

**PEMANFAATAN TEPUNG UMBI GARUT DALAM
PEMBUATAN PASTA *FETTUCCINE***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menyelesaikan studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ANJU SAIMAIAS PARDEDE

NIM : 2022406095

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2025

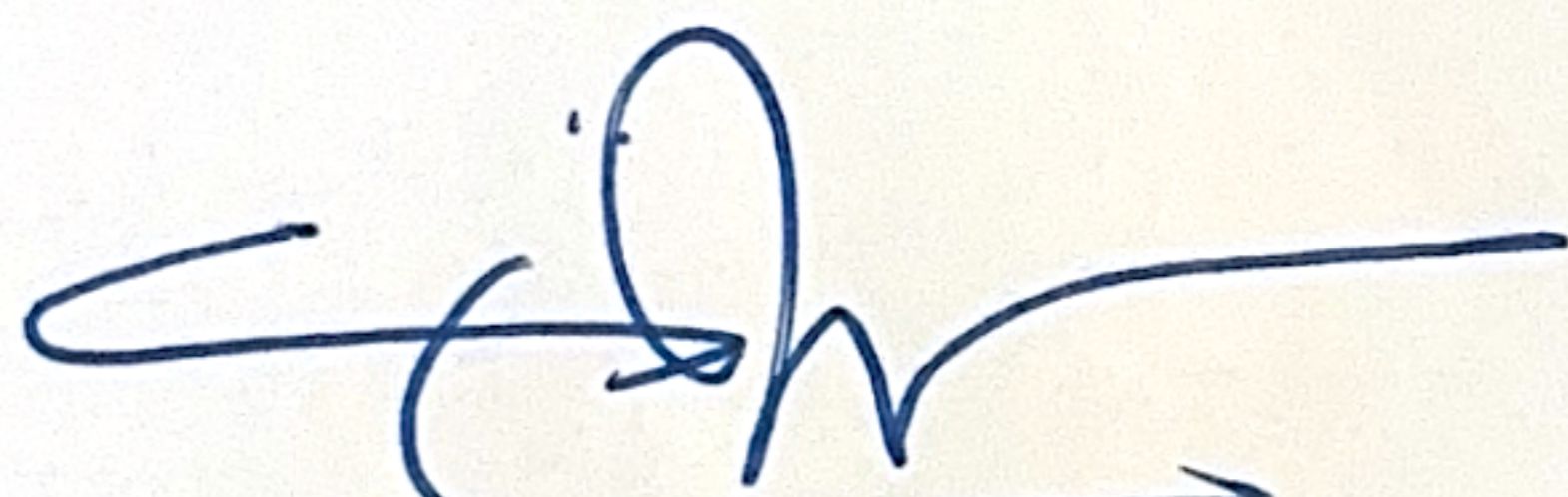
LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN TEPUNG UMBI GARUT DALAM PEMBUATAN

PASTA *FETTUCCINE*

NAMA : ANJU SAIMAIAS PARDEDE
NIM : 2022406095
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., MSc
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 11 Desember 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

