

PEMANFAATAN TEPUNG UMBI TALAS PADA PRODUK

ROLADE DAGING SAPI

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir Studi

Program Diploma III



Oleh :

Putra Ramdhani

NIM :

2021406074

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Putra Ramdhani
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 28 October 2003
NIM : 2021406074
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PEMANFAATAN TEPUNG UMBI TALAS PADA PRODUK ROLADE DAGING SAPI.
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,


Putra Ramdhani

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Eksperimen Pemanfaatan Tepung Umbi Talas Pada Produk Rolade Daging Sapi

NAMA : Putra Ramdhani
NIM : 2021406074
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM. Par.
NIP. 19691228 2002212 1 001

Penguji I,



Irfansyah, SE., MM
NIP. 1982010 7202421 1001

Penguji II,



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

Bandung, 8 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

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya, serta keluarga penulis yaitu selaku dari penulis dan selaku dari penulis, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul.

PEMANFAATAN TEPUNG UMBI TALAS PADA PRODUK ROLADE DAGING SAPI

Adapun tujuan utama penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa selama penyusunan ini banyak mendapat bimbingan, dukungan, dan motivasi dari berbagai pihak, sehingga dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada kedua orang tua saya yang sangat saya hormati dan saya banggakan pada kesempatan ini juga penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.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. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par. Selaku Dosen Pembimbing Utama Yang Telah Meluangkan Waktu Untuk Membimbing, Mendukung, Serta Memberikan Arahan Dalam Pembuatan Tugas Akhir Ini.
6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par, Selaku Pembimbing Pendamping Yang Telah Meluangkan Waktu Untuk Membimbing, Mendukung, Serta Memberikan Arahan Dalam Pembuatan Tugas Akhir Ini.
7. Seluruh Dosen Dan Staf Pengajar Dari Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan-Rekan Kelas 6A Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung Angkatan 2021, Dukungan Dan Waktu Bersama Selama Menempuh Studi Di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh Pihak Yang Telah Memberikan Dukungan Bagi Penulis Dalam Proses Pembuatan Tugas Akhir Ini Yang Penulis Tidak Dapat Sebutkan Namanya Satu Per Satu.
10. Dalam penelitian Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih perlu disempurnakan. Oleh karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun bagi Tugas Akhir penulis.

Bandung, 25 Juni 2024

Putra Ramdhani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 latar belakang	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Eksperimen.....	10
1.5 Manfaat praktik bagi akademik.....	10
1.6 Lokasi Uji Coba	11
1.7 Metode Penelitian	11
BAB II	14
TINJAUAN PUSTAKA PROSEDUR PERCOBAAN	14
2.1 Konsep Objek Penelitian	14
2.1.1 Rolade Daging Sapi.....	14
2.1.2 Proses Pembuatan Rolade	14
2.1.3 Penanganan Umbi Talas	16
2.1.4 kandungan gizi dan khasiat talas.....	17
2.1.5 Budidaya Talas	18
2.2 Konsep Produk Percobaan	19
2.2.1 Rolade Tepung Umbi Talas	19
2.3 Pra Eksperimen.....	38
2.4 Perhitungan Biaya.....	39
2.5 Proses Eksperimen.....	42
2.6 Metode Pengujian	44
2.7 Prosedur Penilaian Uji Panelis	45
2.8 Observasi Penulis Terhadap Analisis Penulisan Data Panelis	46
BAB III	49
HASIL DAN PEMBAHASAN	49
3.1 Hasil Analisa	49
3.2 Hasil Observasi	50
3.3 Hasil Uji Analisis Oleh Panelis.....	57
BAB IV	68

SARAN DAN KESIMPULAN	68
4.1 Kesimpulan.....	68
4.2 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	71

DAFTAR TABEL

TABEL 2. 1 KADAR GIZI DALAM 70 GRAM ROLADE	15
TABEL 2. 2 TABEL NUTRISI UMBI TALAS.....	18
TABEL 2. 3 ALAT-ALAT DALAM PEMBUATAN ROLADE TEPUNG UMBI TALAS	23
TABEL 2. 4 TABEL LANJUTAN ALAT PEMBUATAN ROLADE	24
TABEL 2. 5TABEL LANJUTAN ALAT PEMBUATAN ROLADE	25
TABEL 2. 6 STANDAR RESEP PRODUK ROLADE TEPUNG UMBI TALAS PERBANDINGAN (90% : 10%).....	27
TABEL 2. 7 TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG UMBI TALAS	28
TABEL 2. 8 TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG UMBI TALAS	29
TABEL 2. 9 TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG UMBI TALAS	30
TABEL 2. 10 STANDAR RESEP OLAHAN ROLADE DAGING SAPI DENGAN RASIO (70% : 30%)	31
TABEL 2. 11TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG UMBI TALAS	31

TABEL 2. 12 TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG	
UMBI TALAS	32
TABEL 2. 13 TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG	
UMBI TALAS	33
TABEL 2. 14 STANDAR RESEP OLAHAN ROLADE DAGING SAPI DENGAN	
RASIO (50% : 50%)	34
TABEL 2. 15 TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG	
UMBI TALAS	34
TABEL 2. 16 TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG	
UMBI TALAS	35
TABEL 2. 17 TABEL LANJUTAN STANDAR RESEP ROLADE TEPUNG	
UMBI TALAS	36
TABEL 2. 18 LANGKAH PEMBUATAN SUBSTITUSI ROLADE TEPUNG	
UMBI TALAS	37
TABEL 2. 19 FOOD COST PERBANDINGAN (90% : 10%)	40
TABEL 2. 20 FOOD COST PERBANDINGAN (70% : 30%)	41
TABEL 2. 21 FOOD COST TABEL LANJUTAN	41
TABEL 2. 22 FOOD COST PERBANDINGAN (50% : 50%)	41
TABEL 2. 23 FOOD COST TABEL LANJUTAN	ERROR! BOOKMARK NOT
DEFINED.	
TABEL 2. 24 PROSEDUR EKSPERIMEN	43
TABEL 2. 25 TABEL LANJUTAN PROSEDUR EKSPERIMEN	43
TABEL 2. 26 TABEL PANELIS AHLI	47
TABEL 2. 27 TABEL PANELIS UMUM	47

