

**PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG
BERAS DALAM PEMBUATAN KUE CUCUR**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menyelesaikan Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

JENANDRA RIVA HANGGADA

Nomor Induk: 201722376

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

*PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG BERAS DALAM
PEMBUATAN KUE CUCUR*

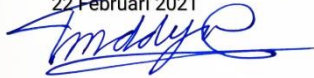
NAMA : Jenandra Riva Hanggada

NIM : 201722376

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I,

Jenandra, R. H
22 Februari 2021



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

Pembimbing II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 19 Februari 2021

Mengetahui,

Kabag, Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI
Bandung

Faisal, MM.Par., CHE.
NIP. 19730706 199503 1 00 1

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jerandra Riva Hanggada
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 05 September 1999
NIM : 201722376
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG BERAS DALAM PEMBUATAN KUE CUCUR** 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, 20 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG BERAS DALAM PEMBUATAN KUE CUCUR”** yang dapat diselesaikan oleh penulis dengan maksimal dan tepat pada waktunya.

Dan pada akhirnya penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang terkait dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis ingin berterimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd dan Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis.
5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

6. Keluarga penulis terutama Ibu saya Lilik Wahyuni, Ayah saya Hikmat Prabawa dan Adik – adik penulis tercinta yang selalu memberikan semangat, motivasi dan doa kepada penulis.
7. Hilmi, Fadel, Nichol, Ramdha, Fikri, Rifdan, Oji dan Tegar yang telah memberikan semangat dan masukan dalam penulisan tugas akhir penulis.
8. Asti Puzianti, Nissa Rakhmani, Bonita Rosa, Kanna Osvalea dan Nadhira Salsabila yang selalu memberikan bantuan dan saran terhadap penulis.
9. Teman-teman Trouble Baker dan Pastry Souffle yang sudah menempuh dari awal hingga saat ini.
10. Dan seluruh orang yang terlibat dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari jika dalam proses penyusunan penelitian ini, terdapat beberapa kesalahan dalam penulisan baik mengenai bahasa maupun isi dari penelitian. Oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca agar tugas akhir ini bisa menjadi lebih baik lagi dan bermanfaat bagi pembaca serta dapat dijadikan sebagai ide untuk perkembangan pendidikan pariwisata terutama dalam bidang patiseri. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi terhadap pembaca.

Bandung, Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan	5
1. Metode Penelitian	5
2. Prosedur Penelitian	7
3. Teknik Pengumpulan Data	8
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	13
1. Lokasi Penelitian	13
2. Waktu penelitian.....	14
BAB II	15
A. Tinjauan Pustaka	15
1. Kue Cucur	15
2. Tepung Beras	16
3. Tepung Mocaf	17
B. Prosedur Percobaan	19
1. Bahan – bahan	19
2. Peralatan.....	16
3. Prosedur Percobaan	25
4. Kendala Eksperimen.....	35
5. Uji Panelis.....	36
BAB III	37
A. Hasil dan Pembahasan	37
1. <i>Appearance</i>	38
2. <i>Texture</i>	41

3. <i>Flavour</i>	41
BAB IV	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	vii
LAMPIRAN	ix
LAMPIRAN	xii
LAMPIRAN	xiii
BIODATA PENULIS	xix

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 KANDUNGAN GIZI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG BERAS	3
Tabe 1. 2 SKALA LIKERT KATEGORI PENILAIAN PANELIS	11
Tabel 1. 3 INTERVAL PERSENTASE DAN KATEGORI KESUKAAN.....	13
Tabel 2. 1 KANDUNGAN GIZI ANTARA TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG BERAS.....	18
Tabel 2. 2 PERALATAN YANG DIGUNAKAN	16
Tabel 2. 2 PERALATAN YANG DIGUNAKAN	23
Tabel 2. 2 PERALATAN YANG DIGUNAKAN	24
Tabel 2. 2 PERALATAN YANG DIGUNAKAN	25
Tabel 2. 2 PERALATAN YANG DIGUNAKAN	25
Tabel 2. 3 RANCANGAN EKSPERIMEN	26
Tabel 2. 4 RESEP KUE CUCUR PEMBANDING	26
Tabel 2. 4 RESEP KUE CUCUR PEMBANDING	25
Tabel 2. 4 RESEP KUE CUCUR PEMBANDING	25
Tabel 2. 4 RESEP KUE CUCUR PEMBANDING	25
Tabel 2. 5 RESEP KUE CUCUR EKSPERIMEN	32
Tabel 2. 5 RESEP KUE CUCUR EKSPERIMEN	33
Tabel 2. 5 RESEP KUE CUCUR EKSPERIMEN	34
Tabel 3. 1 HASIL PENILAIAN DARI ASPEK WARNA	39
Tabel 3. 2 HASIL PENILAIAN DARI ASPEK UKURAN	40
Tabel 3. 3 HASIL PENILAIAN DARI ASPEK TEXTURE.....	41
Tabel 3. 4 HASIL PENILAIAN DARI ASPEK AROMA	43
Tabel 3. 5 HASIL PENILAIAN DARI ASPEK RASA	44
Tabel 3. 6 HASIL AKHIR UJI ORGANOLEPTIK	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	19
Gambar 2. 2	19
Gambar 2. 3	16
Gambar 2. 4	16
Gambar 2. 5	16
Gambar 2. 6	16
Gambar 2. 7	16
Gambar 3. 1	37