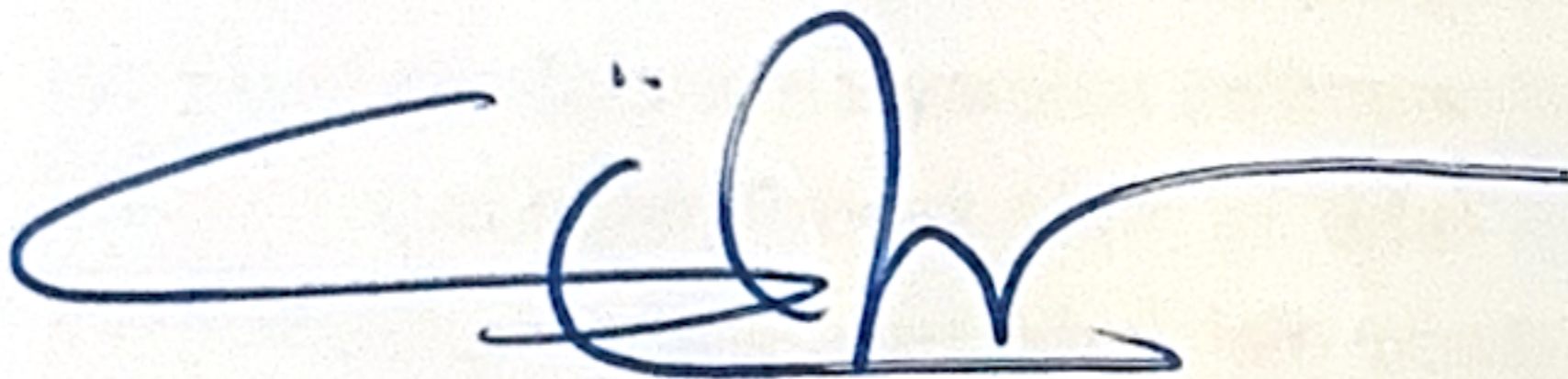
LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN TEPUNG UMBI GARUT DALAM PEMBUATAN

PASTA FETTUCCINE

NAMA : ANJU SAIMAIAS PARDEDE
NIM : 2022406095
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



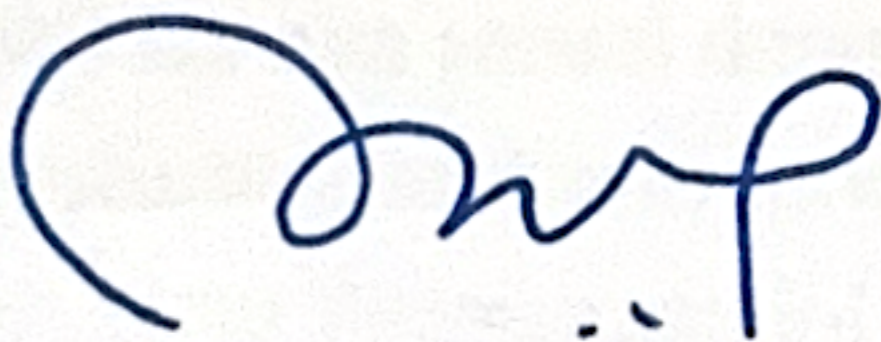
Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., MSc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 21101 1 003

Penguji II,

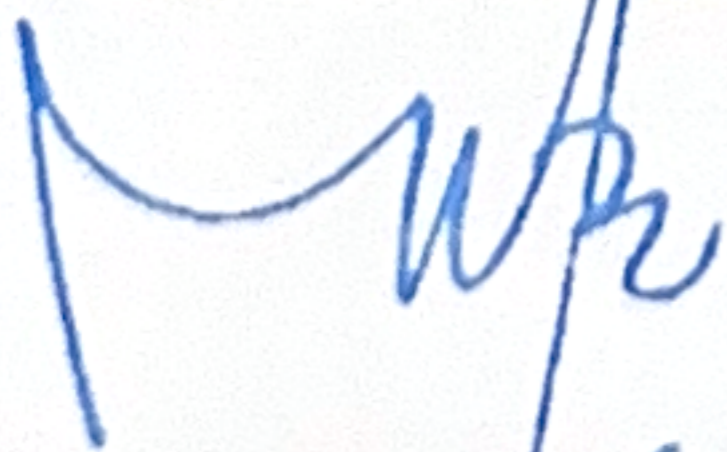


Dadang Suratman, SST.Par., MM.
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 11 Desember 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip, M.M.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Anju Saimaias Pardede
Tempat/Tanggal Lahir : Gunungsitoli, Nias/ 18 Agustus 2003
NIM : 2022406095
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PEMANFAATAN TEPUNG UMBI GARUT DALAM PEMBUATAN PASTA FETTUCCINE
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, 17 November 2025

