

**SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN SEBAGAI
PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM
PEMBUATAN UDON**

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh:

Mario Alvo Hermanto

Nomor Induk: 201923553

JURUSAN HOSPITALITY

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

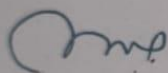
JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU MENGGUNAKAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN UDON

NAMA : MARIO ALVO HERMANTO
NIM : 201923553
JURUSAN : SENI KULINER
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



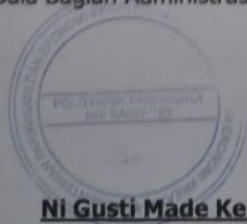
Nova Maulidian Hidayat, A.Md., M.M.
NIP. 198212162011011003

R. Sondjana Ali S., S.Sos., M.M.Par.
NIP. 197203222005021001

Bandung, 23 Juni 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE

NIP. 198212162011011003

LEMBAR PENGESAHAN

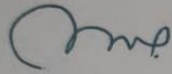
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN UDON

NAMA : Mario Alvo Hermanto
NIM : 201923553
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



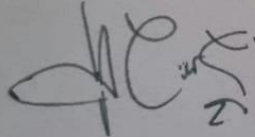
Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,



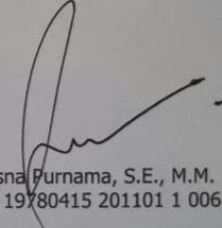
Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par.
NIP 19720322 200502 1 001

Penguji I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP 19660606 199303 2 001

Penguji II,



Rusna Furnama, S.E., M.M.
NIP 19780415 201101 1 006

Bandung, 29 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001



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

SURAT PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Mario Alvo Hermanto
Tempat/Tanggal Lahir : Balikpapan/ 01 Agustus 2001
NIM : 201923553
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN UDON 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 Juni 2023



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir. Tujuan penulisan tugas akhir ini disusun sebagai syarat dalam kelulusan diploma III seni kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir dengan judul " PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN UDON" ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam melaksanakan Tugas Akhir.

Dengan ini, penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini bukan tanpa dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa telah memberikan karunia kesehatan jasmani dan rohani, kecukupan rezeki serta karunia akal sehingga penulis dapat menyusun tugas akhir ini.
2. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan moral, finansial, serta doa restu selama penulis menjalani perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Dr. Er. Ummi Kalsum, MM.Par. selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos. MM.Par. selaku Ketua Program Studi D-III Seni Kuliner.
7. Bapak Nova Maulidian Hidayat, A.Md., SE., M.M. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta kritik dan saran bagi penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak R. Sondjana Ali Sugand, S.Sos. MM.Par a. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta kritik dan saran bagi penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini bukan tanpa kekurangan dan kesalahan, sehingga penulis terbuka terhadap kritik dan saran untuk penyempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI.....	4
BAB I	7
1.1 Latar Belakang	7
1.2 Rumusan Penelitian	12
1.3 Tujuan Operasional.....	12
1.3.1 Tujuan Formal	12
1.3.2 Tujuan Informal.....	13
1.4 Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	13
1.4.1 Pendekatan Penelitian	13
1.4.2 Teknik pengumpulan data	14
1.4.3 Prosedur Pendekatan Penelitian	14
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	17
1.5.1 Pra Eksperimen	17
BAB II.....	18
2.1 Udon.....	18
Table 2.1	20
2.2 Tepung Sukun.....	20

2.3 Uji Sensori.....	23
2.4 Uji Hedonik.....	23
2.5 Peralatan Yang digunakan.....	25
2.7 Daftar Bahan	30
2.6 Standar Recipe	32
2.7 Hasil Pra Experiment	48
2.8 Prosedur Penilaian.....	49
2.8.1 Uji Coba Cita Rasa	49
2.9 Daftar Uji Panelis.....	49
2.9.1 Daftar Uji Panelis ahli	49
2.9.2 Daftar Uji Panlis Non-Ahli.....	49
BAB III	51
3.1 Data Hasil Penelitian	51
Sumber: Olahan penulis	61
3.3 Pembahasan Penilaian Panelis	61
3.3.1 Uji Organoleptik Mie Tepung Sukun	61
3.3.2 Uji Organoleptik dalam Perbedaan Mie Tepung Sukun dengan Mie Pada Umumnya	62

3.4 Kendala Eksperimen	63
BAB IV	64
4.1 Kesimpulan	64
4.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR PUSTAKA

U.S Department of Agriculture. (2019) *breadfruit flour, green, raw*. USDA Food Data Central (Online)

Hildayati, R. 2005. Pengaruh Lama Perendaman Natrium Metabisulfit (Na₂SO₄) dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Sukun (*artocarpus altilis*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan.

Fatmawati, W. T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies. UNY-Press, Yogyakarta.

Sutardi dan Supriyanto.1996. Sifat Tepung dan Kesesuaiannya untuk diolah menjadi berbagai produk olahan makanan kecil.

Murni, T., N. Herawati dan Rahmayuni. 2014. Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (MSM), tepung temope dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). JOM. 1(1).

Sitohang, K. A. K., Z. Lubis dan L. M. Lubis. 2015 Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3 (3): 308-315

NURUL HAJI FITRIANI. 2010. UJI KUALITAS ORGANOLEPTIK YOGHURT

BERBAHAN BAKU SUSU BIJI CEMPEDAK (*Artocarpus champenden*) BERDASARKAN
LAMA WAKTU FERMENTASI