

PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE MOCHI

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

RANI PITRIANI

Nomor Induk : 2022411034

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITY
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2025**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rani Pitriani
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 02 Desember 2002
NIM : 2022411034
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE MOCHI"
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, 20 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



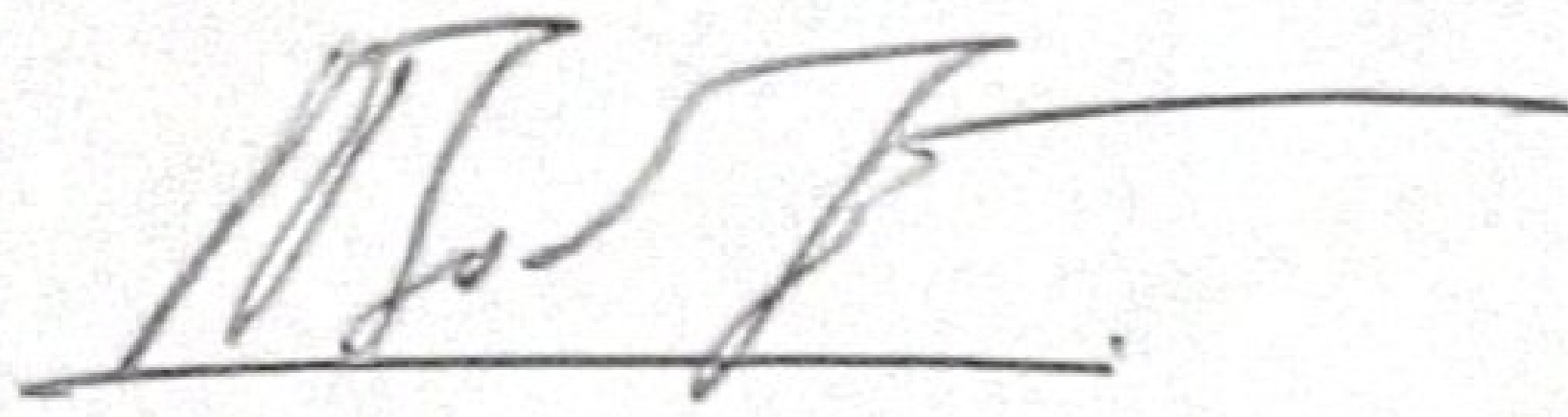
The image shows a handwritten signature in black ink over a rectangular official stamp. The stamp contains the name 'RANI PITRIANI' and the NIM number '2022411034'. The signature is written in a cursive style.

LEMBAR PENGESAHAN

PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE MOCHI

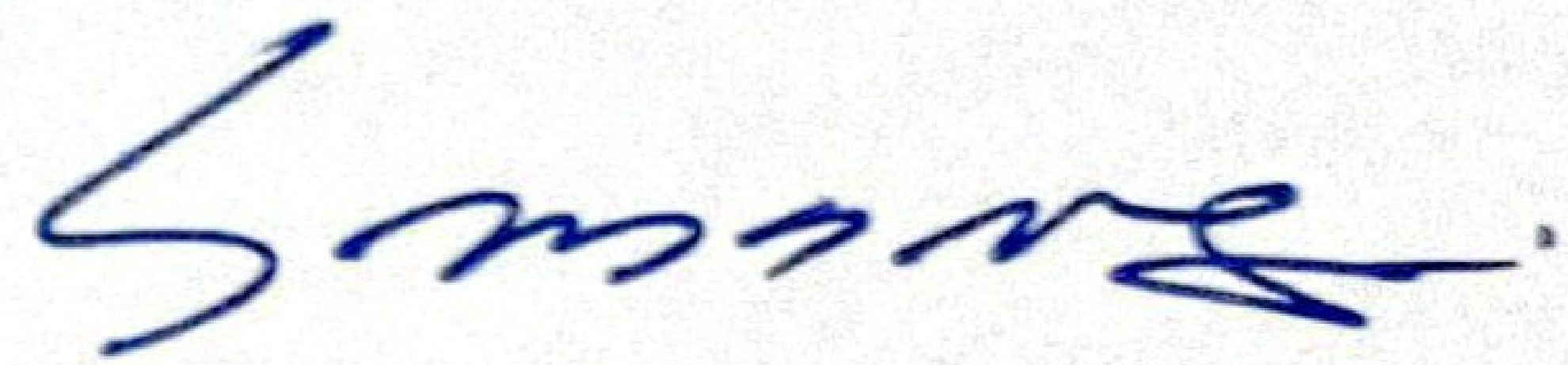
NAMA : RANI PITRIANI
NIM : 2022411034
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



