

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI BAHAN
MODIFIKASIDALAM PEMBUATAN BAKPAO

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun oleh

Luthfia Yasmin Azahra

NIM : 20710034

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Modifikasi Dalam Pembuatan Bakpao
Penulis : Luthfia Yasmin Azahra
NIM : 20710034
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu, 05 Juli 2023.

Disahkan Oleh :
Ketua Penguji




Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP.199408082022032020

Anggota 1



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP.198709082019031006

Anggota 2



Lu'luwatin Rosdiana A, S.Pd., M.M.Par.
NIP.199104252022032012

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



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

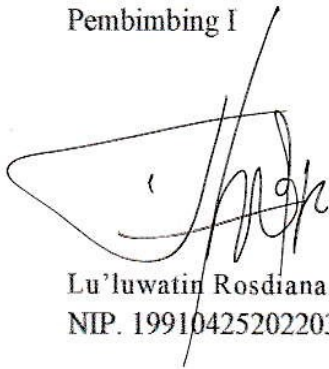
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Modifikasi
Dalam Pembuatan Bakpao
Penulis : Luthfia Yasmin Azahra
NIM : 20710034
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 21 Juni 2023

Pembimbing I



Lu'luwatin Rosdiana A, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

Pembimbing II



Ervanto

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS

PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Luthfia Yamin Azahra

NIM : 20710034

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Modifikasi Dalam Pembuatan Bakpao 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 sebenarnya.

Jakarta, 21 Juni 2023

Yang menyatakan



Luthfia Yamin Azahra

NIM : 20710034

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Luthfia Yasmin Azahra
NIM : 20710034
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 Mocaf Sebagai Bahan Modifikasi Dalam Pembuatan Bakpao 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 selamatetap mencantumkan nama saya sebagai penuli/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 21 Juni 2023

Yang Menyatakan,



Luthfia Yasmin Azahra

NIM.20710034

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Modifikasi
Dalam Pembuatan Bakpao
Penulis : Luthfia Yasmin Azahra
Pembimbing I : Lu'luwatin Rosdiana Aprilia
Pembimbing II : Chef Eryanto

Bakpao is a wet cake food made from wheat flour and served steamed or fried. The flour commonly used in making buns is high protein wheat flour. In this study, mocaf flour (Modifiet Casva Flour) made from cassava acts as a modifying ingredient in making buns. This research is motivated, because the raw material for mocaf flour is easy to find and the high level of cassava production in Indonesia. This study aims to determine the level of public liking and aims to determine the nutritional content contained in 3 experimental variables with a percentage ratio (v0) 100%: 0%. (v1) 80%: 20%. (v2) 70%: 30% in making buns. The research method used is quantitative descriptive with the implementation of experiments, on mocaf flour modified buns including scoring sensory properties (taste, color, aroma and texture), hedonic (overall acceptance), and chemical analysis (energy content). The results showed that the best treatment was 70% (v2): 30% which shows a savory taste of mocaf, white color tends to be darker, the aroma slightly smells of mocaf flour, the texture is slightly denser, hedonics (overall acceptance) Moderately Like (67%), water content (59%), fat content (4%), fiber content (10%), protein content (33%), carbohydrate content (398%) and energy content (1,691%).

Keywords: *Bakpao Innovation, Mocaf Flour, Modification, Wheat Flour*

Bakpao merupakan makanan kue basah yang berbahan dasar tepung terigu dan disajikan secara di kukus atau digoreng. Tepung yang biasa digunakan dalam pembuatan bakpao adalah tepung terigu protein tinggi. Pada penelitian ini tepung mocaf (*Modifiet Casva Flour*) yang terbuat dari singkong berperan sebagai bahan modifikasi dalam pembuatan bakpao. Penelitian ini dilatarbelakangi, karena bahan baku tepung mocaf yang mudah di temui serta tingginya tingkat produksi ubi kayu di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat serta bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada 3 variable percobaan dengan presentase rasio (v0) 100%: 0%. (v1) 80%: 20%. (v2) 70%: 30% dalam pembuatan bakpao. Metode penelitian yang digunakan berupa deskriptif kuantitatif dengan pelaksanaan eksperimen, pada bakpao modifikasi tepung mocaf meliputi sifat sensori skoring (rasa, warna, aroma dan tekstur), hedonik (penerimaan keseluruhan), dan analisis kimia (kadar energi). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan (v2) 70%: 30% yang menunjuka rasa gurih dari mocaf, warna putih cenderung lebih gelap, aroma sedikit berbau tepung mocaf, tekstur sedikit lebih padat, hedonik (penerimaan keseluruhan) Cukup Suka (67%), kadar air (59%), kadar lemak (4%), kadar serat (10%), kadar protein (33%), kadar karbohidrat (398%) dan kadar energi (1.691%).

