

**PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN DALAM
PEMBUATAN BOLU KUKUS**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

DANANG HERU PRASTIO

Nomor Induk : 201621627

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL USULAN PENELITIAN

PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS

NAMA : DANANG HERU PRASTIO
NIM : 201621627
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,

Pembimbing II,

**Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
SE., MM.**

NIP. 19860405 201101 2 008
200902 2 005

Made Citra Yuniastuti,

NIP. 19820603

Bandung,.....2019

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Patiseri

Tedi Sutadi, STT.Par., MM.Par.

NIP. 19620825 199003 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “**PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS**”.

Tugas akhir ini ditulis dengan tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program studi Diploma III, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada atas dukungan yang tulus serta doa dan bimbingan 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 Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. selaku dosen Pembimbing I.
Terimakasih atas bimbingannya dan telah meluangkan waktu,

memberikan ilmu, nasehat, saran dan masukan yang bermanfaat dalam membimbing penulis sehingga terselesaikan laporan Tugas Akhir ini.

6. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku dosen pembimbing II. Terimakasih atas bimbingannya dan telah meluangkan waktu, memberikan ilmu, nasehat, saran dan masukan yang bermanfaat dalam membimbing penulis sehingga terselesaikan laporan Tugas Akhir ini
7. Seluruh dosen yang telah medidik selama melaksanakan pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Ibunda serta Alm. Ayahanda dari penulis yang selalu mendoakan, memberikan semangat dan memberi dukungan moril maupun materil kepada penulis.
9. Seluruh teman seperjuangan MPI 6A yang selalu membantu, menemani, dan setia dalam memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih dan semoga Allah SWT membalas semua kebaikan kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan, mengingat keterbatasan yang penulis miliki. Oleh karena itu, penulis sangat berterima kasih kepada segala bentuk kritik dan saran yang dapat membangun untuk Tugas Akhir ini dan dapat membeikan manfaat bagi pihak yang membaca.

Bandung, Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Pertanyaan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
D. Pendekatan Dan Metode Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
E. Lokasi Dan Waktu Kegiatan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II.....	Error! Bookmark not defined.
TINJAUAN UMUM DAN PROSEDUR PERCOBAAN	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Pustaka	Error! Bookmark not defined.
1. Pengenalan Komoditi	Error! Bookmark not defined.
2. Pengenalan Produk.....	Error! Bookmark not defined.
B. Prosedur Percobaan	Error! Bookmark not defined.
1. Pengenalan Bahan	Error! Bookmark not defined.
2. Peralatan yang digunakan.....	Error! Bookmark not defined.
3. Prosedur Percobaan	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Pembahasan	Error! Bookmark not defined.

BAB IV	Error! Bookmark not defined.
KESIMPULAN DAN SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

NO.	JUDUL TABEL	HAL.
TABEL 1.1	PERBANDINGAN NILAI GIZI TEPUNG SUKUN DAN TEPUNG TERIGU.....	3
TABEL 1.2	SKALA SKOR PENILAIAN.....	10
TABEL 1.3	NILAI RATA-RATA DAN KRITERIA.....	12
TABEL 2.1	PERALATAN PEMBUATAN BOLU KUKUS	22
TABEL 2.2	RANCANGAN PRA EKSPERIMEN	28
TABEL 2.3	STANDAR RESEP BOLU KUKUS.....	29
TABEL 2.4	PROSEDUR PEMBUATAN BOLU KUKUS PEMBANDING.....	30
TABEL 2.5	PROSEDUR PEMBUATAN BOLU KUKUS EKSPERIMEN.....	33
TABEL 3.1	HASIL UJI PANELIS SEGI WARNA.....	38
TABEL 3.2	HASIL UJI PANELIS SEGI BENTUK.....	39
TABEL 3.3	HASIL UJI PANELIS SEGI UKURAN.....	40
TABEL 3.4	HASIL UJI PANELIS SEGI TEKSTUR DALAM.....	42
TABEL 3.5	HASIL UJI PANELIS SEGI TEKSTUR LUAR.....	43
TABEL 3.6	HASIL UJI PANELIS SEGI RASA.....	45
TABEL 3.7	HASIL UJI PANELIS SEGI AROMA.....	46
TABEL 3.8	HASIL UJI PANELIS SEGI AFTER TASTE.....	47