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa,P. (2019). *Uji Kinerja Alat Filtrasi Plate and Frame Dengan Menganalisa Massa Cake dan Filtrate Pada Proses Filtrasi Tepung Beras*.
- Caeroni, R., & Rustariyuni, S. (2016). *Pengaruh Produksi Beras, Konsusi Beras dan Cadangan Devisa Terhadap Impor Beras di Indonesia*. E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana, 5(9), 993-1010.
- Funna, R.A. (2013). *Organoleptik*. [https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu organoleptik](https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-organoleptik). 24 November 2020
- Hamuq. (2011). *Tepung mocaf dan keunggulannya*.
<http://cybex.pertanian.go.id/artikel/93426/tepung-mocaf-dan-keunggulannya/>. 24 November 2020
- Heath, Henry B. (1981). *Source Book of Flavors*. New York: Van Nostrand Reinhold
- Hidayat, A. (2017). *Metode Penelitian*.
<https://www.statistikian.com/2017/02/metode-penelitian-metodologi-penelitian.html>. 17 September 2020.
- Ismiatun. (2000). *Kudapan Berbahan Singkong*. Tiara Aksa : Surabaya.
- Kadji, Y. (2016). *Metode Penelitian Ilmu Adminitrasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Kurniawati, A. D., Kusuma, T. S., & Dkk. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Surabaya: UB Press.

- Mardianto, D. (2020). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Pandan Wangi dan Ekstrak Cassia Vera Terhadap Karakteristik Mutu Kue Cucur*. Universitas Andalas.
- Maryati, K., & Suryawati, J. (2005). *Sosiologi: Jilid 3*. Jakarta: Erlangga.
- McFadden, C. (2018). *Flour a Comprehensive Guide*. New York: Bloomsbury Publishing Ple.
- Nabilah, A. (2018). *Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur Pusat Kebudayaan Betawi Di Kota Tangerang Selatan*.
- Nimpuno, D. (2014). *Sukses Membuat Aneka Kue*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Noviyanti, R. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Brownies Kukus Bebas Gluten*. 8(2), 2019.
<https://doi.org/10.22201/fq.18708404e.2004.3.66178>
- Rahayuni, A., & Risti, Y. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Journal of Nutrition Collage*, 2, No 4. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3833>
- Rahman, S. (2018). *Membangun Pertanian dan Pangan untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

- Riduwan. (2004). *Pengertian Metode Observasi*.
<https://kitchenuhmaykoosib.com/pengertian-metode-observasi/>. 17
September 2020.
- Risti, Y., & Rahayuni A. (2013). *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)*. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696-703.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3833>.
- Sari, R. K. (2014). *Analisis Impor Beras di Indonesia*. *Economics Development Analysis Journal*, 3(2), 320-326. <https://doi.org/10.15294/edaj.v3i2.3838>.
- Soebardhy. (2020). *kapita Selekta Metodologi Penelitian*. Pasuruan: Qiara Media.
- Soenardi, T., & Wulan, S. (2009). *Hidangan Nikmat Bergizi dari Bumi Indonesia : Aneka Sajian Mi dan Olahan Lain*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugian, S. (2006). *Kamus Manajemen Mutu*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suyanti & Murtiningsih. (2011). *Hidangan Nikmat Bergizi dari Bumi Indonesia : neka Sajian Mi dan Olahan Lain*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Swandawidharma, Y. E.(2016). *Perancangan Buku Ilustrasi Karakter Jajanan Tradisional Khas Surabaya dengan Teknik Vektor Guna Meningkatkan Minat Anak Pada Produk Lokal.*

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2019). *Tepung Mocaf.*
<https://m.andrafarm.com/andra.php?i=daftar-tkpi&kmkan=BP068>. 25

Oktober 2020.

Widaningsih, R. (2016). *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan.* Jakarta.