

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN PASTA TANGLIATELLE DENGAN
TEPUNG TAPIOKA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



DISUSUN OLEH:
JAFFA ABDEL RAHIM JUNIZIR
NIM. 19071027

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENG ESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pembuatan *Pasta Tagliatelle* dengan Tepung Tapioka

Penulis : Jaffa Abdel Rahim Junizir

NIM : 19071027

Program Studi : Seni Kuliner

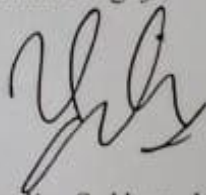
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji

Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari.....*Senin*,
tanggal...*18 juli 2022*

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



Diah Amelia, S. Hum, M.Si
NIP. 198006212014042001

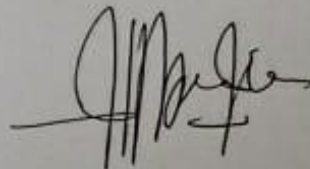
Anggota 1



Punto Eribowo, A.Par.,MM.,cCHT

NIP. 0933090005

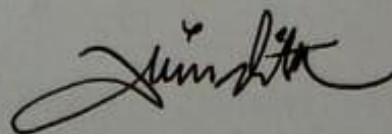
Anggota 2



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM,

NIP. 198605092019032011

Mengetahui, Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM

NIP.198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pembuatan Pasta Tagliatelle dengan Tepung Tapioka

Penulis : Jaffa Abdel Rahim Junizir

NIM 190171027

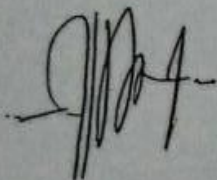
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 18 Juli 2022

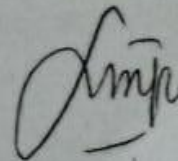
Pembimbing I



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM,

NIP. 198605092019032011

Pembimbing II

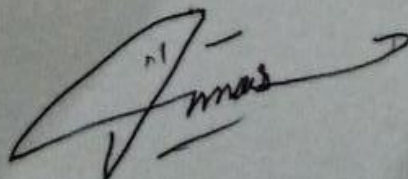


Linda Ratnawiasih, S.Pd

NIP. 171001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc

NIP. 1984020322019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jaffa Abdel Rahim Junizir
NIM : 19071027
Program Studi : Seni Kuliner Jurusan : Pariwisata Tahun
Akademik : 2021/2022

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pembuatan *Pasta Tagliatelle* dengan Tepung Tapioka adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 29 Juni 2022

Yang menyatakan,



Jaffa Abdel Rahim Junizir

NIM : 19071014

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jaffa Abdel Rahim Junizir
NIM : 19071027
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Pembuatan Pasta *Tagliatelle* dengan Tepung Tapioka beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 25 Juni 2022

Yang menyatakan,



Jaffa Abdel Rahim Junizir

NIM : 19071027

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pembuatan *Pasta Tagliatelle* dengan Tepung Tapioka
Penulis : Jaffa Abdel Rahim Junizir
Pembimbing I : Bu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM
Pembimbing II : Bu Linda Ratnawiasih, S.Pd,

Pasta is a food that is favored by many people of all ages, but it contains gluten in its ingredient which makes it inaccessible by those with gluten intolerance. Tapioca flour is not only gluten free, but it's believed to be rich in carbohydrates and several other healthy nutrients. The aim of this report is to make pasta with flour substitutes that are gluten free, and determine whether the pasta is popular with the masses. This research is a qualitative research whose data is collected by questionnaire. Respondents are 25 people who are culinary arts students. This research shows whether this gluten free substitute pasta is more favorable than the regular pasta.

The results is that the respondents favor the gluten free substitute but not as much as the regular pasta, thus it is possible that the gluten free pasta still has potential to be popular due to its health benefits.