DAFTAR GAMBAR

NO.	JUDUL GAMBAR	HAL.
	GAMBAR 2.1 BUAH SUKUN.....	13
	GAMBAR 2.2 TEPUNG SUKUN.....	19
	GAMBAR 2.3 TEPUNG TERIGU.....	19
	GAMBAR 2.4 GULA.....	20
	GAMBAR 2.5 BAKING SODA.....	20
	GAMBAR 2.6 BAKING POWDER.....	21
	GAMBAR 2.7 FRESH MILK.....	21
	GAMBAR 2.8 FORMULASI TEPUNG SUKUN 50% DAN TEPUNG TERIGU 50%.....	27
	GAMBAR 2.9 FORMULASI TEPUNG SUKUN 75% DAN TEPUNG TERIGU 25%.....	27
	GAMBAR 3.1 FORMULASI TEPUNG SUKUN 100%.....	28
	GAMBAR 4.1 HASIL PENELITIAN.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 FORMAT PENILAIAN PANELIS.....	52
LAMPIRAN 2 PEDOMAN OBSERVASI PRA EKSPERIMEN.....	53
LAMPIRAN 3 BIODATA PANELIS.....	54
LAMPIRAN 4 BIODATA PENULIS.....	56

DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber Buku

- Andie & Hadi. (2014). Kreasi Bolu Kukus Istimewa. Surabaya: Linguakata.
- Ayustaningwarno, F (2004). Teknologi Pangan : Teori dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Djaali, Prof. H. & Muljono, Dr. Pudji. (2007). Pengukuran Dalam Bidang Pendidikan. Jakarta: Grasindo.
- Elisa. (2013). Bolu Kukus Dari Masa Ke Masa. Surabaya: Linguakata.
- Erdia, Fifi. (2014). Mudah Membuat Bolu Kukus Hias. Jakarta Selatan: PT. Kawah Pustaka.
- Ferawati, Fenny. (2004). Bolu kukus Karakter. Surabaya : Tiara Aksa.
- Figoni, Paulla. (2011). *How Baking Works*. Third Edition. New Jersey: Jhon Wiley & Inc.
- Maryati, Kun & Suryawati, Juju. (2006). Sosiologi untuk SMA dan MA Kelas XII. Jakarta: Erlangga.
- Nursalam & Efendi, Ferry. (2015). Pendidikan Dalam Keperawatan. Salemba Medika.
- Suprapti, Ir. M. Lies. (2002). Tepung Sukun Pembuatan Dan Pemanfaatannya. Yogyakarta : Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Sugiyono. (2013). Sistematika Penulisan Karya Ilmiah. Yogyakarta : Deepublish
- Triwiyatno, Eko Agus. (2003). *Bibit Sukun Cilacap*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Umar, Husein. (2003). Metode Riset Bisnis. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Widayati dan Damayanti. (2000). Kandungan Gizi Sukun. Direktorat Jendral Bina Pengolahan Pemasaran Hasil Pertanian, 2003.

Widowati, 2003; Departemen Pertanian, 2003. Pengembangan Teknik Budidaya Sukun Untuk Ketahanan Pangan. Jakarta. IPB Press.

Yogasmara, Erryga, Lestari, Puji, (2010). Keluarga Sehat. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

B. Sumber Jurnal

Adriani, D. (2012). Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanudin Makassar.

Biyuma, Utiya Listy, Windrati, Wiwik Siti, & Diniyah, Nurud. (2017). KARAKTERISTIK MIE KERING TERBUAT DARI TEPUNG SUKUN DAN PENAMBAHAN TELUR. Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No.11.

C. Sumber Online

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2019. Tepung Sukun Gantikan 75% Terigu. Diakses 29 September 2019: <http://www.litbang.pertanian.go.id>.

Cooking for energy. (2011). Fungsi Bahan Kue. Di akses 30 November 2019, dari: <http://www.writecooklove.blogspot.co.id>.

FatSecret. (2019). Perbandingan Nilai Gizi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu. Di akses 15 November 2019, dari: <http://www.FatSecret.co.id>.

Praisha, L. Janita. (2012). Tanpa Telur. Di akses 20 Oktober 2019, dari <http://tanpatelur.blogspot.com>.

LAMPIRAN 2

PEDOMAN OBSERVASI PRA EKSPERIMEN

No	Aspek	Tepung Sukun	Tepung Terigu
1	Bahan	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Berwarna kecoklatan ❖ Aroma tepung sedikit apek ❖ Teksture tepung bergerinjal, seperti ada butiran-butiran halus 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Dominan berwarna putih ❖ Cenderung tidak berbau ❖ Lebih halus dan tidak banyak butiran-butiran
2	Metode	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sifat tepung lebih menyerap air, sehingga komposisi air harus sedikit lebih banyak ❖ Jika dituangkan, tepung akan mengembang ❖ Jika menggunakan telur adonan tidak mengembang / bantet 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Jika terlalu banyak air, adonan akan lebih encer ❖ Sedikit mengembang, namun tidak seperti tepung sukun ❖ Jika menggunakan telur adonan akan mengembang dengan baik
3	<p>Appearance</p> <p>Texture</p> <p>Flavor</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Berwarna kecoklatan ❖ Agak lebih padat, meninggalkan <i>after taste</i> sedikit pahit ditenggorokan ❖ Wangi khas sukun, namun aroma apek sudah berkurang 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Berwarna putih ❖ Empuk, rasa manis dominan susu ❖ Wangi khas tepung pada umumnya

