

**PEMBUATAN ROTI DENGAN MENGGUNAKAN
TEPUNG UBI UNGU SEBAGAI PENGGANTI
SEBAGIAN TEPUNG TERIGU**

USULAN PENELITIAN

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menempuh Pendidikan

Akhir Program Diploma III



Disusun oleh :

DICKY RIFQY FATHURAHMAN

NOMOR INDUK : 201823070

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

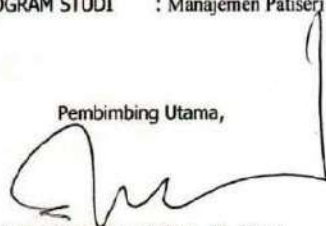
LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

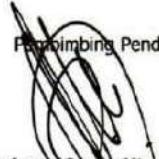
**PEMBUATAN ROTI DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG UBI UNGU
SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU**

NAMA : Dicky Rifqy Fathurahman
NIM : 201823070
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

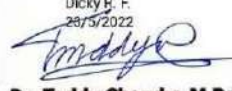
Pembimbing Utama,


Erfin Roeslan, S.Sos., M. Hum
NIP. 195903231982031003

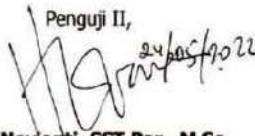
Pembimbing Pendamping,


Bambang Santo Utomo, MM. Par
NIP. 196304041994031001

Penguji I,

Dicky B. F.
28/5/2022

Dr. Teddy Chandra, M.Pd.
NIP. 198207072011011005

Penguji II,


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.
NIP. 198511112011012017

Bandung, Mei 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

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dicky Rifqy Fathurahman
Tempat/Tanggal lahir : Bekasi, 15 Maret 2001
NIM : 201823070
Program studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menatakan bahwa :

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

Pembuatan Roti dengan Menggunakan Tepung Ubi Ungu sebagai pengganti sebagian Tepung Terigu

Ini adalah 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 di 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 pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, 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 serta peraturan-peraturan yang terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya

Bandug 18 Maret 2022

Yang membuat Pernyataan



Dicky Rifqy Fathurahman

NIM 21823070

KATA PENGANTAR

Bismillaahirrahmaanirrohiim

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran ALLOH SWT yang telah memberikan rahmat, kemudahan dan kelancaran dalam menyusun tugas akhir ini, Alhamdulillah makalah ini dapat diselesaikan dengan baik .

Dengan penuh rasa syukur kepada Allah SWT makalah tentang “ Pembuatan Roti dengan Menggunakan Tepung Ubi Ungu sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu “ dapat diselesaikan . Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir semester dalam mata kuliah penulisan pelaporan. Semoga makalah ini memberikan manfaat khususnya bagi penulis dan civitas akademis di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Masyarakat secara umum untuk memahami bahan substitusi tepung terigu .

Ucapan terimakasih disampaikan untuk yang tercinta kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan semangat dalam proses penyusunan tugas akhir ini, dan juga Saya menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan membimbing penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini, yaitu :

1. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Umami Kalsum, MM.Par., CHM. selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Erfan Roesfian, S.Sos., M. Hum selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide kepada penulis.

4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah memberikan waktu dan pengarahan dengan sabar.
5. Ibu Adi Hendraningrum S.Sos., MM. sebagai Dosen bimbingan akademik yang selalu memberi masukan dan informasi serta arahan kepada penulis.
6. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
7. Kedua orang tua dan Keluarga yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis.
8. Seluruh teman, sahabat dan para pihak yang terkait dalam proses tugas akhir ini, yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran para pembaca sangat penulis harapkan dalam rangka untuk perbaikan dan penyempurnaan makalah ini, serta dapat memenuhi syarat sebagaimana yang ditetapkan oleh Panitia Ujian Akhir Program Diploma III Politeknik Pariwisata NHI Bandung .

Penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya apabila dalam makalah ini terdapat kesalahan dan kekurangan baik isi materi ataupun teknik penulisan .

Wassalamualaikum Wr.Wb

Bandung, 18 Maret 2022

Dicky Rifqy Faturrahman

DAFTAR ISI

LEMBARAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBARAN SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	5
C. Maksud dan Tujuan penelitian.....	5
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
E. Pra Eksperimen	12
F. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	13
BAB II TINJAUAN UMUM KEPUSTAKAAN DAN PROSEDUR	
PERCOBAAN	14
A. Tinjauan Kepustakaan.....	14
1. Pengenalan Produk.....	14
2. Pengenalan Komoditi.....	21
B. Prosedur Percobaan.....	26
1. Alat-alat yang digunakan.....	27
2. Bahan-bahan yang digunakan.....	31

3. Rancangan Eksperimen.....	34
BAB III HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS PEMBAHASAN...	36
A. HASIL PENELITIAN PEMBUATAN ROTI.....	36
B. ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	40
1. Analisis mengenai Rasa Roti Manis.....	40
a. Observasi Penulis.....	40
1. Produk Pembanding.....	40
2. Produk Eksperimen.....	41
b. Hasil Uji Panelis.....	41
2. Analisis mengenai Tekstur Roti Manis	45
a. Observasi Penulis.....	45
1. Produk Pembanding.....	45
2. Produk Eksperimen.....	45
b. Hasil Uji Panelis.....	46
1. Produk Pembanding.....	46
2. Produk Eksperimen.....	46
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	49
3.1.Kesimpulan.....	49
1. Penampilan	49
2. Aspek Rasa dan aroma.....	49
3. Aspek Tekstur.....	50
3.2.Rekomendasi.....	50

DAFTAR TABEL

1.1. Kandungan nutrisi ubi jalar	3
1.2. Perbandingan Produk Pembanding dengan Produk Eksperimen.....	6
1.3. Aspek sensorik yang dinilai	10
1.4. Katagori penilaian panelis terhadap produk eksperiment dan pembanding	11
2.1. Kandungan kimia pada ubi jalar	23
2.2. Daftar alat penunjang eksperimen	27
2.3. Daftar bahan yang digunakan	31
2.4. Rancangan percobaan	34
3.1. Hasil uji panelis terhadap rasa manis (sweetness) produk pembanding	42
3.2. Hasil uji panelis terhadap aroma (flavour) produk pembanding	43
3.3. Hasil uji panelis terhadap rasa manis (sweetness) produk eksperimen	43
3.4. Hasil uji panelis terhadap aroma (flavour) produk eksperimen	44
3.5. Hasil uji panelis terhadap tekstur lembut (soft) produk pembanding	46
3.6. Hasil uji panelis terhadap tekstur lembut (soft) produk eksperimen	47

DAFTAR GAMBAR

2.1. Oven	28
2.2. Mixer	28
2.3. Tray	28
2.4. Utility	28
2.5. Hard flour.....	31
2.6. Susu (Fresh milk)	32
2.7. Tepung Ubi ungu	32
2.8. Gula pasir	33
2.9. Garam	33
2.10. Ragi Instant	34
3.1. Adonan roti manis	38
3.2. Adonan roti ubi ungu	38
3.3. Proses proofing roti ubi ungu	38
3.4. Proses proofing roti manis	38
3.5. Hasil roti ubi ungu	38
3.6. Textur roti ubi ungu	38
3.7. Textur roti ubi ungu	39
3.8. Textur roti manis	39
3.9. Hasil roti ubi ungu	39
3.10. Hasil roti ubi ungu	39
3.11. Hasil roti manis	39
3.12. Hasil roti ubi ungu	39