Keywords: *Pasta, Tapioca Flour*

Pasta adalah makanan yang disukai oleh banyak orang dari segala usia, tetapi mengandung gluten di dalamnya yang membuatnya tidak dapat diakses oleh mereka yang memiliki intoleransi gluten. Tepung tapioka tidak hanya bebas gluten, tetapi diyakini kaya akan karbohidrat dan beberapa nutrisi sehat lainnya. Tujuan dari laporan ini adalah untuk membuat pasta dengan pengganti tepung yang bebas gluten, dan menentukan apakah pasta tersebut populer di masyarakat. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang datanya dikumpulkan dengan kuesioner. Responden berjumlah 25 orang yang merupakan mahasiswa seni kuliner. Penelitian ini menunjukkan apakah pasta pengganti bebas gluten ini lebih disukai daripada pasta biasa.

Hasilnya responden lebih menyukai substitusi bebas gluten tetapi tidak sebanyak pasta biasa, sehingga kemungkinan pasta bebas gluten masih berpotensi populer karena manfaat kesehatannya.

Kata Kunci: *Pasta, Tepung Tapioka*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Penulis menyusun laporan TA berjudul “**Pembuatan Pasta Tangliatelle Dengan Tepung Tapioka.**” Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Bu Anindita Budi Astuti, Ketua Jurusan Pariwisata
4. Bu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM, Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Pak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S.,M. Sc, Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Bu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM, Dosen Pembimbing 1
7. Bu Linda Ratnawiasih, S.Pd, Dosen Pembimbing 2
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Keluarga dan teman-teman penulis

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Depok, 25 Juni 2022,



Jaffa Abdel Rahim Junizir

NIM 19071027

Daftar Isi

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
Daftar Isi.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	5
F. Manfaat Penulisan	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pasta.....	6
B. Tepung Tapioka.....	19
C. Tepung Terigu	20
D. Intoleran Gluten.....	22
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	24
A. Data/Objek Penulisan.....	24
1. Lokasi Penelitian.....	24

2. Waktu Penelitian	25
B. Teknik Pengumpulan Data	25
1. Sumber Data.....	25
2. Pengukuran dan Analisa.....	27
C. Ruang Lingkup	30
D. Langkah Kerja	30
BAB 4 PEMBAHASAN	48
A. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan	48
B. Hasil dan Pembahasan	49
C. Kendala Pembuatan Pasta.....	50
D. Uji Sensori <i>Pasta Tagliatelle</i>	52
BAB 5 PENUTUP	59
1. Kesimpulan	60
2. Saran Penulis.....	61
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	62

Daftar Tabel

Tabel 1. Nutrisi <i>Pasta</i> dimasak per 100 gram	8
Tabel 2. Jenis-jenis <i>Pasta</i>	8
Tabel 3. Nutrisi Tepung Tapioka per 100 gram.....	20
Tabel 4. Nutrisi Tepung Terigu per 100 gram	22
Tabel 5. Bobot Nilai Kuesioner	28
Tabel 6. Kriteria Penilaian Panelis.....	29
Tabel 7. Alat Pembuatan Produk	32
Tabel 8. Bahan <i>Fresh Pasta</i>	36
Tabel 9. Bahan <i>Pasta</i> Tapioka	37
Tabel 10. Resep <i>Fresh Pasta</i>	40
Tabel 11. Resep <i>Pasta</i> Tapioka.....	40
Tabel 12. Tahap Pembuatan <i>Fresh Pasta</i>	41
Tabel 13. Tahap Pembuatan <i>Pasta</i> Tapioka.....	44
Tabel 14. Food Costing <i>Fresh Pasta</i>	47
Tabel 15. Food Costing <i>Pasta</i> Tapioka	47
Tabel 16. Resep Eksperimen <i>Pasta</i> 1	50
Tabel 17. Resep Eksperimen <i>Pasta</i> 2	51
Tabel 18. Resep Eksperimen <i>Pasta</i> 3	51
Tabel 19. Nilai rata-rata Uji Sensori	58

