

**PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN *JAPANESE SOUFFLE PANCAKE***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**MAZAYA ZHAFIR**

**NIM : 201822901**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGUDALAM PEMBUATAN *JAPANESE SOUFFLE PANCAKE***

NAMA : Mazaya Zhafir  
NIM : 201822901  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I,



**Made Citra Yuniastuti, SE., MM.**

**NIP 198206032009022005**

Pembimbing II,



**Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc**

**NIP. 19851111 201101 2 017**

Bandung, 25 Agustus 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

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

NIP.19710506 199803 1 001

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata  
Bandung

**Faisal MM. Par., CHE**

NIP.19730706 199303 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MAZAYA ZHAFIR  
Tempat/Tangga Lahir : SUKABUMI, 25 AGUSTUS 2000  
NIM : 201822901  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul : PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI PEMBUATAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN JAPANESE SOUFFLE PANCAKE ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang taya 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 terkaitnya lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung 9 Juli 2019

Yang membuat pernyataan

MAZAYA ZHAFIR

NIM 201822901

## **KATA PENGANTAR**

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas ridho dan hidayahNya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan judul “PENGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *JAPANESE SOUFFLE PANCAKE*”.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan bantuan dan dukungan baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Maka dengan itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih atas segala petunjuk, bimbingan, dan bantuannya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Ibu Made Citra Yuniastuti,SE.,M.M Selaku Dosen Pembimbing I dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing II dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar prodi Manajemen Patiseri yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
8. Orang tua beserta keluarga yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materil kepada penulis.
9. Seluruh teman-teman Manajemen Patiseri 6B yang telah saling membantu dan memberi semangat selama ini.
10. Fiqri Agil Rahman yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan doa kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan penulis serta para pembaca.

Majalengka, Maret 2021

Mazaya Zhafir

# DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Pertanyaan Penelitian</b> .....	7
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	7
<b>D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data</b> .....	7
1. Metode Penelitian .....	7
2. Teknik Pengumpulan Data .....	8
3. Teknik Analisis dan Pengukuran Data .....	9
4. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	13
<b>BAB II TINJAUAN UMUM</b> .....	14
<b>A. Tinjauan Kepustakaan</b> .....	14
1. Pengenalan Produk .....	14
2. Pengetahuan Tentang Mocaf .....	16
3. Pengetahuan Tentang Terigu .....	21
<b>B. Pengenalan Bahan dan Alat</b> .....	24
1. Bahan-bahan.....	24
2. Alat .....	29
3. Prosedur Percobaan.....	31
<b>BAB III ANALISI DAN PEMBAHASAN</b> .....	40
<b>1. Tampilan</b> .....	41
a. Hasil Observasi.....	41
b. Hasil Penilaian Panelis.....	42
<b>2. Tekstur</b> .....	44
a. Hasil Observasi.....	44
b. Hasil Peilaian Penulis .....	44
<b>3. Flavor</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
a. Hasil Observasi.....	45

b. Hasil Penilaian Penulis.....	46
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>49</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>49</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>57</b>
<b>BIODATA .....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1</b> .....	4
<b>TABEL 2</b> .....	19
<b>TABEL 3</b> .....	23
<b>TABEL 4</b> .....	24
<b>TABEL 5</b> .....	29
<b>TABEL 6</b> .....	34
<b>TABEL 7</b> .....	34
<b>TABEL 8</b> .....	35



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.....	14
GAMBAR 2.....	16
GAMBAR 3.....	21
GAMBAR 4.....	31
GAMBAR 5.....	32
GAMBAR 6.....	40
GAMBAR 7.....	42
GAMBAR 8.....	44
GAMBAR 9.....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 .....	57
LAMPIRAN 2 .....	58
LAMPIRAN 3 .....	60
LAMPIRAN 4 .....	64

## DAFTAR PUSTAKA

- Albala, K. (2008). *Pancake a global history*. reaktion books ltd.
- alfirochah. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour ) Dan. 03*.
- Alvionita P, V. (2017). Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahkan Sari Kurma. *Nutrition Faculty Of Health, 7(2)*, 72–81.
- Ammurabi. (2019). *Konsumsi Gandum Tinggi, Balitbangtan Lakukan Inovasi Pangan*. MS Widodo.  
<https://www.gatra.com/detail/news/428036/ekonomi/konsumsi-gandum-tinggi-balitbangtan-lakukan-inovasi-pangan#:~:text=Menurut data dari Asosiasi Produsen,kapita%2Ftahun pada tahun 2017.>
- Amri, E., & Pratiwi, P. (2014). *PEMBUATAN MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) DENGAN PROSES FERMENTASI MENGGUNAKAN BEBERAPA JENIS RAGI*. 6(2).
- Astawan, M. (1999). *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya.
- Atika, D. N., Permata, V. F., Saniyyah, M., Bee, T. B. A., Fajriah, R. N., Sagihira, Y., & Almiya, R. (2019). ( *SOUFFLE PANCAKE* ).
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan : Teori dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Bargumono. (2013). 9 Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional. *Agrica Ekstensia*, 186.