Yang membuat pernyataan,



Anju Saimaias Pardede

NIM: 2022406095

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “PEMANFAATAN TEPUNG UMBI GARUT 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 terimakasih terutama kepada kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberi dukungan. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par. 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 Utama yang telah memberikan waktunya untuk membimbing penulis dengan sepenuh hati memberikan arahan, motivasi, saran yang konstruktif demi

kesempurnaan penulisan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan

6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., MM. selaku dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan waktunya untuk membimbing penulis dengan sepenuh hati dan memberikan saran serta arahan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
7. Seluruh Dosen serta Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

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, 5 November 2025

Anju Saimaias Pardede

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	5
C. Tujuan Pertanyaan	6
D. Metode Eksperimen dan Teknik Pengumpulan Data	7
1. Metode Eksperimen	7
2. Teknik Pengumpulan Data	8
3. Metode Pengujian Produk Hasil Penelitian	10
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	13
1. Lokasi Penelitian	13
2. Waktu Penelitian	13
BAB II	14
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	14
A. Penjelasan Singkat tentang Tepung Umbi Garut dan <i>Fettuccine</i>	14
1. Pengertian dan Karakteristik Umbi Garut	14
2. Pengertian dan Karakteristik <i>Fettuccine</i>	15
3. Kandungan Gizi dan Manfaat	16
4. Substitusi Parsial Tepung Garut pada Pasta	19
B. Kerangka Pemikiran	20
C. Konsep Produk	21
1. Bahan yang Digunakan	22
2. Alat yang Digunakan	24
D. Prosedur Percobaan	26
E. Prosedur Penilaian	39
BAB III	50
HASIL DAN PEMBAHASAN	50
A. Hasil Analisis Penelitian Dalam Proses Pemanfaatan Tepung Umbi Garut Dalam Pembuatan <i>Fettuccine</i>	50
B. Hasil Observasi	50
C. Hasil Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Oleh Panelis Ahli	53

D. Hasil Analisis Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Oleh Panelis Konsumen.....	65
E. Hasil Akhir dan Pembahasan.....	68
BAB IV.....	69
KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Nilai Gizi Tepung Umbi Garut per 100 gram	17
Tabel 2 Nilai Gizi Tepung Terigu per 100 gram	18
Tabel 3 Alat-alat yang Dibutuhkan	25
Tabel 4 Standar Resep <i>Fettuccine</i>	29
Tabel 5 Usulan Resep F1	30
Tabel 6 Usulan Resep F2	31
Tabel 7 Usulan Resep F3	32
Tabel 8 Alur Pembuatan <i>Fettuccine</i>	33
Tabel 9 Nilai Gizi <i>Fettuccine</i> Produk Perbandingan	35
Tabel 10 Nilai Gizi <i>Fettuccine</i> F1	36
Tabel 11 Nilai Gizi <i>Fettuccine</i> F2	37
Tabel 12 Nilai Gizi <i>Fettuccine</i> F3	38
Tabel 13 Kuesioner Uji Organoleptik <i>Fettuccine</i> Tepung Umbi Garut	40
Tabel 14 Kuesioner Uji Hedonik <i>Fettuccine</i> Tepung Umbi Garut	41
Tabel 15 Daftar Panelis Ahli	42
Tabel 16 Daftar Panelis Konsumen	42
Tabel 17 Biaya Pembuatan <i>Fettuccine</i> Produk Perbandingan	47
Tabel 18 Biaya Pembuatan <i>Fettuccine</i> Formula 1 (30:70)	47
Tabel 19 Biaya Pembuatan <i>Fettuccine</i> Formula 2 (50:50)	48
Tabel 20 Biaya Pembuatan <i>Fettuccine</i> Formula 3 (70:30)	48
Tabel 21 Observasi Penulis	50
Tabel 22 Hasil Penelitian Kesukaan Oleh Panelis 1	52
Tabel 23 Hasil Penelitian Kemiripan Oleh Panelis 1	52
Tabel 24 Hasil Penelitian Kesukaan Oleh Panelis 2	56
Tabel 25 Hasil Penelitian Kemiripan Oleh Panelis 2	56
Tabel 26 Hasil Penelitian Kesukaan Oleh Panelis 3	60
Tabel 27 Hasil Penelitian Kemiripan Oleh Panelis 3	60
Tabel 28 Hasil Penelitian Kesukaan Oleh Panelis Konsumen	64
Tabel 29 Hasil Penelitian Kemiripan Oleh Panelis Konsumen	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Desain Penelitian Uji Kesukaan Penggunaan Tepung Umbi Garut sebagai Bahan Utama Produk Pasta Fettuccine	28
Gambar 2 Produk Perbandingan “Katsughetti.co”.....	49
Gambar 3 Produk Hasil Penelitian.....	50