DAFTAR PUSTAKA

- Anni, Faridah. 2008. Patiseri Jilid I untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ary, Rizki. 2013. Apa Itu Uji Organoleptik. Diakses pada tanggal 16 November 2018, dari: <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/>
- Godam, 2016. Isi Kandungan Gizi Ubi Jalar dan Gula. Diakses 19 Oktober 2018, dari: <http://organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-ubi-jalar-dan-gula.html>
- Hapsari, Retnaningtyas Dwi. 2016. Pembuatan Roti Ala Bangsa Mesir Kuno. Diakses 17 Agustus 2018, dari: 6061
<http://sejarahdk.com/2016/02/pembuatan-roti-ala-bangsa-mesir-kuno.html>
- Anggraeni, Rany. 2012. Macam-Macam Panelis dalam Pengujian Organoleptik. Diakses pada tanggal 19 Oktober 2018, dari: https://www.academia.edu/4791805/Macam-Macam_Panelis_dalam_Pengujian_Organoleptik
- Istiqomah, Irwina. 2014. Bedanya Ubi Jalar dan Ubi Manis. Diakses 27 Oktober 2018, dari: <https://lifestyle.okezone.com/read/2014/11/24/298/1069986/bedanya-ubi-jalar-dan-ubi-manis>
- Murtiningsih, Suryani, dan Bsc. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nazir. 1988. Pengertian Studi Pustaka. Diakses pada tanggal 1 Oktober 2018, dari: <http://www.definisimenurutparaahli.com/pengertian-studi-pustaka/>
- Suhardjito, YB. 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi Publisher
- Sugiyono. 2011. Metode penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D). Bandung: Alfabeta)

Suhardjito, YB. 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi Publisher .

Widarmika, Komang. 2012. Metode Eksperimen. Diakses 3 September 2018, dari:

[http://komangwidarmika.blogspot.com/2012/12/metode-](http://komangwidarmika.blogspot.com/2012/12/metode-eksperimen.html)

[eksperimen.html](http://komangwidarmika.blogspot.com/2012/12/metode-eksperimen.html)Djumhana, Hanna. 2017. Pengertian Observasi

Lengkap (Ciri-ciri, Jenis, Manfaat dan Tujuan Observasi). Diakses

pada tanggal 1 Oktober 2018, dari:

[http://www.sumberpengertian.co/pengertian-observasi-](http://www.sumberpengertian.co/pengertian-observasi-lengkap.html)

[lengkap.html](http://www.sumberpengertian.co/pengertian-observasi-lengkap.html)Anggraeni, Rany. 2012. Macam Panelis dalam Pengujian

Organoleptik. Diakses pada tanggal 19 Oktober 2018, dari:

[https://www.academia.edu/4791805/MacamMacam_Panelis_dalam_Pengujian_O](https://www.academia.edu/4791805/MacamMacam_Panelis_dalam_Pengujian_Organoleptik)

[rganoleptik](https://www.academia.edu/4791805/MacamMacam_Panelis_dalam_Pengujian_Organoleptik)

Anni, Faridah. 2008. Patiseri Jilid I untuk SMK. Jakarta: Direktorat

Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Ary, Rizki. 2013. Apa Itu Uji Organoleptik. Diakses pada tanggal 16

November 2018, dari:

<https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-ujiorganoleptik/>

Djumhana, Hanna. 2017. Pengertian Observasi Lengkap (Ciri-ciri, Jenis,

Manfaat dan Tujuan Observasi). Diakses pada tanggal 1 Oktober

2018, dari: <http://www.sumberpengertian.co/pengertian-observasilengkap.html>

Godam, 2016. Isi Kandungan Gizi Ubi Jalar dan Gula. Diakses 19 Oktober

2018, dari:

<http://organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-ubi-jalar-dangula.html>

Hapsari, Retnaningtyas Dwi. 2016. Pembuatan Roti Ala Bangsa Mesir

Kuno. Diakses 17 Agustus 2018, dari: 61

<http://www.sejarahdk.com/2016/02/pembuatan-roti-ala-bangsa-mesirkuno.html>