- Budiarto. (2011). Opportunity of modified cassava flour (mocaf) as wheat flour substitute an alternative materials to support food security. *Budiarto*, 837–847. [eprints.upnyk.ac.id/13539/1/Budiarto-2011-isnar-PDF.pdf](http://eprints.upnyk.ac.id/13539/1/Budiarto-2011-isnar-PDF.pdf)
- Cooking, S. O. (2017). *What is Flavor ?*  
[https://www.scienceofcooking.com/what\\_is\\_flavor.htm](https://www.scienceofcooking.com/what_is_flavor.htm)
- Emil, S. (2011). *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf : Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu / Emil Salim* (B. Rini W. (ed.)). ANDI.
- Figoni, P. I. (2008). *How Baking Works, Exploring the Fundamentals of Baking Science*. John Wiley & Sons, Inc.
- Fitriyono Ayustaningwarno. (2014). *Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Hamuq. (2011). *Tepung mocaf dan keunggulannya*.  
<http://cybex.pertanian.go.id/artikel/93426/tepung-mocaf-dan-keunggulannya/>
- Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21.  
<https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Hilman. (2019). *Apa itu Tepung mocaf*. Pustakadunia.Com.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Ir. Sutrisno Koswara, Ms. (2019). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN ROTI*.  
eBookPangan.com.

- Jessica R Biesiekierski. (2015). *Supplement: Food Intolerances in Gastroenterology: FODMAPs, Gluten and Beyon.*
- John Philia Yuliyandjaja, Widayat Widayat, Hadiyanto Hadiyanto, Meiny Suzery, I. A. B. (2020). DIVERSIFIKASI TEPUNG MOCAF MENJADI PRODUK MIE SEHAT DI PT. TEPUNG MOCAF SOLUSINDO. *Indonesian Journal Of Halal*, 2.  
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/ijh/article/view/7341/4136>
- Khotimah, K., Syauqi, A., & Zamroni, A. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour ) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus*. 15(01), 16–23.
- Maharani, S. (2019a). *No Title*. <https://kumparan.com/kumparanfood/souffle-pancake-khas-jepang-lembang-dan-lumer-di-mulut-1r0UgcXWQpv/full>
- Maharani, S. (2019b). *Souffle Pancake khas Jepang, Lembang dan Lumer di Mulut*. Kumparan. <https://kumparan.com/kumparanfood/souffle-pancake-khas-jepang-lembang-dan-lumer-di-mulut-1r0UgcXWQpv/full>
- Mandery, A. R. dan H. (1986). WINE AROMA. *Experientia*.
- Mirzaqon, A. (2018). Studi Kepustakaan Mengenai Landasan Teori Dan Praktik Konseling Expressive Writing Library. *Jurnal BK UNESA*, 1, 1–8.
- Pramono, R., Tri, F., Jaya, U., Octavia, M., Laatung, Y. C., Perhotelan, M., Tinggi, S., & Pelita, P. (2017). *Pembuatan Kue Panekuk*. 1(2), 37–45.
- Sekar, L. (2015). *EKSPERIMEN PEMBUATAN MI KERING TEPUNG TERIGU SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING DENGAN PENAMBAHAN*

*TEPUNG TEMULAWAK.*

- Soelaiman, N. C. (2019). *PEMBUATAN PANCAKE TANPA TELUR*.
- Stephanie. (2020). *Japanese Pancakes*. <https://iamafoodblog.com/fluffy-japanese-pancakes-souffle-pancake-recipe/>
- Subagio, A. (2008). Modified Cassava Flour (MOCAL) Sebagai Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pangan*, 14(50), 92–103.
- Subarna, Hakim, M. I., & Muhandri, T. (2018). Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 73–79.
- Sudarminto Setyo Yuwono, E. W. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industr.*
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan RND*. CV.Afabeta.
- Suhardjito, Y. B. (2007). *Pastry Dalam Perhotelan*. Andi Publisher.
- Suharsaputra, U. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- Vulrajas Vuramar. (2019). *KANDUNGAN GIZI TEPUNG MOCAF*. 18 March 2018. <https://ibabulya.ru/software/kandungan-gizi-tepung-mocaf.php>
- Widasari, M., & Handayani, S. (2014). Pengaruh Proporsi Terigu – Mocaf

(Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake. *E-Journal Boga*, 3(3), 222–228.