

**PEMANFAATAN TEPUNG KULIT SINGKONG DALAM  
PEMBUATAN *FETTUCINE***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan**

**studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh :

**MEIDY MAULIDA MUHTADI**

Nomor Induk : 2020406020

**PROGRAM STUDI SENI KULINER  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
2023**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Meidy Maulida Muhtadi  
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor/25 Mei 2002  
NIM : 2020406020  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
"Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong dalam Pembuatan *Fettucine*"  
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, 27 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



MEIDY MAULIDA M.

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong dalam Pembuatan *Fettucine*

NAMA : MEIDY MAULIDA MUHTADI  
NIM : 2020406020  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



**Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc.**  
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Nur Komariah, S. Sos., MM.**  
NIP. 196606 199303 2 001

Bandung, 27 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 198603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN TEPUNG KULIT SINGKONG DALAM PEMBUATAN *FETTUCINE*

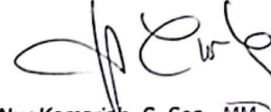
NAMA : MEIDY MAULIDA MUHTADI  
NIM : 2020406020  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



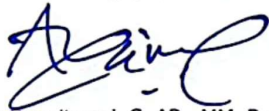
Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc.  
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



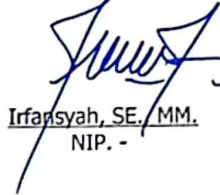
Nur Komariah, S. Sos., MM.  
NIP. 196606 199303 2 001

Penguji I,



Ayu Nurwitasari, S. AP., MM. Par  
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji II,



Irfansyah, SE., MM.  
NIP. -

Bandung, 13 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

## DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN .....	I
LEMBAR PENGESAHAN .....	II
DAFTAR ISI .....	III
DAFTAR TABEL .....	VI
DAFTAR GAMBAR .....	VIII
KATA PENGANTAR .....	IX
BAB I .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	4
C. Tujuan Pertanyaan .....	4
D. Metode Penelitian .....	5
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	11
BAB II .....	12
A. Penjelasan Singkat tentang <i>Fettucine</i> dan Tepung Kulit Singkong .....	12
B. Konsep Produk .....	16
C. Prosedur Percobaan .....	21
D. Prosedur Penilaian .....	27
E. Biaya Pembuatan .....	34

BAB III .....	37
A. Hasil Analisis Penelitian Dalam Proses Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong Dalam Pembuatan <i>Fettucine</i> .....	37
B. Hasil Observasi .....	39
C. Hasil Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Oleh Panelis Ahli .....	44
D. Hasil Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Oleh Panelis Konsumen .....	60
BAB IV .....	67
A. Kesimpulan .....	67
B. Saran .....	68
DAFTAR PUSTAKA .....	70
LAMPIRAN .....	72
BIODATA PENULIS .....	76

## DAFTAR TABEL

Tabel 1	Nilai Gizi Tepung Kulit Sngkong per 100 gram .....	14
Tabel 2	Nilai Gizi Tepung Terigu per 100 gram .....	14
Tabel 3	Alat- Alat yang dibutuhkan .....	20
Tabel 4	Standar Resep <i>FETTUCINE</i> .....	22
Tabel 5	Resep Percobaan 1 <i>FETTUCINE SAMPLE A</i> (40:60) .....	23
Tabel 6	Resep Percobaan 2 <i>FETTUCINE SAMPLE A</i> (50:50) .....	23
Tabel 7	Resep Percobaan 3 <i>FETTUCINE SAMPLE A</i> (50:50) .....	23
Tabel 8	Kuesioner Uji Organoleptik/Sensorik <i>Fettucine</i> Tepung Kulit Singkong .....	30
Tabel 9	Kuesioner Uji Hedonik <i>Fettuccine</i> Tepung Kulit Singkong .....	30
Tabel 10	Daftar Panelis Ahli .....	30
Tabel 11	Daftar Panelis Konsumen .....	30
Tabel 12	Biaya Pembuatan <i>Fettucine Sample A</i> (40:60) .....	35
Tabel 13	Biaya Pembuatan <i>Fettucine Sample A</i> (40:60) .....	35
Tabel 14	Biaya Pembuatan <i>Fettucine Sample B</i> (50:50) .....	35
Tabel 15	Biaya Pembuatan <i>Fettucine Sample C</i> (60:40) .....	36
Tabel 16	Hasil Penelitian Kemiripan <i>Fettucine</i> dengan Bahan Dasar Tepung Kulit Singkong Oleh Panelis Ahli 1 .....	45
Tabel 17	Hasil Penelitian Kesukaan <i>Fettucine</i> dengan Bahan Dasar Tepung Kulit Singkong Oleh Panelis Ahli 2 .....	50
Tabel 18	Hasil Penelitian Kemiripan <i>Fettucine</i> dengan Bahan Dasar Tepung	