DAFTAR PUSTAKA

- Adyana, S. K. (2017). *Indeks Glikemik dan Kadar Serat pada Mi Garut sebagai Alternatif Makanan Pokok*. 1–16.
- Arikunto, S. (2014). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik (Edisi Revisi)*. Jakarta: Rineka Cipta
- Endang, S. N., Lestari, S., & Puspitasari, D. A. (2020). Analisis Organoleptik dan Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Mie Kering Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19(2), 65-74.
- Gusmao, F. F. (2017). *PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA i*.
- Irawan, Y., Ma'ruf, A., & Susilowati, D. (2021). *Penggunaan Tepung Umbi Garut dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein untuk Meningkatkan Kualitas Sensoris dan Fisikokimia*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(1), 35–42.
- Kurniawan, A. (2015). Mie Dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*): Kajian Pustaka Noodles from arrowroot (*Maranta arundinacea L.*): A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 847–854.
- Luthfiyyah, S., Handarsari, E., Sulistyningrum, H., & Nurhidajah. (2024). Kadar Protein, Karbohidrat Dan Kadar Air Pasta Gnocchi Formulasi Tepung Terigu, Tepung Umbi Garut Dan Tepung Ikan Teri. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 236–243.
- Mulyaningsih, A., & Astuti, A. (2022). Strategi Pemberdayaan Petani Dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal Di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 15(1), 26.
- Nur Mahwita Adi Setyaningrum, W., & NUR MAHWITA ADI SETYANINGRUM, W. (2022). Literature Review: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus. *Media Gizi Kesmas*, 11(2), 595–603.
- Padalino, L., Mastromatteo, M., Lecce, L., Spinelli, S., Conte, A., & Alessandro Del Nobile, M. (2015). Optimization and characterization of gluten-free spaghetti enriched with chickpea flour. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 66(2), 148–158.

- Rahardjo, S., Aminudin, Saleha, Sriwulandari, T., & Rahmadiyah Utami, N. (2024). Study of Making Gluten-Free Fettuccine from Taro Flour (*Colocasia esculenta* L. Schoot). *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(2), 220–230.
- Rizaty, M. A. (2021). *Konsumsi Mi Instan Indonesia Terbesar Kedua di Dunia pada 2021*. WINA.
- Rossi, F., Wang, S., Rizzetti, A., Verardo, V., & Fava, F. (2021). Sensory characterization and consumer acceptance of gluten-free pasta fortified with *Tenebrio molitor* (yellow mealworm) powder. *Journal of Sensory Studies*, 36(3), e12648.
- Setyaningrum, R. D., & Adi, D. A. P. (2022). *Pemanfaatan Tepung Umbi Lokal dalam Produk Pasta Sehat*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan, 9(1), 42–49.
- Varela, P., & Ares, G. (2017). Consumer-based sensory characterization methods. In *Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Preference* (pp. 231-252). CRC Press.
- Wardhana, A. M., Fauzi, M. I., Hendarti, & Arini, K. G. (2022). Peranan Diversifikasi Pangan Dalam Menghadapi Krisis Pangan Dunia Di Indonesia (The Role Of Food Diversification In Facing The Food Crisis). *Prosiding Seminar Nasional BSKJI "Post Pandemic Economy Recovery"*, 20–29.sd