Kata kunci : *Inovasi Bakpao, Tepung Mocaf, Modifikasi, Tepung Terigu*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penelitian tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma- 3/Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam pembuatan laporan tugas akhir ini, penulis akan melakukan penelitian penggunaan tepung mocaf sebagai bahan modifikasi dalam pembuatan bakpao. Berdasarkan hal tersebut penulis Menyusun laporan tugas akhir dengan judul **“Penggunaan Tepung Mocaf Seabagai Bahan Modifikasi Dalam Pembuatan Bakpao”**

Dalam pembuatan laporan tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, doa dan dorongan dari orang-orang yang berada disekotar penuli. Oleh karena itu, penulis inin mengucapkan rasa terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademi.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., Selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM., selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata

5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par., selaku Dosen Pembimbing I
7. Chef Eryanto, selaku Dosen Pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Mama, ayah, kaka serta adik-adik penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan kepada penulis sampai detik ini.
10. Rizki Ramadhan yang telah banyak sekali membantu, memberi dukungan, serta sabar dalam menghadapi penulis selama penyusunan Tugas Akhir.
11. Pemilik NIM 20710054, 20710055, 20710070, teman sekelas (6B) dan teman-teman Seni Kuliner angkatan 2020 yang telah saling membantu dan mendukung, sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.

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

Jakarta, 21 Juni 2023

Penulis,



Luthfia Yasmin Azahra
NIM: 20710054

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
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I1
PENDAHULUAN1
A. Latar Belakang1
B. Identifikasi Masalah3
C. Batasan Masalah.....	.3
D. Rumusan Masalah3
E. Tujuan Penelitian.....	.4
F. Manfaat Penelitian.....	.4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA6
A. Pengertian Bakpao.....	.6
B. Pengertian Tepung Terigu7
C. Pengertian Tepung Mocaf9
BAB III METODE PELAKSANAAN12
A. Data/Objek Penulisan12
B. Teknik Pengumpulan Data12
C. Ruang Lingkup.....	.16
D. Langkah Kerja17
E. Alat dan Bahan20
F. Alur Kerja Eksperimen23
BAB IV PEMBAHASAN24
A. Tahap Percobaan Final24

B. Deskripsi Hasil Penelitian Produk.....	.28
C. Harga Pokok Produksi.....	.27
D. Analisis Nilai Gizi.....	.38
BAB V PENUTUP.....	.40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bakpao.....	6
Gambar 2. 2 Tepung Terigu	7
Gambar 2. 3 Tepung Mocaf	9
Gambar 3. 1 Alur Pembuatan Bakpao.....	22
Gambar 4. 1 Diagram Batang 0,258 (Kontrol).....	32
Gambar 4. 2 Diagram Batang Formulasi 1 (0,143).....	34
Gambar 4. 3 Diagram Batang Formulasi 2 (0,545).....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Tepung Terigu	8
Tabel 2 Kandungan Gizi Tepung Mocaf per 100g	10
Tabel 3 Pengembangan Tepung Mocaf	10
Tabel 4 Interval Penilaian Panelis	15
Tabel 5 Variabel Penilaian Bakpao	16
Tabel 6 Bahan Pembuatan Bakpao 100% Tepung Terigu	16
Tabel 7 Bahan Pembuatan Bakpao dengan Penambahan Tepung Mocaf 20%	17
Tabel 8 Penentuan Bilangan Acak.....	18
Tabel 9 Layout Percobaan	18
Tabel 10 Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakpao	19
Tabel 11 Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakpao	20
Tabel 12 Pembuatan Bakpao Modifikasi Tepung Mocaf	23
Tabel 13 Hasil Penilaian Penulis Terhadap Bakpao dengan Penambahan Tepung Mocaf	28
Tabel 14 Hasil Skor Panelis Pada Bakpao Tanpa Bahan Tambahan.....	29
Tabel 15 Hasil Skor Panelis Pada Bakpao dengan Penambahan 20% Tepung Mocaf	32
Tabel 16 Hasil Skor Panelis Pada Bakpao dengan Penambahan 30% Tepung Mocaf	34
Tabel 17 HPP Bakpao Kontrol	37
Tabel 18 HPP Bakpao Formulasi 2 (80% : 20%).....	38
Tabel 19 Nilai Gizi Bakpao dari Tepung Terigu dan Campuran Tepung Mocaf	39