

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENGGUNAAN TEPUNG GAPLEK SEBAGAI BAHAN**  
**CAMPURAN PADA PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BATIK**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar**  
**Ahli Madya**



**POLITEKNIK NEGERI**  
**Media Kreatif**

**Disusun oleh**

**RAIHANI RAHMAWATI**

**NIM : 20710054**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2023**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENGGUNAAN TEPUNG GAPLEK SEBAGAI BAHAN**  
**CAMPURAN PADA PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BATIK**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar**  
**Ahli Madya**



**POLITEKNIK NEGERI**  
**Media Kreatif**

**Disusun oleh**

**RAIHANI RAHMAWATI**

**NIM : 20710054**

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

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Bahan Campuran  
Pada Pembuatan Brownies Kukus Batik

Penulis : Raihani Rahmawati

NIM : 20710054

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Kamis, 6 Juli 2023.

Disahkan Oleh:

Ketua Penguji,



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.  
NIP 198402032019031005

Anggota 1



Dr. Atick Renmiyati, M.Pd  
NIP. 196204291985012001

Anggota 2



Rr. Christiana Mayang A. Stj, S.Pd., M.Pd  
NIP. 198103052008122001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM  
NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Bahan  
Pencampuran Pada Pembuatan Brownies Kukus Batik  
Penulis : Raihani Rahmawati  
NIM :20710054  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 26 juni 2023

Pembimbing I



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.

NIP. 199408082022032020

Pembimbing II



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.

NIP. 198603272019031013

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



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

NIP. 198402032019031005

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS

### PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Raihani Rahmawati

NIM : 20710054

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Penggunaan Tepung Gapek Sebagai Bahan Campuran Pada Pembuatan Brownies Kukus Batik adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan



Raihani Rahmawati

NIM : 20710054

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Raihani Rahmawati

NIM : 20710054

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Bahan Campuran Pada Pembuatan Brownies Kukus Batik beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta berhak menyimpan, mengalih media/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.

Yang Menyatakan,

Jakarta, 26 Juni 2023



Raihani Rahmawati

NIM : 20710054

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Bahan Campuran  
Pembuatan Brownies Kukus Batik  
Penulis : Raihani Rahmawati  
Pembimbing I : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.pd.  
Pembimbing II : M. Ridwan S. Ikom, M. M.

*Batik steamed brownies are a very popular food product with the Indonesian people, but batik steamed brownies are made from wheat flour which contains gluten. Gaplek flour is an alternative flour that does not contain gluten so it is good for consumption. This research was motivated to reduce the consumption of gluten-based foods. This study aims to determine the level of liking and influence contained in 3 experimental variables with a percentage ratio (v1) of 100%: 0%. (v2) 50% : 50%. (v3). 75% : 25% in making batik steamed brownies. The method in this study is a quantitative description method and uses the hedonic test to provide an assessment of taste, aroma, texture and color and by using a likert scale, namely measuring the level of preference on a scale of 1-5. The results of the sensory test showed that the most desirable formulation in this innovation is formulation 1, which controls 100% wheat flour or does not contain cassava flour; with an overall acceptability of 82.2%. While formulation 2 (50% cassava flour) has an overall acceptability of 79.2% and the overall acceptability of formulation 3 (25% cassava flour) is 74.2%.*

**Keywords: Wheat Flour, Gaplek Flour, Batik Steamed Brownies**

Brownies kukus batik merupakan produk makanan yang sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia namun brownies kukus batik terbuat dari tepung terigu yang mengandung gluten. Tepung gaplek merupakan salah satu bahan alternatif tepung yang tidak mengandung gluten sehingga baik untuk dikonsumsi. Penelitian ini dilatarbelakangi, untuk mengurangi konsumsi makanan yang berbahan dasar gluten. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan pengaruh yang terdapat pada 3 variable percobaan dengan presentase rasio (v1) 100% : 0%. (v2) 50% : 50%. (v3). 75% : 25% dalam pembuatan brownies kukus batik. Metode dalam penelitian ini adalah metode deskripsi kuantitatif serta menggunakan uji hedonik untuk memberikan penilaian tentang rasa, aroma, tekstur dan warna serta dengan menggunakan skala likert yaitu pengukuran tingkat kesukaan dengan skala 1-5. Hasil penelitian pada uji sensori menunjukkan bahwa formulasi yang paling diminati pada inoasi ini ialah formulasi 1 kontrol 100% tepung terigu atau tidak mengandung tepung gaplek, dengan *overall acceptability* sebesar 82,2%. Sedangkan formulasi 2 (50% tepung gaplek) memiliki *overall acceptability* sebesar 79,2% dan *overall acceptability* formulasi 3 (25% tepung gaplek) yaitu sebesar 74,2%

