

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI
PENGANTI SEBAGIAN TERIGU DALAM PEMBUATAN**

KUE BALOK COKELAT

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu
Syarat menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

FERARI AUDILA

NOMOR INDUK : 2021411062

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2024**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ferari Audila
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 16 Februari 2003
NIM : 2021411062
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE BALOK COKELAT.
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, 18 November 2024

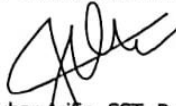

STAMP: STAMPED
00447AMX032739491
FERARI AUDILA

LEMBAR PENGESAHAN

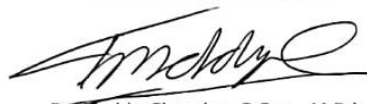
ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU
DALAM PEMBUATAN KUE BALOK COKELAT

NAMA : Ferari Audila
NIM : 2021411062
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI


Pembimbing Utama,


Djauhar Arifin, SST, Par, MM.
NIP. 19590713 199103 1001


Pembimbing Pendamping,


Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji I,


Bambang Sapto Womo, SST, Par, MM, Par
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji II,


Selvi Novianti, SST, Par., M.Sc., CHE
NIP. 19851111 20110 2 017

Bandung, 23 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian 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 200212 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG SEBAGAI PENGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE BALOK COKELAT

NAMA : FERARI AUDILA
NIM : 2021411062
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISER

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd
NIP 19820707 201101 1 005

Bandung, 20 November 2024

Mengetahui,

Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

KATA PENGANTAR

Penulis panjatkan syukur atas kehadiran Allah SWT. yang telah memberikan rahmat serta karunianya sehingga penulis diberikan kesehatan serta kekuatan dalam menjalankan Tugas Akhir yang berjudul “ Alternatif Penggunaan Tepung Suweg Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Balok Coklat”.

Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat kelulusan pada Program Diploma III dalam menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata pada tahun akademik 2024/2025.

Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada seluruh pihak terkait yang sudah banyak membantu serta mendukung penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par selaku kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan Dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Dalam masa penyusunan tugas akhir ini, saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besar nya kepada bapak Djauhar Arifin S., SST.Par.,MM selaku pembimbing utama yang sudah banyak meluangkan waktunya untuk

membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir serta memberikan saran kepada penulis.

6. Penulis ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Dr. teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku pembimbing pendamping yang sudah banyak meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini serta memberikan saran kepada penulis.
7. Kepada orang tua penulis yang sudah memberikan banyak dukungan berupa doa, finansial, serta motivasi semangat agar penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu.
8. Kepada adik kandung penulis yang senantiasa selalu mendoakan kakaknya serta memberikan semangat agar penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan tepat waktu.
9. Serta rekan-rekan penulis yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terimakasih banyak untuk segala dukungan serta apresiasi yang sudah diberikan, saling memberikan semangat satu sama lain.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam menulis tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik serta saran yang dapat memberikan agar dapat menjadi masukan yang bisa bermanfaat bagi penulis.

Penulis mengucapkan mohon maaf atas segala kesalahan yang terjadi baik disengaja ataupun tidak disengaja. Semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat serta dapat memberikan wawasan baru bagi para pembacanya.

Dalam Penelitian ini, penulis hanya membahas mengenai penampilan, tekstur, rasa serta aroma pada kue balok. Diluar aspek tersebut penulis tidak membahasnya

Bandung, 22 Oktober 2024

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	5
C. Tujuan.....	6
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
1. Pendekatan Pengembangan Produk.....	6
2. Prosedur penelitian	7
3. Teknik Pengumpulan Data.....	8
4. Teknik Analisis Data.....	10
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	14
A. Tinjauan Pustaka.....	14
B. Prosedur Percobaan.....	19
BAB III.....	41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
A. Hasil Eksperimen.....	41
B. Pembahasan Hasil Observasi.....	43