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1 <i>SCALES</i>	24
GAMBAR 2. 2 <i>STEAMER POT</i>	24
GAMBAR 2. 3 <i>KNIFE</i>	24
GAMBAR 2. 4 <i>BLENDER</i>	24
GAMBAR 2. 5 <i>CUTTING BOARD</i>	24
GAMBAR 2. 6 <i>BOWL</i>	25
GAMBAR 2. 7 <i>SPATULA</i>	25
GAMBAR 2. 8 <i>FRYING PAN</i>	25
GAMBAR 2. 9 <i>HAND GLOVE</i>	25
GAMBAR 2. 10 <i>MEASURING CUP</i>	25
GAMBAR 2. 11 <i>PLATE</i>	26

DAFTAR PUSTAKA

- Masitoh, S., & Cahyati, I. (2020). PENGEMBANGAN EELROLADE (ROLADE BELUT) BERBAHAN DASAR BELUT SEBAGAI PRODUK INOVASI OLAHAN IKAN. 2.
- Ambarwati, H., Suyaningsih, L., & Rachmawan, O. (2012). PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG AREN (ARENGA PINNATA) TERHADAP SIFAT FISIK DAN ASKEPTABILITAS ROLADE DAGING ITIK. *Jurnal.unpad.ac.id*, 2.
- Sumarlan, S. H., & Ariyanti, D. A. (2017).
identifikasiJenisTepungdenganMachineVisionMenggunakanMetodeArtificialNeuralNetwork.
Universitas Brawijaya, 164.
- Ganoma, D., Febriana, R., & Riska, N. (2022). Pengaruh Penambahan Bubur Tepung (Umak) Mocaf Pada Adonan Pempek Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 1.
- Sari, N. A., Syarif, W., & Holinesti, R. (2018). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS TERHADAP. 1.
- Aulia, T., Suhaidi, I., & Rusmalini, H. (2016). PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TALAS, TEPUNG JAGUNG, DENGAN. *Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1.
- Agustin , S. (2023, october Selasa). *Alodokter*. Retrieved from Gluten Free, Begini Penjelasan dan Efek Sampingnya: <https://www.alodokter.com/menelusuri-makna-gluten-free>
- Agustin, S. (2023, Oktober Selasa). *alodokter*. Retrieved from Gluten Free, Begini Penjelasan dan Efek Sampingnya: <https://www.alodokter.com/menelusuri-makna-gluten-free>
- Priherdityo , E. (2016, september Selasa). *CNN Indonesia*. Retrieved from Survei: Masyarakat Indonesia Mulai Sadar Makanan Sehat Baca artikel CNN Indonesia "Survei: Masyarakat Indonesia Mulai Sadar Makanan Sehat" selengkapnya di sini: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160909050532-255-157172/survei-masyarakat-indonesia>:
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160909050532-255-157172/survei-masyarakat-indonesia-mulai-sadar-makanan-sehat>
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesuksekan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh. *BINUS BUSINESS*, 62.
- Gusnedi, D., Taufik, R., & Baharta, E. (2021). UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG . *Jurnal Inovasi Penelitian* , 1.
- Tarwendah, I. P. (2017). STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. *Jurnal Pangan Dan Agro Industri*, 70-71.
- Anthelme, j. (2021). *Toffee Pecan Roulade - Nutrition facts*. Saint-Maur des Fossés: <https://uk-cy.openfoodfacts.org/>.
- Makarim, F. R. (2023, Oktober Selasa). *HALODOC*. Retrieved from Kenali Kandungan Nutrisi dan 9 Manfaat Talas untuk Kesehatan Tubuh: <https://www.halodoc.com/artikel/kenali-kandungan-nutrisi-dan-9-manfaat-talas-untuk-kesehatan-tubuh>
- Julson, E. (2023, july senin). 1. Retrieved from 7 Surprising Benefits of Taro Root: https://www.healthline.com/nutrition/taro-root-benefits#TOC_TITLE_HDR_2
- Hoiriyah , Y. U. (2019). PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI GARAM MENGGUNAKAN TEKNOLOGI GEOMEMBRAN. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 35.
- nisa. (2024, February Selasa). *metronews*. Retrieved from Manfaat Luar Biasa Lada bagi Kesehatan yang Tidak Boleh Dilewatkan: <https://umsu.ac.id/health/manfaat-luar-biasa-lada-bagi-kesehatan-yang-tidak-boleh-dilewatkan/>
- Maulana, F. I. (2022, Agustus Rabu). *Vegan dan Vegetarian, Ini 5 Hal yang Membedakan Keduanya Nutrisi* . Retrieved from hellosehat: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/perbedaan-vegan-dan-vegetarian/>
- Agustin, S. (2022, Juli RABU). *Kenali Perbedaan Vegan dan Vegetarian*. Retrieved from ALODOKTER: <https://www.alodokter.com/kenali-perbedaan-vegan-dan-vegetarian>