

**PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU
DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* PANGGANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

CHAIRUNISSA RAKHMANIAISYAH

201722172

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**“PENGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU
DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* PANGGANG”**

NAMA : CHAIRUNISSA RAKHMANI AISYAH
NIM : 201722172
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



2/9/220

Tedi Sutadi, S.ST. Par., MM. Par.

NIP. 19620825 199003 1 001

Pembimbing II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 2 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Chairunissa Rakhmani Aisyah
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 6 Agustus 1999
NIM : 201722172
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES PANGGANG"
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Chairunissa Rakhmani Aisyah

NIM: 201722172

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “PENGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *BROWNIES* PANGGANG” yang dapat penulis selesaikan pada tepat waktunya.

Usulan penelitian ini dapat terselesaikan tidak lepas dari banyaknya bantuan dan dukungan yang penulis dapatkan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri dan dosen pembimbing satu dan Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku dosen pembimbing dua yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta masukan kepada penulis.
4. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Keluarga Penulis terutama Ayah saya Dudi Wahyudin, Ibu Saya Renny Yuniasari dan Adik Saya Azzahra Wahyu Rizqia tercinta yang selalu memberikan semangat dan doa kepada penulis.
6. Teman-teman *Pastry Leubeurre* yang telah berjuang bersama serta saling mendukung dan mengingatkan satu sama lain.

Terlepas dari semua ini, penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu kritik dan saran yang membangun dari para pembaca akan sangat membantu demi usulan penelitian ini dapat menjadi lebih baik.

Akhir kata, penulis berharap semoga usulan penelitian ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi terhadap pembaca.

Bandung, Juli 2020

Penulis,

Chairunissa Rakhmani Aisyah

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL.....	7
DAFTAR GAMBAR	7
DAFTAR LAMPIRAN.....	9
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Metode Penelitian dan Pengumpulan Data.....	9
1. Metode Penelitian.....	9
2. Prosedur Penelitian.....	10
3. Teknik Pengumpulan Data	10
4. Pengukuran Data dan Teknis Analisis.....	12
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	13
1. Lokasi Penelitian	13
2. Waktu Penelitian.....	14
BAB II.....	17
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	17
A. Pengenalan Komoditi	17

1. Tepung Mocaf	17
2. Tepung Terigu	19
3. Ciri - Ciri Tepung Terigu	20
4. Jenis – Jenis Tepung Terigu	20
B. Pengenalan Brownies	21
C. Jenis - Jenis Brownies	23
D. Prosedur Penelitian	24
1. Alat	24
2. Bahan – Bahan.....	26
E. Prosedur Percobaan.....	33
1. Eksperimen	33
2. Resep	35
BAB III	37
A. Hasil Observasi	37
B. Hasil Penilaian dan Pembahasan Observasi Mandiri	38
C. Kendala Eksperimen	41
BAB IV	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	41
FORMULIR BUKTI BIMBINGAN	44
DAFTAR PUSTAKA	48
BIODATA PENULIS	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 – Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Mocaf.....	2
Tabel 1.2 – Skala Penilaian Linkert	13
Tabel 2.1 – Alat	24
Tabel 2.2 – Hasil Penilaian Penulis Terhadap Pra – Eksperimen	33
Tabel 2.3 – Rancangan Eksperimen	34
Tabel 2.4 – Standar Resep Asli Brownies Panggang.....	35
Tabel 2.5 – Standar Resep Eksperimen Brownies Panggang	37
Tabel 3.1 – Skala Penilaian Linkert	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 – Perbandingan Produk Substitusi dengan Produk Pembanding.....	7
Gambar 2.1 – Gula	27
Gambar 2.2 – Telur	27
Gambar 2.3 – Vanilla Essence	28
Gambar 2.4 – Dark Chocolate Couverture	29
Gambar 2.5 – Cocoa Powder	29
Gambar 2.6 – Tepung Terigu	30
Gambar 2.7 – Tepung Mocaf.....	31
Gambar 2.8 – Baking Powder.....	32
Gambar 2.9 – Butter.....	32
Gambar 3.1 – Hasil Observasi.....	37
Gambar 3.2 – Bagian Dalam Brownies Panggang	38
Gambar 3.3 – Perbandingan Kedua Adonan Brownies	39