	Kulit Singkong Oleh Panelis Ahli 2 .....	50
Tabel 19	Hasil Penelitian Kesukaan <i>Fettucine</i> dengan Bahan Dasar Tepung	
	Kulit Singkong Oleh Panelis Ahli 3 .....	55
Tabel 20	Hasil Penelitian Kemiripan <i>Fettucine</i> dengan Bahan Dasar Tepung	
	Kulit Singkong Oleh Panelis Ahli 3 .....	56
Tabel 21	Hasil Penelitian Kesukaan <i>Fettucine</i> dengan Bahan Dasar Tepung	
	Kulit Singkong Oleh Panelis Konsumen .....	58
Tabel 22	Hasil Penelitian Kemiripan <i>Fettucine</i> dengan Bahan Dasar Tepung	
	Kulit Singkong Oleh Panelis Konsumen .....	58



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Produk Pemandang “ <i>La Fonte Fettucine</i> ” .....	40
GAMBAR 2 Produk Hasil Penelitian.....	41

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat nikmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “*PEMANFAATAN TEPUNG KULIT SINGKONG DALAM PEMBUATAN FETTUCINE*”.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner Diploma III, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan berjalan lancar tanpa adanya bantuan, masukan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih terutama kepada kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S. Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M. Sc. selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktunya untuk membimbing penulis dengan sepenuh hati

- memberikan arahan, motivasi, dan masukan yang berharga bagi penulis.
6. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktunya untuk membimbing penulis dengan sepenuh hati memberikan arahan, motivasi, dan masukan yang berharga bagi penulis.
  7. Seluruh Dosen serta Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
  8. Husna Aulia Fadilah sebagai teman dekat penulis yang saling memberikan semangat, dan dorongan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
  9. Rekan-rekan mahasiswa pada Program Studi Seni Kuliner kelas 6A angkatan 2020 yang sudah saling menguatkan dan berjuang bersama selama 3 tahun ini.
  10. Bapak/Ibu sebagai panelis yang telah bersedia untuk mengisi kuesioner penelitian tugas akhir.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini, oleh sebab itu penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik positif dari pembaca untuk perbaikan karya tulis ini.

Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan referensi yang baik bagi para pembaca, khususnya mahasiswa POLTEKPAR NHI Bandung.

Bandung, 15 Februari 2023

Meidy Maulida Muhtadi

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. . H., & Masdarini, L.(2016). Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*,5(1). <https://doi.org/10.23887/jishundiksha.v5i1.8283>
- Arif. 2010. Produk Pasta Sukses di Negeri Orang. Diakses pada 22 April 2017.
- Badan Pusat Statistik. (2015). Produksi Ubi Kayu Menurut Provinsi (ton), 1993-2015
- Betty, D., & Tjutju, S. ( 2008). *Bahan Ajar Penilaian Indera*. Sumedang: Jurusan dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Djiwandono, P. I. (2015). *Meneliti itu tidak sulit : metodologi penelitian sosial dan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- GJ Winaktu - *Jurnal Kedokteran Meditek*, 2011 - [ejournal.ukrida.ac.id](http://ejournal.ukrida.ac.id)  
<http://arifh.blogdetik.com/2010/12/13/produk-pasta-sukses-di-negeri-orang>  
Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Morissan, M. (2017). *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Kencana.  
Padjadjaran. Pendidikan bahasa. Yogyakarta: Deepublish.
- Permatasari, A. R., Khasanah, L. U., & Widowati, E. (2014).  
Karakterisasi karbonaktif kulit singkong (*Manihot utilissima*) dengan variasi jenis aktivator. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2), 70-75.
- Serventi, Silvano, and Françoise Sabban. *Pasta: The story of a universal food*. Columbia University Press, 2002.

Soekarto. (2005). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.

Stone, H. d. (2004). Sensory Evaluation Practices . California, USA: Elsevier

Sugiyono. (2009). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif,

Sugiyono. (2017). In Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung:

Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas

Waysima, Adawiyah, & Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5).

Yuwono, Sudarminto Setyo, and Elok Waziroh. Teknologi Pengolahan Tepung

Terigu dan Olahannya di Industri. Universitas Brawijaya Press, 2019.