

**PENGGUNAAN TEPUNG BEKATUL SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG KETAN
DALAM PEMBUATAN WINGKO BABAT**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

IBNU GHOZALI

NOMOR INDUK : 201822879

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN TEPUNG BEKATUL SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG KETAN DALAM PEMBUATAN WINGKO BABAT

NAMA : IBNU GHOZALI
NIM : 201822879
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,
A/n



Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par.
NIP 196208251990031001

Pembimbing II,



Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP 197106261998032001

Bandung, 4 Juli 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ibnu Ghozali
Tempat/Tanggal Lahir : Sidoarjo, 10 September 1999
NIM : 201822879
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

PENGGUNAAN TEPUNG BEKATUL SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG KETAN

DALAM PEMBUATAN WINGKO BABAT

- 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, 3 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Ibnu Ghozali

NIM 201822879

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmat, karunia, dan hidayat Nya saya dapat Menyusun TA yang berjudul “**PENGGUNAAN TEPUNG BEKATUL SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG KETAN DALAM PEMBUATAN WINGKO BABAT**”. Tidak lupa Penulis ucapkan terima kasih juga kepada:

1. Bapak Faisal MM Par, CHE. selaku ketua STP NHI Bandung.
2. Bapak Tedi Sutadi S.St. Par., MM. Par selaku ketua program studi patiseri dan juga pembimbing 1 yang telah memberi banyak masukan dan saran dalam pembuatan TA milik Penulis.
3. Ibu Arti Sufianti M.Pd. selaku pembimbing II yang telah memberi banyak masukan dan saran dalam pembuatan TA milik Penulis.
4. Seluruh dosen dan juga staff STP NHI Bandung khususnya program Manajemen Patiseri yang telah memberikan dukungan dan ilmu-ilmu baru selama penulis berkuliah di STP NHI Bandung.
5. Keluarga besar khususnya orang tua penulis yang selalu memberi dukungan dan doa selama Penulis berkuliah di STP NHI Bandung.
6. Teman-teman Penulis selama berkuliah di STP NHI Bandung yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu khususnya teman-teman Manajemen Patiseri 2018.
7. Pihak-pihak yang tidak dapat Penulis sebutkan namanya.

Penulis sadar masih banyak kekurangan dari TA yang Penulis buat entah dari struktur, kata-kata, maupun Teknik penyajian data. Oleh karena itu Penulis berharap adanya saran dan komentar yang membangun untuk Penulis. Atas perhatian Pembaca, Penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, 22 Maret 2021

Penulis,

Ibnu Ghozali

NIM 201822879

iii

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| LEMBAR PENGESAHAN | i |
| PERNYATAAN MAHASISWA..... | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI..... | iv |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR TABEL..... | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | viii |
| BAB I..... | 1 |
| A. Latar Belakang Penelitian | 1 |
| B. Pertanyaan Penelitian | 3 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 3 |
| D. Metode penelitian dan Teknik Pengumpulan Data | 4 |
| E. Lokasi dan Waktu Penelitian | 6 |
| BAB II..... | 7 |
| A. Tinjauan Pustaka | 7 |
| 1. Pengenalan Tepung Bekatul | 7 |
| 2. Pengenalan Tepung Ketan | 8 |
| 3. Pengenalan Vanilla Essence | 9 |
| 4. Pengenalan Gula Pasir | 10 |
| 5. Pengenalan Garam | 10 |
| 6. Pengenalan Kelapa Parut | 11 |
| 7. Pengenalan Santan Kental | 12 |
| 8. Pengenalan Telur | 13 |
| B. Prosedur Percobaan | 13 |
| 1. Peralatan yang Digunakan | 13 |
| 2. Prosedur Percobaan | 16 |
| C. Kendala dan Hambatan | 22 |
| BAB III..... | 23 |
| A. Hasil Observasi | 23 |
| B. Hasil Penilaian Panelis..... | 25 |