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 PEDOMAN OBSERVASI	43
------------------------------------	----

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, d. K. (2019, Agustus 28). *Manfaat Singkong bagi Kesehatan dan Cara Mengolahnya*. Retrieved from AloDokter: <https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-bagikesehatan-serta-fakta-lainnya>
- Dharma, S. (2012, April 3). *Pendekatan, Jenis dan Metode Penelitian Pendidikan*. Retrieved from RuangGuruKu: <https://ruangguruku.com/pendekatan-jenis-dan-metode-penelitianpendidikan/>
- Kartika, B., P, H., & W, S. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Keller, P. K. (2007). Manajemen Pemasaran. In B. Molan. Jakarta: Prenhallindo.
- Kurniawan, A. (2020, Februari 4). *Pengertian Observasi – Ciri, Macam, Alat, Jenis, Manfaat, Tujuan, Para Ahli*. Retrieved from GuruPendidikan: <https://www.gurupendidikan.co.id/pengertianobservasi/>
- Meristika, Y. S. (2016, Februari 28). *Manfaat dan Bahaya Singkong*. Retrieved from SumbarProv: <https://sumbarprov.go.id/details/news/6955>
- Odefujo. (2016, Oktober 27). *Pengertian singkong/ ubi kayu menurut para ahli*. Retrieved from BlogSpot: <http://odefujoshi.blogspot.com/2016/10/pengertian-singkong-ubi-kayumenurut.html>
- Pengertian Dokumentasi, Fungsi, Kegiatan, Manfaat & Pengkodean*. (2017, September). Retrieved from SeputarPengetahuan: <https://www.seputarpengetahuan.co.id/2017/09/pengertiandokumentasi-menurut-para-ahli-fungsi-kegiatan-manfaat-pengkodean.html>

- Pengertian Observasi*. (2019, Maret 14). Retrieved from RomaDecade:
<https://www.romadecade.org/pengertian-observasi/#!>
- Pengertian Studi Pustaka Menurut Para Ahli*. (2016, Agustus 28). Retrieved from DefinisiMenurutParaAhli: <http://www.definisimenurutparaahli.com/pengertian-studipustaka/>
- Pondan, K. (2019, November 27). *Perbedaan Brownies Kukus dan Brownies Panggang, Apa Saja?* Retrieved from Pondan: <https://pondan.com/article/perbedaan-brownies-kukus-danbrownies-panggang/>
- Setiawan, S. (2020, Februari 7). *Pengertian Analisis Data – Tujuan, Prosedur, Jenis, Kuantitatif, Kuantitatif, Para Ahli*. Retrieved from GuruPendidikan: <https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-analisis-data/>
- Solopos, A. (2018, Maret 15). *Menyusuri Sejarah si Cokelat Manis, Brownies*. Retrieved from OkeLifeStyle: <https://lifestyle.okezone.com/read/2018/03/15/298/1873351/menyusurisejarah-si-cokelat-manis-brownies>
- Wara, H. (2012, Februari 28). *MOCAF ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU*. Retrieved from BlogSpot: <http://wara-hapsari.blogspot.com/2012/02/mocaf-alternatif-penggantitepung.html>
- Azrai, M., Andayani, N. N., & Talanca, A. H. (2017, Januari). *Asal Usul dan Taksonomi Tanaman Gandum*. Retrieved from <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/01/azraigdm.pdf>
- Belajarserbaneka. (2013, November). *Tepung*. Retrieved from Blogspot: <http://belajarserbaneka.blogspot.com/2013/11/pengenalan-bahan-dasar-patiseri-tepung.html>