LAMPIRAN 3

BIODATA PENULIS

No	NAMA	UMUR	PEKERJAAN
1	Yosua	23 tahun	Karyawan swasta
2	Agung Rizky	22 tahun	Karyawan Swasta
3	Jeremy	21 tahun	Mahasiswa
4	Agnes Klara	25 tahun	Pegawai Swasta
5	Nadhie Anggi. D	23 tahun	Mahasiswa
6	Azheline T.D	19 tahun	Mahasiswi
7	Ferdi Kurniawan	23 tahun	Freelance Ilustrator
8	Kardiyo	55 tahun	Pegawai Swasta
9	Teguh	24 tahun	Mahasiswa
10	Beni	32 tahun	Marketing
11	Siska	28 tahun	Karyawati Swasta
12	Dimas Rizqi	21 tahun	Mahasiswa
13	Ahmad Nurhakim	24 tahun	Mahasiswa
14	Hendy	23 tahun	Mahasiswa
15	Ardi	35 tahun	Design
16	Mujiatmi	58 tahun	Ibu Rumah Tangga
17	Yogi M. Rohim	24 tahun	Mahasiswa
18	Didik Rosdiana	38 tahun	Penjahit

19	Nugroho	19 tahun	Mahasiswa
20	Hilmy	24 tahun	Mahasiswa
21	Anky Syafara	22 tahun	Polisi
22	Dian Nugraha	16 tahun	Pelajar
23	Albertus Novan. S	22 tahun	Mahasiswa
24	M. Rizaldi	22 tahun	Teknisi Mesin
25	Abraham	22 tahun	Mahasiswa
26	Syifa Ramadhani	19 tahun	Mahasiswa
27	Ryan	33 tahun	Karyawan
28	Seno	31 tahun	Karyawan
29	Michelle	31 tahun	Karyawati
30	Rahayu	44 tahun	Ibu Rumah Tangga

LAMPIRAN 4

BIODATA

DATA PRIBADI

Nama : Danang Heru Prastio
Tempat / Tanggal Lahir : Karanganyar, 04 Maret 1994
NIM : 201621627
Alamat : Jl. Manggis, RT.15 RW.05 Kel. Batang Bungo, Kec.
Pasar Ma. Bungo, Kab. Bungo. Prov. Jambi
Email : danangheru82@gmail.com

DATA ORANG TUA

Nama Ayah : (Alm) Sugianto
Pekerjaan : -
Agama : Islam
Nama Ibu : Mujiatmi
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Agama : Islam
Alamat : Jl. Manggis, RT.15 RW.05 Kel. Batang Bungo, Kec.
Pasar Ma. Bungo, Kab. Bungo. Prov. Jambi

RIWAYAT PENDIDIKAN

SEKOLAH	LOKASI	TAHUN	KETERANGAN
SD NEGERI 101 MUARA BUNGO	MUARA BUNGO	2006	LULUS
SMP NEGERI 1 MUARA BUNGO	MUARA BUNGO	2009	LULUS
SMA NEGERI 4 MUARA BUNGO	MUARA BUNGO	2012	LULUS
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG	BANDUNG	-	-

RIWAYAT KERJA

PERUSAHAAN	LOKASI	POSISI	TAHUN	KETERANGAN
HOTEL INTERCONTINENTAL DAGO PAKAR	BANDUNG	TRAINEE	2018	PRAKTIK KERJA NYATA



Kementerian Pariwisata
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

Jalan Dr. Setiabudhi 186 Bandung 40141

T. +62 22 2011456 – F. +62 22 2012097

E. contact @stp-bandung.ac.id • www.stp-bandung.ac.id



MEMO

Yth. : Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan
Dari : Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc dan Made Citra Yuniastuti, SE., MM
Hal : ***Bimbingan Perbaikan Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir***

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang namanya tersebut di bawah ini :

Nama : Danang Heru Prastio

NIM : 201621627

Program Studi : Manajemen Patiseri

Telah menyelesaikan perbaikan Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir dengan **BAIK**

Bandung, Februari 2020

Pembimbing I

Pembimbing II

Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc

NIP. 198660405 201101 2 008

Made Citra Yuniastuti, SE., MM.

NIP. 19820603 200902 2 005

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

NIP.19710506 199803 1 001