C. Hasil Uji Panelis.....	45
D. Pembahasan Hasil Uji Panelis.....	51
BAB IV.....	53
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	53
A. Simpulan.....	53
B. Rekomendasi.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Skala Hedonik.....	11
Tabel 2 Interval.....	12
Tabel 3 Alat yang digunakan.....	20
Tabel 4 Alat Yang Digunakan.....	21
Tabel 5 Alat Yang Digunakan.....	22
Tabel 6 Hasil Pra-Eksperimen 25%.....	31
Tabel 7 Hasil Pra-Eksperimen 50%.....	32
Tabel 8 Hasil Pra-Eksperimen 75%.....	33
Tabel 9 Rancangan Eksperimen.....	34
Tabel 10 Standart Recipe Kue Balok Pembanding.....	34
Tabel 11 Standart Recipe Kue Balok Pembanding.....	35
Tabel 12 Satndart Recipe Kue Balok Pembanding.....	36
Tabel 13 Standart Recipe Kue Balok Eksperimen.....	36
Tabel 14 Standart Recipe Kue Balok Ekperimen.....	37
Tabel 15 Standart Recipe Kue Balok Eksperimen.....	38
Tabel 16 Tahap Eksperimen.....	39
Tabel 17 Tahap Eksperimen.....	40
Tabel 18 Hasil Ekperimen.....	41
Tabel 19 Hasil Eksperimen.....	42
Tabel 20 Hasil Pembahasan Observasi.....	43
Tabel 21 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Penampilan.....	46
Tabel 22 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aroma.....	47
Tabel 23 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Tekstur.....	49

Tabel 24 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Rasa.....	50
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tepung Terigu Protein Sedang.....	23
Gambar 2 Telur.....	23
Gambar 3 Gula.....	24
Gambar 4 Baking Powder.....	25
Gambar 5 Baking Soda.....	26
Gambar 6 Air.....	27
Gambar 7 Chocolate.....	27
Gambar 8 Pemanding.....	31
Gambar 9 Suweg 25%.....	31
Gambar 10 pemanding.....	32
Gambar 11 Suweg 50%.....	32
Gambar 12 Pemanding.....	33
Gambar 13 Eksperimen 75%.....	33

DAFTAR PUSTAKA

- affandi, a. r., & ferdiansyah, m. k. (tanpa tahun). karakteristik sifat fisiokimia dan organoleptik produk cookies tersubstitusi suweg (*armorhophallus campanulatus* BI).
- ahdiat, a. (2024, 4 18). Rata-rata Konsumsi Tepung Terigu per Kapita di Indonesia (2016-2023). Konsumsi Tepung Terigu Nasional Meningkat pada 2023.
- APTINDO. (2017, Mei). *indonesian wheat flour consumption and growth*. Retrieved from asosiasi produsen tepung indonesia : [Http://aptindo.or.id](http://aptindo.or.id). Jakarta
- Akbar, R. (2024, januari 20). apa bedanya terigu protein rendah, sedang dan tinggi, ini penjelasannya. Retrieved from detik jogja: detik.com/jogja/kuliner
- asrin, a. (2022). metode penelitian eksperimen. jurnal magasiduna : ilmu humaniorapendidikan dan ilmu sosial 2 .
- ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan : Teori praktis dan Aplikasi. yogyakarta : graha ilmu .
- Beltz, H. d. (1999). *food chemistry*. new york : *springer-verlag*.
- D, L. (2024, sept 21). Mengenal *Baking Soda* dan *Baking Powder* . Pontianak , Kalimantan, Pontianak.
- dkk, n. (2020). pemanfaatan biji kakao dalam pembuatan olahan selai coklat. jurnal pusat inovasi masyarakat, vo 2(3) 2020 ; 445-450.

dkk, s. (2015). pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (a w) dan tekstural snack bar berbasis pisang (musa paradisiaca). *argritech* , vol. 35, No 1.

F, m. (2003). karakteristik sifat fisio-kimia tepung pati umbi ganyong (*canna edulis kerr*) dan suweg (*amorphophallus campanulatus B1*) serta sifat penrimaan alfa amilasi terhadap pati. bogor : teknologi pertanian .