- Brownies, N. (n.d.). *Tentang Brownies*. Retrieved from Wordpress:
<https://nbpandaan.wordpress.com/tentang-brownies/>
- Detikfood. (2013, Oktober 16). *Ini Bedanya Cokelat Couverture dan Compound*. Retrieved from Detikfood: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2386535/ini-bedanya-cokelat-couverture-dan-compound>
- Indofood. (2018). *Seputar Tentang Tepung Terigu*. Retrieved from Bogasari:
<https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>
- Marcelina, S. (2013, Februari). *ANALISIS STRATEGI PEMASARAN UKM ELSARIBROWNIES AND BAKERY DI KOTA BOGOR, JAWA BARAT*. Retrieved from Repository IPB:
<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/63890/1/H13sma.pdf>
- Mubarok, F. (2011, Oktober 1). *Tepung Terigu dan Penjelasannya*. Retrieved from Belajar Bisnis Online: <https://www.fadilmubarok.com/tepung-terigu-dan-penjelasannya>
- Nurlienda. (2014, Oktober 20). *Mocaf vs Tepung Terigu*. Retrieved from Wordpress:
<https://nurlienda.wordpress.com/2014/10/20/mocaf-vs-tepung-terigu/>
- Oktafiani, D., & Endah, S. (2019, Oktober 18). *PEMBUATAN TEPUNG MOCAF*. Retrieved from Cybex: <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/75991/PEMBUATAN-TEPUNG-MOCAF/>
- Pakaroti. (2019). *Baking Powder*. Retrieved from Pakaroti:
<https://pakaroti.com/material/baking-powder>
- Pangesthi, D. (2020, Mei 15). *Jenis tepung terigu terbaik untuk membuat kue, jangan salah pilih*. Retrieved from Brilio: <https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/jenis-tepung-terigu-terbaik-untuk-membuat-kue-jangan-salah-pilih-200514u.html>
- Post, K. (2018, Oktober 28). *Tepung Mocaf si Pengganti Terigu*. Retrieved from Prokal:
<https://kaltim.prokal.co/read/news/343808-tepung-mocaf-si-pengganti-terigu.html>

- Pratiwi, H. (2013, Januari 5). *3 Kategori Tepung Terigu*. Retrieved from Kompas: <https://lifestyle.kompas.com/read/2013/01/05/13240053/3.Kategori.Tepung.Terigu>
- Rina, N., & Yuriadi, R. W. (2019, Februari). *STRATEGI KOMUNIKASI PEMASARANDALAMMEMPERTAHANKAN BRAND IMAGEBROWNIES AMANDASEBAGAI KUE OLEH-OLEH BANDUNG*. Retrieved from Telkom University: journals.telkomuniversity.ac.id/liski/article/download/1820/999/
- Roziqin, A. (2017, April). *Pengertian dan Komposisi Gula Pasir* . Retrieved from Blogspot: <http://pangan-itp.blogspot.com/2017/04/pengertian-dan-komposisi-gula-pasir.html>
- Sejarah Bownies*. (2016, Januari 4). Retrieved from Blogspot: <http://brownieskeling.blogspot.com/2016/01/apa-itu-brownies.html>
- Sri. (2013). *Kriteria kualitas Brownies Faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas brownies*. Retrieved from 123dok: <https://text-id.123dok.com/document/6qm38955y-kriteria-kualitas-brownies-faktor-faktor-yang-mempengaruhi-kualitas-brownies.html>
- Sunu, A. (2019, September 28). *Indonesia Penghasil Singkong Nomor Empat di Dunia, Kenapa Masih Impor?* Retrieved from Wartakota: <https://wartakota.tribunnews.com/2019/09/28/indonesia-penghasil-singkong-nomor-empat-di-dunia-kenapa-masih-impor?page=3>
- WafaPutera. (2016, September 22). *APA ITU SINGKONG*. Retrieved from Blogspot: <http://wafaputera.blogspot.com/2016/09/apa-itu-singkong.html>