

**PENGUNAAN TEPUNG OAT DALAM
PEMBUATAN ROTI
TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

ARKEIANDRA ADI NURJAYA

NIM : 201822892

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG OAT DALAM PEMBUATAN ROTI

NAMA : ARKEIANDRA ADI NURJAYA
NIM : 201822892
PROGRAM STUDI : MPI

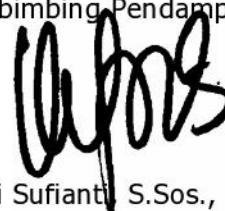
Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin Sunarjanto, SST,Par., M.M.

NIP. 19590713 199103 1 001

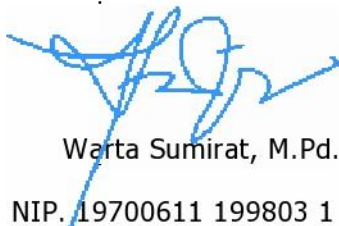
Pembimbing Pendamping,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19710626 199803 2 001

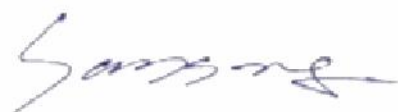
Penguji I,



Warta Sumirat, M.Pd.

NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji II,



Sandra Sanggramasari, M.Sc.

NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 30 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.

19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

NIP. 19710506 199803 1 001

LEMBAR SURAT PERNYATAAN
PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Arkeiandra Adi Nurjaya
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 04 September 1999
NIM : 201822892
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PENGGUNAAN TEPUNG OAT DALAM PEMBUATAN ROTI
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.
- 5.

Bandung, 19 Januari 2022
Yang membuat pernyataan,



Arkeiandra Adi Nurjaya

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Penulis Panjatkan Kehadirat Allah SWT. Atas pelimpahan rahmat dan karunia nya memberikan penulis pengarah dan kelancaran pada proses pengerjaan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “**PENGGUNAAN TEPUNG OAT DALAM PEMBUATAN ROTI**”, Tugas Akhir ini diajukan penulis sebagai syarat menempuh Ujian Akhir Diploma III (D3) Program Studi Manajemen Patiseri (MPI) Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos.m M.Sc., selaku Plt Ketua dan Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung;
2. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung;
3. Bapak Dr. Teddy Chandra, M.Pd., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri;
4. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, SST,Par.,M.M., selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, saran, dan pengarah dalam penulisan Tugas Akhir ini;
5. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, saran, pengarah, perbaikan, dan masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini;

6. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar, khususnya Dosen, Staff, dan Instruktur Program Studi Manajemen Patiseri;
7. Orang tua Penulis yang Telah Memberikan Dukungan, Bantuan, dan Motivasi dalam Penulisan Tugas Akhir;
8. Teman-teman Manajemen Patiseri Satu Angkatan, yang Telah Berjuang Bersama Penulis Selama 3 Tahun Terakhir, Khususnya Seluruh Mahasiswa MPI 6B yang Telah bersama Dalam Kelas dan Kegiatan Perkuliahan Selama Tiga Tahun;
9. Teman-teman Terdekat Penulis yang Telah Memberikan Dorongan dan Semangat dalam Penulisan Tugas Akhir;
10. Serta Pihak-pihak Lainnya yang Telah Membantu dalam Berbagai Cara Pada Pengerjaan Tugas Akhir Yang Tidak Dapat Penulis Sebutkan Satu Persatu.

Bandung, Oktober, 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. PERTANYAAN PENELITIAN	5
C. TUJUAN PENELITIAN	5
D. METODE PENELITIAN DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA	5
1. Metode Penelitian Eksperimen	5
2. Teknik Pengumpulan Data	6
3. Uji Sensori.....	6
4. Skala Likert	6
E. LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN.....	9
1. Lokasi Penelitian	9
1. Waktu Penelitian	9
BAB II.....	9

TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	9
A. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
1. Pengenalan Roti.....	9
2. Metode Pembuatan Roti.....	10
3. Penggunaan Tepung dalam Pembuatan Roti	10
B. PROSEDUR PERCOBAAN	12
1. Pengenalan Alat	12
2. Pengenalan Bahan	16
3. Prosedur Percobaan	21
BAB III	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
B. HASIL OBSERVASI PENULIS	28
1. Tampilan	28
2. Rasa	28
3. Tekstur	29
4. Aroma	29
C. HASIL PENILAIAN PANELIS	30
1. Tampilan	30
2. Rasa	31
3. Tekstur	32

4. Aroma	33
BAB IV	34
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	34
A. KESIMPULAN.....	34
1. Aspek Rasa.....	34
2. Aspek Tekstur.....	34
3. Aspek Aroma	34
B. REKOMENDASI	35
DAFTAR PUSTAKA	x
LAMPIRAN	xii
BIODATA.....	xiv

