .....</b>	<b>18</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	18
1. Tinjauan Umum Tepung Terigu .....	18
2. Tinjauan Umum Tepung Gaplek .....	19
3. Tinjauan Umum <i>Butter Cake</i> .....	22
B. Prosedur Percobaan .....	23
1. Bahan – bahan yang Digunakan .....	23
2. Alat yang Digunakan .....	28
3. Prosedur Percobaan Eksperimen .....	29
<b>BAB 3 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
A. Hasil Penelitian .....	41
B. Analisa Hasil Penelitian .....	41
<b>BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>49</b>
A. Kesimpulan Penelitian .....	49
B. Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Impor Biji Gandum Indonesia .....	3
Tabel 2 Kandungan Gizi Pada Tepung Gaplek (Per 100 Gram) .....	5
Tabel 3 Format Skor Penilaian .....	14
Tabel 4 Jarak Interval Kriteria Penelitian Panelis .....	16
Tabel 5 Daftar Alat Eksperimen .....	28
Tabel 6 Rancangan Pra Eksperimen .....	30
Tabel 7 Hasil Pra Eksperimen 1 .....	30
Tabel 8 Rancangan Eksperimen .....	32
Tabel 9 Resep Butter Cake Tepung Terigu 100% .....	32
Tabel 10 Resep Butter Cake Tepung Gaplek 50% .....	35
Tabel 11 Langkah Pembuatan Eksperimen .....	37
Tabel 12 Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Aspek Rasa (N) 25.....	43
Tabel 13 Penilaian Uji Panelis Terhadap Aspek Aroma (N) 25 .....	44
Tabel 14 Penilaian Uji Panelis Terhadap Aspek Tekstur (N) 25 .....	46
Tabel 15 Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Aspek Warna (N) 25.....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tepung Terigu Protein Rendah.....	24
Gambar 2 Tepung Gaplek .....	24
Gambar 3 Garam .....	25
Gambar 4 Gula .....	26
Gambar 5 Butter .....	26
Gambar 6 Telur.....	27
Gambar 7 Lemon.....	27

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D. (2012). Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja. Skripsi. Tidak diterbitkan. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hassanuddin: Makasar.
- Anshari, H. dkk. (2010). Pemanfaatan biji cempedak sebagai alternatif pengganti tepung terigu dengan kualitas dan gizi tinggi. Karya Tulis Program Kreativitas Mahasiswa. Tidak Diterbitkan. Jurusan Fisika. Universitas Negeri Malang: Malang.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2018). Database Pangan Berdasarkan Abjad, Kelompok, Tipe. Diakses pada 17 Maret 2022 dari <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Erwin. (2004). *Seri Makanan Favorit (Variasi Bolu Kukus)*. Jakarta: Gramedia.
- Erwin, L. T. (2004). *seri makanan favorit (variasi bolu kukus)*. Jakarta: Gramedia.
- Fleming, A. (. (2014). Why do some people love 'earthy' flavours in food? Diakses pada 2 Januari 2022 dari <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2014/jul/29/why-some-people-love-earthy-flavours>.
- KEMENDAG. (2021).
- Moehji, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Mushlihah, Umami Noor dan Titin Hera Widi Handayani (2018). Substitusi Kacang Hijau Dalam Pembuatan Sponge Cake Pada Produk Mont Blanc. Jurnal Ilmiah. Tidak diterbitkan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Newly Weds Foods. (2016). Trigeminal Sensations, Beyond the Five Basic Tastes. Diakses pada 14 Maret 2022 dari <https://newlywedsfoods.com/trigeminal-sensations-beyond-five-basic-tastes/>
- Paryoto, R. N. (2018). Uji Kualitas Organoleptik Substitusi Tepung Sorgum dalam Pembuatan Butter Cake. Jurnal CULINARIA, Edisi ke-1, Volume 1 Nomor 1.
- Rohimah, E. (2008). Diakses pada 3 Desember 2021 dari garut: [http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR.\\_PEND.\\_KESEJAHTERAAN\\_KELUARGA/196005041986012-ADE\\_JUWAEDAHA/Bolu\\_kkus.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196005041986012-ADE_JUWAEDAHA/Bolu_kkus.pdf)

- Santia, T. (2021). Kurangi Impor, Masyarakat Diminta Gunakan Tepung Terigu Lokal. Diakses pada 22 Oktober 2021 dari <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4510804/kurangi-impor-masyarakat-diminta-gunakan-tepung-terigu-lokal>
- Siswono. (2005). Nutrisi Tidak Hanya Ada di Nasi . Diakses pada 18 Oktober 2021 dari [www.republika.co.id](http://www.republika.co.id).
- Soedjono, S. N. (1991). *Budi daya ubikayu*. Semarang: dahara prize.
- Sugianto, D. (2021). Orang RI Doyan Makan Mi Instan, Impor Gandum Jadi Tinggi Nih. Diakses pada 22 Oktober 2021 dari <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-5496239/orang-ri-doyan-makan-mi-instan-impor-gandum-jadi-tinggi-nih>
- Triwahyuni, A. (2010). Uji Glukosa Dan Organoleptik Kue Bolu Dari Penambahan Tepung Gaplek Dan Bekatul. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Vearanita, H. (2012). Bolu Chiffon Rainbow. Diambil kembali dari <http://veranitakwu2.blogspot.com/>
- Windaryati T, A. d. (2013). Karakteristik Brownies yang dibuat dari komposit Tepung gembolo. berkala ilmiah pertanian 1(2) : 25 - 2.
- Yenny, M. (2018). Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Bolu Kukus. Jakarta: National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism for Economic Development Universitas Bunda Mulia. 5-6 September.