Faridah, D. (2005). sifat fisioko-kimia tepung suweg (*amorphophallus campanulatus B1*) dan indeks glikemiksnnya. jurnal teknol dan industri, 254-259.

Freyabadi, P. (n.d.). proses pengolahan coklat dari biji kakao. *Retrieved from* freyabadi: freyabadi.com

gerpacio, A. d. (1997). *evaluation of tuber meals as energy source gabu or tannia (xanthosoma so) and pongapong (amorphophallus capanulatus B1) meals as stubtitutes for corn in a boiler rations* . 130-143.

Gumilar, J. O. (2011). Kualitas Fisiokimia Naget Ayam yang mengandung file tepungsuweg (amorphophallus campanulatus B1). J. ilmu ternak, 1-5.

infogarut. (2022). kue balok, menu sarapan orang belanda yang kini jadi celimaln favorit masyarakat sunda . *Retrieved from* infogarut : infogarut.id

Intan. (2018). artikel ilmu makanan coklat. 1.

izzati, S. d. (2014). efek hipoglikemik dari modifikasi tepung umbi

suweg. Kasno, A. (2009). Agribisnis tanaman suweg.

jakarta: gema pertapa.

kurniati. (2018). uji fisiokimia dan sensoris *cheesecake* dengan

penambahan tepung suweg (*amorphophallus campanulatus*).

kushedyana. (2019). statistika pariwisata . In kusherdyana, statiska

pariwisata. bandung: alfabeta .

Kusnandar F, d. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung

Terigu terhadap Mutu Roti Manis . jurnal mutu pangan , vol, 9(2); 67-75.

Lisanti, D., & dkk. (2022). pengaruh suhu pengeringan terhadap randemen karakteristik organoleptik dan fisik kimia tepung jagaq. *journal of tropical agrifood*, 4(2):115-121.

mirzaqon. T, A. d. (2017). studi kepustakaan mengenai landasan teori dan

praktik konseling *expressive writting* . jurnal BK Unesa , 8(1).

melisa. (2021). mengenal lebih jauh tentang fungsi dan penggunaan *baking powder*

. Retrieved from *bakingworld*: media.bakingword.id

Morris, W. (1973). *the american heritage dictionary of english*

language. Amerika Serikat : boston: houghton mifflin.

Muchtadi, T. d. (1992). petunjuk laboratorium ilmu pengetahuan bahan

pangan .departemen pendidikan dan kebudayaan.

nama, t. (2024). pengertian dan jenis-jenis kuesioner . *kwik kian gie* .

rangkuti, b. t. (2023). Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Suweg Terhadap Mutu Roti Manis. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian (JIMTANI), Vol 3 No 6 Hal 610 - 622.

Ridho, R. (2023, november 23). cara memilih teknik analisis data yang tepat dan benar. Retrieved from *telkomuniversity*: telkomuniversity.ac.id

salim, E. (2011). mengolah singkong menjadi tepung mocaf bisnis produk alternatif pengganti tepung terigu. yogyakarta: lily publisher .

septiani, D. d. (2005). uji karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pembuatan tepung suweg (*amorphophallus campanulatus* B) sebagai bahan pangan alternatif . jurnal boiproses komoditas tropis , 11-18.

srivasta, S. D. (2014). *phytochemical and nutritional evaluation of amorphophallus campanulatus (rovb). blume corn. J nutr food sci*, 274.

suja, G. (2013). *comparison of tuber yield, nutritional quality and soil health under organic versus conventional production in tuberius vegetable . indian journal of agricultural sciences*, 1153-1158.

Turgarini, D. (2020, 2 6). Kue Balok Ikon Akulturasi Belanda dan Indonesia di Kota Bandung. Portal Berita UPI.

visia, I. (1992). metode ekstraksi dan isolasi serta kerakteristik fisiokimia dan fungsional pati beberapa varietas jagung. bogor : FATETA.

yusuf, m. (2014). metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan penelitian gabungan . jakarta : kencana .