

**SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA
PEMBUATAN MI KOCLOK DENGAN PENAMBAHAN XANTHAN GUM**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Oleh :

SAVANA LADY ROSE

Nomor Induk : 2021406065

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Savana Lady Rose
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 Desember 2022
NIM : 2021406065
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA PEMBUATAN MI KOCLOK DENGAN PENAMBAHAN XANTHAN GUM
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 Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 25 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,


Savana Lady Rose

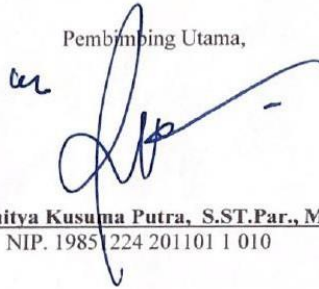
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA PEMBUATAN MI KOCLOK DENGAN PENAMBAHAN XANTHAN GUM

NAMA : Savana Lady Rose
NIM : 2021406065
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.SC.
NIP. 1985 224 201101 1 010

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19711210 2002212 1 008

Bandung, 25 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA
PEMBUATAN MI KOCLOK DENGAN PENAMBAHAN XANTHAN GUM

NAMA : SAVANA LADY ROSE
NIM : 2021406065
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama


Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.SC.
NIP. 19620730 198803 2 001

Pembimbing Pendamping


Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji I



Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji II



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

Bandung, 7 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 20021 2 001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan usulan penelitian sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya. Dalam penulisan usulan penelitian yang berjudul “SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE PADA PEMBUATAN MI KOCLOK DENGAN PENAMBAHAN XANTHAN GUM”.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pembuatan usulan penelitian ini, kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M.Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.SC. selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi masukan serta motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par.,M.M.Par. selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi masukan serta motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen dan tenaga pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua yang selalu mendukung dan memberikan doa untuk penulis agar dapat berjalan dengan lancar.
9. Seluruh rekan belajar Program Studi Seni Kuliner atas bantuan dan dukungannya hingga Tugas Akhir ini dapat berjalan dengan baik.

10. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, penulis mengucapkan banyak terima kasih sehingga Usulan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Usulan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, dengan demikian penulis menerima kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak. Semoga Usulan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 23 April 2024

Savana Lady Rose

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.3.1 Tujuan Akademis	7
1.3.2 Tujuan Operasioal	7
1.4 Metode Penlitian	7
1.4.1 Metode Eksperimen	7
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data	8
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	11
1.5.1 Lokasi Penelitian	11
1.5.2 Waktu Penelitian	11

BAB 2.....	12
LANDASAN TEORI.....	12
2.1 Tinjauan Tentang Produk	12
2.1.1 Pengertian Produk.....	12
2.1.2 Bahan Produk.....	16
2.1.3 Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk.....	19
2.1.4 Tahapan/Proses Pembuatan	22
2.1.5 Penilaian Organoleptik.....	26
2.1.6 Penentuan Panelis	27
2.2 Tinjauan Penyajian	28
2.2.1 Pengertian Penyajian.....	28
2.2.2 Fungsi dan Peranan Penyajian	29
2.2.3 Syarat-syarat Penyajian.....	29
2.3 Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	30
2.3.1 Perhitungan Biaya	30
2.3.2 Penentuan Harga Jual.....	33
2.5 Prosedur Penelitian	33
2.5.1 Klasifikasi Penilaian	33
2.5.2 Pengambilan Data Kuesioner.....	34

