

**PENGGUNAAN TEPUNG BEKATUL SEBAGAI PENGANTI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN *CHURROS***

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

AMANDA PRASILIA RANGKUTI

201823063

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG BEKATUL SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *CHURROS*

NAMA : AMANDA PRASILIA RANGKUTI
NIM : 201823063
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I

Pembimbing II

Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., MM
NIP. 195907131991031001

Bambang Sapto Utomo, MM.Par
NIP. 197106261998032001

Bandung, 17 Januari 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Amanda Prasilia Rangkuti
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 13 Januari 2000
NIM : 201823063
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Penggunaan Tepung Bekatul Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Churros.
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 pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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 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.

Bandung, 17 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Amanda Prasilia Rangkuti
NIM. 201823063

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir. Tugas akhir ini merupakan salah satu program yang ditetapkan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung guna memenuhi persyaratan menyelesaikan Program Diploma III, Program Studi Manajemen Patiseri. Sebagai bahan dalam penelitian ini penulis memilih judul “Pembuatan *Churros* Menggunakan Tepung Bekatul Pengganti Tepung Terigu ”

Penulis mengucapkan terimakasih yang tulus dari hati serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Plt Ketua dan Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Edison S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Dr. Teddy Chandra, S. Sos.,MM Selaku Ketua Jurusan Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Djauhar Arifin, S.ST, Par., MM selaku pembimbing I yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S. ST. Par.,MM.Par selaku pembimbing II yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

6. Seluruh dosen yang telah mendidik penulis selama melaksanakan pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Bapak Erik Firmansyah Rangkuti , Ibu Atik Sulistiawati, dan Aditya Mulana Rangkuti selaku keluarga penulis yang selalu mendoakan, memberikan semangat dan memberi dukungan moril maupun materil kepada penulis.
8. Seluruh teman MPI yang selalu membantu, menemani dan setia dalam memberikan semangat dan dukungan kepada penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan semoga Allah SWT.membalas semua kebaikan kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa daam penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan.Penulis menerima kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

Bandung, 14 Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	6
1. Metode Penelitian.....	6
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk	7
3. Teknik Pengumpulan Data.....	8
4. Teknik Pengukuran Data dan Analisa	10
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	13
1. Lokasi Penelitian	13
2. Waktu Penelitian	13
3. Uji Panelis	13
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA DAN PENELITIAN	14
A. Tinjauan Kepustakaan.....	14
1. Pengenalan Tepung Terigu	14
2. Pengenalan Tepung Bekatul.....	15
3. Pengenalan <i>Churros</i>	17
B. Prosedur Percobaan	17
1. Pengenalan Bahan	17
2. Pengenalan Alat.....	20
3. Prosedur Percobaan	23
a. Pra Eksperimen.....	23
b. Rancangan Eksperimen.....	24
c. Resep.....	25
d. Tahapan Percobaan.....	30
3. Tinjauan Uji Panelis.....	30
BAB III.....	32

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
A. Hasil Eksperimen Penulis	32
B. Analisa Eksperimen Penulis.....	33
1. Penampilan.....	33
2. Tekstur	36
3. Aroma	38
4. Rasa.....	41
BAB 1V.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan.....	44
2. Aspek Tekstur.....	45
3. Aroma	45
4. Rasa.....	45
B. Saran.....	46
1. Penampilan.....	46
2. Tekstur	46
3. Aroma	46
4. Rasa.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 PERBANDINGAN KANDUNGAN TEPUNG GANDUM DAN TEPUNG BEKATUL.....	2
Tabel 1.2 SKALA PENELITIAN.....	5
Tabel 1.3 KRITERIA PENELITIAN.....	7
Tabel 2.1 PERALATAN PENUNJANG EKSPERIMEN.....	6
Tabel 2.2 RANCANGAN EKSPERIMEN.....	9
Tabel 2.3 RESEP CHURROS PEMBANDING.....	11
Tabel 2.4 RESEP CHURROS EKSPERIMEN 100%.....	13
Tabel 2.5 RESEP CHURROS EKSPERIMEN 75%.....	14
Tabel 3.1 HASIL PRODUK PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	17
Tabel 3.2 HASIL PENILIAAN PANELIS SEGI PENAMPILAN.....	19
Tabel 3.4 HASIL PENILAIAN PANELIS SEGI AROMA.....	23
Tabel 3.5 HASIL PENILAIAN PANELIS SEGI TEKSTUR.....	25
Tabel 3.6 HASIL PENILAIAN PANELIS SEGI RASA.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Biji Padi.....	22
Gambar 2.2 Telur.....	27
Gambar 2.3 Air.....	27
Gambar 2.4 Mentega.....	28
Gambar 2.5 Gula.....	29
Gambar 2.6 Garam.....	30

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah. (2016). Mengenal Bekatul Lebih Jauh. Diakses pada 3 September 2021 dari: <https://www.bakrie.ac.id/berita-itp/artikel-pangan/929-mengenal-bekatullebih-jauh>
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia), 2014, Overview Industri tepung Terigu Nasional Indonesia, Diakses pada tanggal 15 desember 2021
- Badan Pusat Statistik. (2018). Luas Panen Dan Produksi Beras Di Indonesia 2018. Jakarta:Badan Pusat Statistik
- Davis, R. J. (2005). Churros and Method for Making Same. United States Patent Application Publication. Diakses dari : <https://patentimages.storage.googleapis.com/b6/a5/73/55dee67f44bb30/US20050112261A1.pdf>
- Hamidah. 2016. Analysis of Factors Affecting the Capital Structure and Profitability in Indonesian's Manufacturing Company Year 2009-2013. Jurnal Keuangan dan Perbankan. Vol. 20. No. 2 Mei (2016): 157-165
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. Kue Kering Terfavorit. Jakarta: Kawan Pustaka
- Indriani, E. (2012). Churros : Snack Lezat dari Spanyol. Diambil kembali dari Churros : Snack Lezat dari Spanyol: <http://www.justtryandtaste.com>
Diaksesdari : <http://www.justtryandtaste.com/2012/11/churros-snack-lezat-darispanyol.html> diakses pada 10 desmber 2021 18:32

Maret (2013), Manfaat Gula dan Fungsinya. Diakses pada 22 desember 2021 , dari:

<http://fungsi.info/manfaat-gula-dan-fungsinya/>

Standar Nasional Indonesia, 2009, Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan, Jakarta.

Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif. Bandung: Alfabeta