**Kata Kunci : Tepung Terigu, Tepung Gaplek, Brownies Kukus Batik**

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir semester dengan judul **“PENGUNAAN TEPUNG GAPLEK SEBAGAI BAHAN CAMPURAN PADA PEMBUATAN BROWNIES KUKUS BATIK.”**

Tugas akhir ini disusun sebagaimana salah satu syarat akademis dalam memenuhi ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai belah pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kratif Jakarta.
2. Nova Darmanto, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Anindita Budi Astuti, S. E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Mariah Ulfah Catur Afriasiah, S. Pd, M.M., selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.pd., selaku Dosen Pembimbing I
7. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M., selaku Dosen Pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kratif Jakarta yang telah melayani mahasiswa selama penulisan menempuh pendidikan di sini
9. Segenap keluarga yang telah mendukung secara moril dan materi
10. Seluruh teman-teman Seni Kuliner angkatan 2020 yang telah memberikan motivasi selama membuat laporan tugas akhir

Penulis berharap proposal ini dapat digunakan dalam rangka menambah wawasan serta pengetahuan. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam



laporan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik demi perbaikan dimasa yang akan datang, mengingat tidak ada sesuatu yang sempurna tanpa saran yang membangun.

Jakarta, 10 Februari 2023

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Raihani' with a stylized flourish at the end.

Raihani Rahmawati  
NIM 20710054

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR DIAGRAM .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Pelaksanaan.....	4
F. Manfaat Pelaksanaan.....	4
<b>BAB II .....</b>	<b>6</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Brownies Kukus Batik .....	6
B. Tepung Gaplek .....	9
C. Tepung Terigu .....	13
<b>BAB III.....</b>	<b>17</b>

<b>METODE PELAKSANAAN</b> .....	17
A. Data/Objek Penulisan.....	17
B. Teknik Pengumpulan Data .....	17
C. Ruang Lingkup.....	21
D. Langkah Kerja.....	21
<b>BAB IV</b> .....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	30
A. Tahap Percobaan Final .....	30
B. Deskripsi Pengembangan Produk .....	32
C. Kendala Yang Dihadapi.....	34
D. Uji Sensorik Produk .....	34
<b>BAB V</b> .....	47
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	47
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	49
<b>LAMPIRAN</b> .....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Brownies Kukus Batik .....	6
Gambar 2 Tepung Gaplek .....	9
Gambar 3 Tepung Terigu.....	13

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan gizi tepung gaplek per 100 gr .....	11
Tabel 2 Bobot Nilai Kuisisioner .....	19
Tabel 3 Kriteria Penilaian Panelis .....	20
Tabel 4 Variabel Tepung Gaplek Sebagai Campuran Dalam Pembuatan Brownies Kukus .....	22
Tabel 5 Komposisi Campuran Tepung Gaplek Terhadap Brownies Kukus Sebanyak 3 Formulasi .....	22
Tabel 6 Penentuan Bilangan Acak.....	23
Tabel 7 Layout Percobaan.....	23
Tabel 8 Bahan Pendukung Penelitian.....	25
Tabel 9 Alat Pendukung Penelitian .....	27
Tabel 10 Persiapan Produksi .....	30
Tabel 11 Karakteristik Pencampuran Tepung Gaplek Terhadap Brownies Kukus Batik .....	33
Tabel 12 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada 100% Tepung Terigu .....	35
Tabel 13 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada 50% Tepung Terigu dan 50% Tepung Gaplek .....	36
Tabel 14 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada 75% Tepung Terigu dan 25% Tepung Gaplek .....	38
Tabel 15 Overall Acceptability.....	40
Tabel 16 Skala Likert Aspek Aroma .....	41
Tabel 17 Skala Likert Aspek Rasa .....	42
Tabel 18 Skala Likert Aspek Tekstur .....	44
Tabel 19 Skala Likert Aspek Warna .....	45

## DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1 Diagram Alir Penyiapan Tepung Gapek .....	28
Diagram 3 Skala Likert Aspek Aroma .....	42
Diagram 4 Skala Likert Aspek Rasa .....	43
Diagram 5 Skala Likert Aspek Tekstur .....	45
Diagram 6 Skala Likert Aspek Warna.....	46