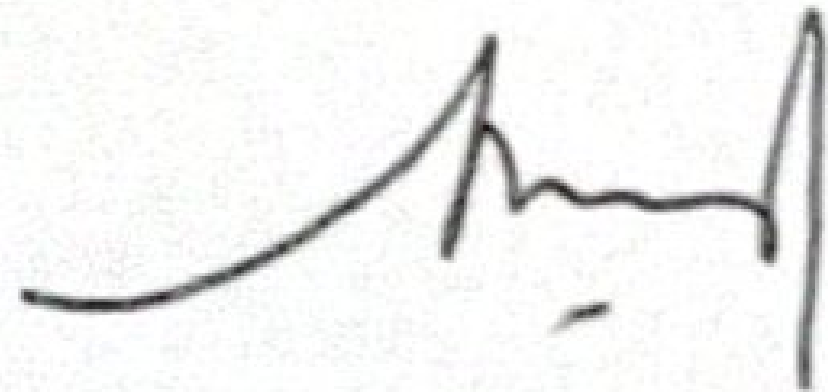
Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE
NIP 19860405 201101 2 0088

Penguji I,



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd.
NIP 19601202 198203 2 001

Penguji II,

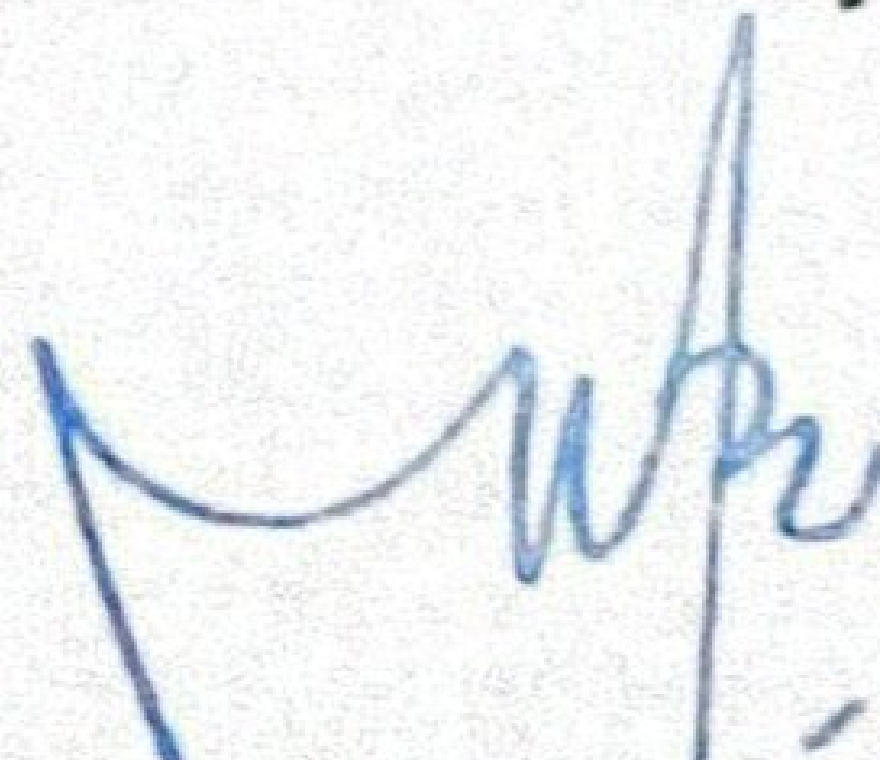


Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.
NIP 19630404 1994031001

Bandung, 28 Juli 2025

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 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan kasih sayang-Nya, penulis bisa menyusun dan menyelesaikan tugas akhir semester yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE MOCHI”** dengan baik, adapun tujuan penulis membuat tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam memenuhi studi pada program Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyampaikan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu sehingga tugas akhir ini dapat selesai dengan baik dan tepat waktu, penulis berterimakasih kepada :

1. Bapak DR. Anwari Masatip, MM. PAR., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA MM.Par.,CHE. selaku Kepala Bagian Akademik Administrasi Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.PAR., M.Sc., selaku selaku Ketua Jurusan Hospitality.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Jurusan Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Drs. Hery Soetanto, MM. selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan banyak masukan dan saran dalam penyusunan tugas akhir ini.