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 KANDUNGAN GIZI TERIGU DAN HAVERMOUT (OAT).....	2
TABEL 1.2 SKALA LIKERT.....	7
TABEL 1.3 RATING SCALE.....	8
TABEL 2.1 RANCANGAN EKSPERIMENTAL.....	21
TABEL 2.2 RESEP ROTI TAWAR (PEMBANDING).....	22
TABEL 2.3 RESEP ROTI TAWAR (EKSPERIMEN)	25
TABEL 3.1 HASIL ROTI PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	27
TABEL 3.2 HASIL PENELITIAN TAMPILAN ROTI OLEH PANELIS	30
TABEL 3.3 HASIL PENELITIAN RASA ROTI OLEH PANELIS	31
TABEL 3.4 HASIL PENELITIAN TEKSTUR ROTI OLEH PANELIS	32
TABEL 3.5 HASIL PENELITIAN AROMA ROTI OLEH PANELIS	33

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 STAND MIXER	12
GAMBAR 2.2 MANGKOK	13
GAMBAR 2.3 SIFTER	13
GAMBAR 2.4 TIMBANGAN DIGITAL	14
GAMBAR 2.5 SANDWICH MOLD.....	14
GAMBAR 2.6 OVEN LISTRIK	15
GAMBAR 2.7 COOLING WIRE.....	15
GAMBAR 2.8 TEPUNG GANDUM	16
GAMBAR 2.9 TEPUNG OAT	17
GAMBAR 2.10 GARAM	17
GAMBAR 2.11 GULA PASIR.....	18
GAMBAR 2.12 RAGI INSTAN.....	18
GAMBAR 2.13 SUSU	19
GAMBAR 2.14 TELUR	19
GAMBAR 2.15 MARGARINE.....	20
GAMBAR 2.16	22
GAMBAR 2.17	22
GAMBAR 2.18	23
GAMBAR 2.19	23
GAMBAR 2.20	23
GAMBAR 2.21	23

GAMBAR 2.22	24
GAMBAR 2.23	24
GAMBAR 2.24	24
GAMBAR 2.25	24
GAMBAR 2.26	25
GAMBAR 2.27	25
GAMBAR 2.28	25
GAMBAR 2.29	26
GAMBAR 2.30	26
GAMBAR 2.31	26
GAMBAR 2.32	26
GAMBAR 2.33	27
GAMBAR 2.34	27
GAMBAR 2.35	27
GAMBAR 2.36	28
GAMBAR 3.1	27
GAMBAR 3.4	27
GAMBAR 3.2	27
GAMBAR 3.5	27
GAMBAR 3.3	27
GAMBAR 3.6	27

DAFTAR PUSTAKA

2017. DKBM Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Buehler, Emily. 2006. *Bread Science the Chemistry and Craft of Making Bread*. Hillsborough: Two Blue Books

Chauhan, Divya. 2018. *Effect of Incorporation of Oat Flour on Nutritional and Organoleptic Characteristics of Bread and Noodles*. Himachal: Eternal University

Chauhan, Divya dan Krishan Kumar. 2019. *Oat: An Underutilized but Nutritious Cereal*. Himachal: Eternal University

Davy, Brenda M. 2002. *High-Fibre Oat Cereal Compared with Wheat Cereal Consumption Favourably Alters LDL-Cholesterol Subclass and Particle Numbers in Middle-aged and Older Men*. Blacksburg: The American Journal of Clinical Nutrition

Fraenkel, Jack R. dan Norman E. Wallen. 1932. *How to Design and Evaluate Research in Education*. New York: McGrawhill companies

Hester, Kathy. 2014. *OATrageous Oatmeals: Delicious & Surprising Plant-Based Dishes from This Humble, Heart-Healthy Grain*. Salem: Page Street Publishing

Jacob, Heinrich Eduard. 2007. *Six Thousand Years of Bread*. New York: Skyhorse Publishing

Mardalis. 1999. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta: Bumi Aksara

Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. 2006. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Sawadaya

Reinhart, Peter. 2001. *The Bread Maker's Apprentice: Mastering the Art of Extraordinary Bread*. New York: Ten Speed Press

Stamm, Mitch 2011. *The Pastry Chef's Apprentice: An Insider's Guide to Creating and Baking Sweet Confections and Pastries, Taught by the Masters*. Beverly : Quarry Books.

Suas, Michel. 2012. *Advanced Bread and Pastry*. New York: Delmar Cengage Learning

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

CNN Indonesia. 2015. Ternyata Oat Lebih Sehat Dari Gandum. Indonesia: Website:

<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20150226080842-262-34985/oat-ternyata-lebih-sehat-dari-gandum>

NHS. 2019. Overview Coeliac Disease. UK: Website: <https://www.nhs.uk/conditions/coeliac-disease/>

Komar. 2020. Piedmont. USA: Website: <https://www.piedmont.org/living-better/why-are-so-many-people-going-gluten-free>

Pratiwi, Naisya. 2021. Amilopektin: Apa Itu?Struktur, Fungsi, Efek Samping. Indonesia: Website: <https://www.apayangdimaksud.com/amilopektin/>