BAB 3.....	12
ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	12
3.1 Resep Pembanding	12
3.2 Analisis Uji Pra Eksperimen.....	41
3.3 Karakteristik Panelis.....	41
3.3.1 Panelis Tidak Terlatih	42
3.3.2 Panelis Ahli	43
3.4 Hasil Analisa Panelis Tidak Terlatih.....	45
3.4.1 Hasil Eksperimen	45
3.5 Hasil Analisa Panelis Ahli	47
3.5.1 Hasil Eksperimen.....	47
3.6 Dokumentasi Eksperimen.....	50
BAB 4.....	53
KESIMPULAN DAN SARAN	53
4.1 Kesimpulan.....	53
4.2 Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Komposisi Gizi Mi Basah per 100gr Bahan	3
Tabel 2. 1 Bahan Produk Mi	16
Tabel 2. 2 Bahan Produk Mi Koclok	17
Tabel 2. 3 Peralatan yang Digunakan	19
Tabel 2. 4 Resep Asli Mi Olahan Penulis	22
Tabel 2. 5 Resep Asli Mi Koclok Olahan Penulis	23
Tabel 2. 6 Resep Mi Tepung Tempe	24
Tabel 2. 7 Resep Mi Koclok	25
Tabel 2. 8 Recipe Cost Mi Basah	31
Tabel 2. 9 Recipe Cost Mi Koclok Asli	31
Tabel 2. 10 Recipe Cost Mi Tepung Tempe	32
Tabel 2. 11 Recipe Cost Mi Koclok Tepung Tempe	32
Tabel 2. 12 Selling Price Mi Koclok	33
Tabel 2. 13 Skor Kuesioner	35
Tabel 2. 14 Penilaian Hasil Uji Produk	36
Tabel 2. 15 Garis Kontinum Panelis Tidak Ahli	36
Tabel 2. 16 Penilaian Hasil Uji Produk	37
Tabel 2. 17 Garis Kontinum Panelis Tidak Ahli	38
Tabel 3. 1 Resep Asli Mi Koclok	40
Tabel 3. 2 Data Panelis Tidak Terlatih	42

Tabel 3. 3 Hasil Organoleptik Panelis Tidak Terlatih	45
Tabel 3. 4 Garis Kontinum Panelis Tidak Ahli	47
Tabel 3. 5 Hasil Organoleptik Panelis Ahli	48
Tabel 3. 6 Garis Kontinum Panelis Ahli	49
Tabel 3. 7 Kandungan Gizi Mi Tepung Tempe	50
Tabel 3. 8 Dokumentasi Penulis	50

DAFTAR PUSTAKA

- Alysianawati. (2022). Pengaruh Perbedaan Proporsi Tempe dan Air pada Pembuatan Ekstrak Tempe Terhadap Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Mi Basah dengan Hidrokoloid Xanthan Gum.
- Antara, N. d. (2014). Aroma dan Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Assauri, S. (2008). pengertian produksi menurut Prof. Dr. Sofjan Assauri, MBA. *hestanto*, 1.
- Fahrezi, R. A. (2021). Mi Koclok, Kuliner Khas Cirebon dengan Kuah Santan Kental Gurih.
- Gusnadi, D. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung.
- Istiyarningsih et al. (2020). Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak di RSA UGM.
- Maharani, D. M. (2013). Jenis Panelis & Preparasi Sampel.
- Maulina, A. (2015). Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe.
- No.1098/Menkes/SK/VII/2003, K. R. (n.d.). Persyaratan Penyajian Makanan.
- Perindustrian, K. (2022). Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 3,57% di Kuartal III-2022.
- Rahayuwati, S. (2009). Mi Buatan Sendiri yang Jempolan.
- Review, F. (2021). Fungsi Tekstur dalam Produk Pangan.
- Sari, N. R. (2017). Pengaruh Konsentrasi Ragi Tempe dan Lama Fermentasi Jagung Terhadap Sifat Organoleptik Mp-Asi Dengan Tepung Tempe Kedelai.
- Sofiah, B. D. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor : Universitas Padjadjaran.
- Sondang, E. (n.d.). 6 Aneka Resep Mi Koclok Khas Cirebon, Kuah Kentalnya Menggoda Selera.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods). Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta, CV.

- Surahman et al. (2021). Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffee SP, Empat, Bebesen.
- Syahronii, O. (2022). Mi Koclok, Kuliner Legendaris Berkuah Kental Khas Cirebon.
- Training, A. I. (2021). Kupas Tuntan Uji Organoleptik.
- Trihendawan, N. (2020). Industri Kuliner Berkembang Pesat di Indonesia.
- Vicenza. (2023). Penyajian Makanan Sangat Mempengaruhi Pandangan Orang Terhadap Anda.
- W, M. (1973). The American Heritage Dictionary of English Language, Boston : Houghton Mifflin.
- Wiersma, W. (1991). Research Methods in Education : an Introduction. Boston : Allyn and Bacon. 1991.
- Winarno, F. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha, I. B. (2011). F&B Cost Control (Edisi 2). Yogyakarta : Penerbit Andi.