6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.,CHE selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan banyak masukan dan saran dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Semua dosen insfrastruktur dan Staf di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan dan ilmu-ilmu baru selama penulis kuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga penulis terutama orang tua, kaka dan nenek yang sudah memberikan dukungan serta doa selama penyusunan tugas akhir ini.
9. Rekan-rekan sekelas yang sama-sama sedang berjuang selama 3 tahun masa perkuliahan.
10. Pihak-pihak yang tidak bisa penulis sebutkan namanya.

Penyusunan tugas akhir ini telah diusahakan sesuai dengan pedoman penyusunan tugas akhir yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga tugas akhir ini bermanfaat untuk pembaca akhir kata penulis sampaikan terimakasih.

Bandung, 22 July 2025

RANI PITRIANI

NIM : 2022411034

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	12
C. PERTANYAAN PENELITIAN	12
D. TUJUAN PENELITIAN	12
E. METODE PENELITIAN DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	13
1. PROSEDUR PENELITIAN.....	14
2. TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	15
F. LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN	21
BAB II TINJAUAN KEPUSTAKAAN DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	23
A. TINJAUAN KEPUSTAKAAN	23
B. PENGENALAN BAHAN.....	38
C. PROSEDUR PERCOBAAN.....	42
D. RANCANGAN EXPERIMEN	44
E. TAHAPAN PERCOBAAN	48
BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
A. HASIL PENELITIAN PENULIS	50
B. Analisa Penilaian Oleh Panelis	53
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	61

A. KESIMPULAN.....	61
B. SARAN.....	64
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik produksi singkong di Indonesia dari tahun ke tahun	4
Gambar 1. 2 Grafik konsumsi singkong di Indonesia dari tahun ke tahun	5
Gambar 2. 1 Lapisan padi ketan	24
Gambar 2. 2 Peralatan Penunjang Pembuatan Mochi.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kandungan gizi tepung ketan putih dan tepung mocaf.....	8
Tabel 1. 2 Skala hedonik dan skala numerik.....	19
Tabel 1. 3 Keterangan nilai interval.....	21
Tabel 1. 4 Keterangan nilai interval.....	21
Tabel 2. 1 Rancangan Eksperimen.....	44
Tabel 3. 1 Hasil produk pembandingan eksperimen.....	50
Tabel 3. 2 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi pembandingan dari segi tampilan.....	54
Tabel 3. 3 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi eksperimen dari segi tampilan.....	54
Tabel 3. 4 Penilaian uji hedonik kue mochi pembandingan dari segi tekstur... 	55
Tabel 3. 5 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi eksperimen dari segi tekstur.....	55
Tabel 3. 6 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi pembandingan dari segi rasa.....	56
Tabel 3. 7 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi eksperimen dari segi rasa .	57
Tabel 3. 8 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi pembandingan dari segi aroma.....	58
Tabel 3. 9 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi eksperimen dari segi aroma.....	58
Tabel 3. 10 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi pembandingan dari segi warna.....	59
Tabel 3. 11 Hasil penilaian uji hedonik kue mochi eksperimen dari segi warna.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Panelis	69
Lampiran 2 Penilaian Kuesioner	70
Lampiran 3 Observasi ceklis	77

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, M. (2023). *Cari tahu sejarah mochi yukk*. Diakses dari <https://media.bakingworld.id/artikel/apa-itu-mochi-cari-tahu-sejarah-perkembangan-mochi-yuk>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Luas panen, produksi, dan produktivitas ubi kayu*. Diakses dari <https://sumbar.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/luas-panen--produksi--dan-produktivitas-ubi-kayu.html>
- Dwipayanti, N. (2020). Strategi pemasaran dan persepsi konsumen terhadap tepung mocaf sebagai bahan pangan alternatif sehat dan lokal. *Jurnal Pemasaran dan Konsumen*, 8(2), 115–127. Diakses dari <https://ejurnal.polinasmakasar.ac.id/article/view/dwipayanti2020>
- Efina, A. (2021). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Stikes Banyuwangi*. Diakses dari <file:///C:/Users/asus/Downloads/198-Article%20Text-980-1-10-20230330.pdf>
- Erinsyah. (2024). Sistem evaluasi pada aplikasi akademik menggunakan metode skala Likert dan algoritma Naive Bayes. *Jurnal Teknologi Informatika*, 13(1). Diakses dari <file:///C:/Users/asus/Downloads/riani,+08+KOMPUTA+Vol+13+No+1-M+Fiqih.pdf>
- Fahmi, I. (2024). Analisis ekonomi pengolahan tepung mocaf di Kelompok Wanita Tani Gemilang Palembang dan PT Rumah Mocaf Indonesia. *Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian*, 19(1), 88–89. Diakses dari <https://ejurnal.universitasantoh.ac.id/article/view/fahmi2024-mocaf>
- Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. (2025). Karakteristik fisikokimia tepung mocaf sebagai alternatif. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 10(1). Diakses dari [file:///C:/Users/asus/Downloads/33245-83238-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/asus/Downloads/33245-83238-1-PB%20(1).pdf)