| | |
|-----------------------|----|
| C. Pembahasan..... | 29 |
| BAB IV..... | 32 |
| A. Kesimpulan..... | 32 |
| B. Saran..... | 32 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 34 |
| LAMPIRAN..... | 36 |
| BIODATA PENELITI..... | 39 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|----------------------------------|----|
| Gambar 2.1 Tepung Bekatul | 7 |
| Gambar 2.2 Tepung Ketan | 8 |
| Gambar 2.3 Vanilla Essence | 9 |
| Gambar 2.4 Gula Pasir | 10 |
| Gambar 2.5 Garam | 10 |
| Gambar 2.6 Kelapa Parut | 11 |
| Gambar 2.7 Santan Kental | 12 |
| Gambar 2.8 Telur | 13 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1.1 Perbandingan Kaandungan Tepung Ketan dan Tepung Bekatul | 2 |
| Tabel 1.2 Skala Likert..... | 6 |
| Tabel 2.1 Peralatan Percobaan..... | 14 |
| Tabel 2.2 Rancangan Eksperimen..... | 17 |
| Tabel 2.3 Resep Asli Wingko Babat Dengan Tepung Ketan..... | 17 |
| Tabel 2.4 Percobaan Wingko Babat Dengan Tepung Bekatul | 19 |
| Tabel 2.5 Proses Pembuatan Wingko Babat Pembanding dan Eksperimen | 20 |
| Tabel 3.1 Hasil Eksperimen..... | 23 |
| Tabel 3.2 Hasil Penilaian Uji Hedonik pada Aspek <i>Appearance</i> | 26 |
| Tabel 3.3 Hasil Penilaian Uji Hedonik pada Aspek <i>Texture</i> | 27 |
| Tabel 3.4 Hasil Penilaian Uji Hedonik pada Aspek <i>Flavour</i> | 28 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|-----------------|----|
| LAMPIRAN 1..... | 36 |
| LAMPIRAN 2..... | 37 |
| LAMPIRAN 3..... | 38 |

DAFTAR PUSTAKA

Astawan, Made, Dkk. 2013. Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional pada Pembuatan *Cookies* dan Donat Yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah. Bogor : IPB.

Azizah, Intan, Dkk. Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Putih dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik *Temerodok*. Badung : UNUD.

Damayanthi, Dkk. 2006. Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Kripik Stimulasi. Bogor : IPB.

Fabian, Dkk. 2011. *Isolation and Characterization of Starch from Defatted Rice Bran*. Surabaya : Universitas Widya Mandala.

Figoni, Paula. 2008. *How Baking Works Second Edition*. New Jersey : John Wiley and Sons.

Gloriani, Maria Desidaria. 2019. Pengaruh Rasio Tepung Bekatul dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bolu Kering. Mataram : Universitas Mataram.

Imanningsih, Nelis. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan* 2012, 35(1): 13-22.

Kamal, Dina Shabrina. 2015. Eksperimen Pembuatan Wingko Menggunakan Bahan Dasar Campuran Jagung Manis dengan Tepung Ketan. Semarang : UNNES.

Kelmaskosu, Dkk. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan terhadap Mutu Dodol Pepaya. Ambon : Universitas Pattimura.

Listiani, Dkk. 2015. Formulasi Opak Bekatul Padi (Kajian Penambah Bekatul dan Proporsi Tepung Ketan Putih : Terigu). Malang : UB.

Luna, Prima, Dkk. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Luthfianto, Dkk. 2017. Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul pada Berbagai Varietas Beras di Surakarta. Magelang : Universitas Muhammadiyah Magelang.

Morton, David B. 2007. *Experimental Procedures: General Principles and Recommendation*. Diambil kembali dari *ResearchGate*: www.researchgate.net/publication/226294817

Mulyani, Dkk. 2015. Pembuatan *Cookies* Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine. Surabaya : UPN “Veteran” Jatim.

Nugrahawati, Tri. 2011. Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

Pradipta, Dkk. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. Malang : UB.

Putra, I Made Dwi Cahyadi. 2015. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Bekatul Beras Merah Terhadap Karakteristik Biskuit. Denpasar : UNUD.

Rodisi, Dkk. 2006. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi, dan Sifat Organoleptik Dodol Susu. Malang : UB.

Saputra, Dkk. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Bekatul dan Tepung Jagung Pada Produk *Cookies* Makanan Selingan Penderita Diabetes Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi. Kendari : Universitas Halu Oleo.

Suprpto, Hadi. 2006. Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan terhadap Perbaikan Kualitas Wingko. Samarinda : Universitas Mulawarman.

Trisnawati, Dkk. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. Surabaya : UNESA.

Tuarita, Dkk. 2016. Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan. Bogor : IPB.

Yaniawati, R.Poppy. Penelitian Studi Kepustakaan disajikan pada acara “Penyamaan Presepsi Penelitian Studi Kepustakaan”. Bandung : UNPAS.