Daftar Gambar

Gambar 1. <i>Pasta</i>	7
Gambar 2. <i>Spaghetti</i>	8
Gambar 3. <i>Angel Hair Pasta</i>	9
Gambar 4. <i>Bucatini</i>	9
Gambar 5. <i>Busiate</i>	9
Gambar 6. <i>Fettucine</i>	10
Gambar 7. <i>Stringozi</i>	10
Gambar 8. <i>Tagliatelle</i>	10
Gambar 9. <i>Pappardelle</i>	11
Gambar 10. <i>Maltagliatti</i>	11
Gambar 11. <i>Passatelli</i>	11
Gambar 12. <i>Pici</i>	12
Gambar 13. <i>Lasagna</i>	12
Gambar 14. <i>Corzetti</i>	12
Gambar 15. <i>Rotelle</i>	13
Gambar 16. <i>Trofie</i>	13
Gambar 17. <i>Penne</i>	13
Gambar 18. <i>Macaroni</i>	14
Gambar 19. <i>Garganelli</i>	14
Gambar 20. <i>Rigatoni</i>	14
Gambar 21. <i>Anelli</i>	15
Gambar 22. <i>Orecchiette</i>	15
Gambar 23. <i>Cavatelli</i>	15
Gambar 24. <i>Fusilli</i>	16
Gambar 25. <i>Pizzocheri</i>	16
Gambar 26. <i>Gnocchi</i>	16

Gambar 27. <i>Farfalle</i>	17
Gambar 28. <i>Fregola</i>	17
Gambar 29. <i>Quadretti</i>	17
Gambar 30. <i>Orzo</i>	18
Gambar 31. <i>Agnolotti</i>	18
Gambar 32. <i>Ravioli</i>	18
Gambar 33. <i>Tortellini</i>	19
Gambar 34. <i>Cannelloni</i>	19
Gambar 35. Tepung Tapioka.....	20
Gambar 36. Tepung Terigu	21
Gambar 37. Rancangan Eksperimen	31
Gambar 38. Mixing Bowl	32
Gambar 39. Timbangan.....	32
Gambar 40. Garpu.....	33
Gambar 41. Pasta Cutter	33
Gambar 42. Pasta Roller	33
Gambar 43. Pisau	34
Gambar 44. Panci.....	34
Gambar 45. Saringan.....	34
Gambar 46. Kompor.....	35
Gambar 47. Pengukur adonan silikon	35
Gambar 48. Talenan	35
Gambar 49. Piring	36
Gambar 50. Tepung Terigu	36
Gambar 51. Telur	36
Gambar 52. Garam	37
Gambar 53. Air Putih	37

Gambar 54. Tepung Tapioka.....	37
Gambar 55. Tepung Beras Ketan	38
Gambar 56. Tepung Polenta.....	38
Gambar 57. Xanthan Gum	38
Gambar 58. Telur	39
Gambar 59. Garam.....	39
Gambar 60. Air Putih	39
Gambar 61. Mencampurkan tepung dan garam	41
Gambar 62. Tambahkan telur.....	41
Gambar 63. Bentuk menjadi adonan	41
Gambar 64. Tutupi Plastic Wrap.....	42
Gambar 65. Giling adonan pasta.....	42
Gambar 66. Potong menjadi bentuk tagliatelle	42
Gambar 67. Rebus air.....	42
Gambar 68. Rebus pasta.....	43
Gambar 69. Tiriskan pasta	43
Gambar 70. Pindahkan pasta pada piring.....	43
Gambar 71. Campurkan bahan tepung.....	44
Gambar 72. Tambahkan telur dan air.....	44
Gambar 73. Aduk hingga kental	44
Gambar 74. Bentuk menjadi adonan	45
Gambar 75. Potng menjadi 4.....	45
Gambar 76. Giling pasta	45
Gambar 77. Potong menjadi bentuk tagliatelle	45
Gambar 78. Rebuskan air	46
Gambar 79. Rebuskan pasta.....	46
Gambar 80. Angkat dan tiriskan pasta	46

Gambar 81. Pindahkan pasta ke piring	46
Gambar 82. Hasil uji sensori pasta #1.....	54
Gambar 83. Hasil uji sensori pasta #2.....	56
Gambar 84. Dokumentasi penulis	58

Daftar Lampiran

Biodata Mahasiswa	60
Lembar Pembimbingan Tugas Akhir	61
Dokumentasi Uji Sensori	63