- Lungga. (2014). Karakteristik kue mochi. Diakses dari [file:///C:/Users/asus/Downloads/polteq2018ojs,+5.+M.+Anastasia+Ari%20\(2\).pdf0JAMBU%20BIJI%20MERAH%20Psidium%20guajava%20DAN%20JAHE%20Zingiber%20officinale](file:///C:/Users/asus/Downloads/polteq2018ojs,+5.+M.+Anastasia+Ari%20(2).pdf0JAMBU%20BIJI%20MERAH%20Psidium%20guajava%20DAN%20JAHE%20Zingiber%20officinale)
- Martiyanti, M. (2022). Pengaruh substitusi tepung beras ketan terhadap karakteristik sensori dan tingkat kesukaan makanan tradisional kue dange. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 4(2). Diakses dari [file:///C:/Users/asus/Downloads/polteq2018ojs,+5.+M.+Anastasia+Ari%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/asus/Downloads/polteq2018ojs,+5.+M.+Anastasia+Ari%20(2).pdf)
- Maulida, R. (2021). Kimia tepung mocaf hasil fermentasi singkong. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12(3), 210–217. Diakses dari <https://ejournal.universitascontoh.ac.id/article/view/maulida2021-tepungmocaf>
- Parwati. (2021). Modified cassava flour. *Jurnal Undiksha*. Diakses dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/37260/19386>
- Pertanian Kementerian Indonesia. (2023). *Laporan kinerja Kementerian Pertanian Indonesia*. Diakses dari <https://ppid.pertanian.go.id/doc/1/LAKIN%20Kementan%202023.pdf>
- Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Outlook komoditas tanaman pangan: Ubi kayu tahun 2020*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Diakses dari https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Outlook_Komoditas_Tanaman_Pangan_Ubi_Kayu_Tahun_2020.pdf
- Subagio, A. (2008). Modified cassava flour (MOCAF). *Jurnal Pangan*. Diakses dari <https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/231>
- Suryani, R. (2020). Karakteristik tepung mocaf sebagai alternatif pengganti tepung beras ketan putih dalam pembuatan mochi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2),

123–130. Diakses dari
<https://ejournal.polines.ac.id/index.php/jtp/article/view/1234>

Syahputra, D., & Lubis, M. (2017). Komposisi fisikokimia tepung ubi kayu dan mocaf dari tiga genotipe ubi kayu hasil pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*. Diakses dari
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/29539>

Triandini, D., & Wangiyana, W. (2022). Uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1). Diakses dari
[file:///C:/Users/asus/Downloads/5473-18652-1-SM%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/asus/Downloads/5473-18652-1-SM%20(5).pdf)

Winarti, S. (2015). Karakteristik dan pemanfaatan tepung beras ketan dalam industri pangan tradisional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 45–52. Diakses dari
<https://ejournal.universitascntoh.ac.id/article/view/winarti2015-tepungketan>

Yudha, E. (2023). Analisis daya saing ekspor komoditas ubi kayu Indonesia, Thailand, dan Vietnam di pasar dunia. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran*, 12(2). Diakses dari
<https://ejournal-polnam.ac.id/index.php/JurnalManeksi/article/view/1450/757>

Zaky, M. (2024). Penggunaan tepung mocaf (modified cassava flour). *Journal of Technology and Agroindustry*, 6(1). Diakses dari
<https://ejournal.wiraraja.ac.id/index.php/JFTA/article/view/3363>