

## **LAPORAN TUGAS AKHIR**

### **PEMANFAATAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *STEAMED CAKE* *CHOCOLATE***

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli  
Madya



**Disusun Oleh**

**ANISA VITRI AYUASIH**

**NIM : 20710011**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Tepung Sukun sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Steamed Cake Chocolate*  
Penulis : Anisa Vitri Ayuasih  
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 Kamis, tanggal 6 Juli 2023.

Disahkan oleh:  
Ketua Penguji,



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.  
NIP 198809082022032008

Anggota 1



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

Anggota 2



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

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



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

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Tepung Sukun sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Steamed Cake Chocolate*

Penulis : Anisa Vitri Ayuasih

NIM : 20710011

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 27 Juni ..... 2023

Pembimbing I



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

NIP. 199408082022032020

Pembimbing II

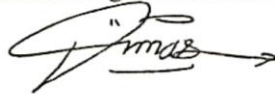


Asriadi Masnar, S.Gz.,  
M.Sc.

NIP. 198709082019031006

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS  
PLAGIARISME**

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Anisa Vitri Ayuasih  
NIM : 20710011  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul: Pemanfaatan Tepung Sukun sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Steamed Cake Chocolate* 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 ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Jakarta, 17 Juli 2023

Yang menyatakan,



Anisa Vitri Ayuasih

NIM: 20710013

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Anisa Vitri Ayuasih  
NIM : 20710011  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Pemanfaatan Tepung Sukun sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Steamed Cake Chocolate* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif 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.

Jakarta, 17 Juli 2023

Yang menyatakan,



Anisa Vitri Ayuasih

NIM: 20710011

## 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 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 Jakarta. Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai Food Inovator sehingga dapat menciptakan sebuah produk inovasi baru dengan judul penelitian **”Pemanfaatan Tepung Sukun sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Steamed Cake Chocolate*”**.

Laporan Tugas Akhir 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. Nova Darmanto, S.Sos., M.M. Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfa Catur Afriasih, S.Pd., M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, S.tj, S.Pd., selaku pembimbing I
7. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc., selaku pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Keluarga yang selalu memberikan dukungan dalam segi moril maupun materil.
10. Teman-teman seni kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang memberikan dukungan satu sama lain.

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

Jakarta, 27 Juni 2023,



Anisa Vitri Ayuasih  
NIM 20710011

## **ABSTRACT**

*Breadfruit in Indonesia is available very abundantly and is spread throughout almost all islands in Indonesia and processing breadfruit into flour is one way to use breadfruit so that its shelf life lasts longer. Breadfruit flour can be processed into various kinds of food products, one of which is cake. In this study the authors conducted an experiment to make steamed chocolate cake with breadfruit flour substitution. The purpose of this study was to obtain the formulation of steamed chocolate cake with breadfruit flour substitution, to determine the acceptance level of steamed chocolate cake with breadfruit flour substitution, and to determine the percentage of breadfruit flour that produced the best chocolate steamed cake. This study used an experimental method using the hedonic test. The hedonic test was carried out with 25 panelists. The formulation used in this study was 100% wheat flour as control, 25% breadfruit flour, 50% breadfruit flour, and 75% breadfruit flour. The results of this study, namely the 25% formulation of breadfruit flour which obtained the highest score compared to other formulations with a sample mean value of 4.2 out of 5 and an overall acceptability of 84% which was in the category of the product favored by the panelists.*

*Keywords: Cake, Chocolate Cake, Breadfruit Flour.*

## **ABSTRAK**

Buah sukun di Indonesia tersedia sangat melimpah dan penyebarannya hampir diseluruh pulau di Indonesia dan pengolahan buah sukun menjadi tepung merupakan salah satu cara pemanfaatan buah sukun agar massa simpannya lebih lama. Tepung sukun dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan, salah satunya adalah cake. Dalam penelitian ini penulis melakukan eksperimen pembuatan *steamed cake chocolate* dengan substitusi tepung sukun. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh formulasi dari *steamed cake chocolate* dengan substitusi tepung sukun, mengetahui tingkat penerimaan *steamed cake chocolate* dengan substitusi tepung sukun, serta untuk mengetahui presentase tepung sukun yang menghasilkan *steamed cake chocolate* terbaik. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan uji hedonik. Uji hedonik dilakukan dengan jumlah panelis sebanyak 25 orang. Formulasi yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu 100% tepung terigu sebagai kontrol, 25% tepung sukun, 50% tepung sukun, dan 75% tepung sukun. Hasil dari penelitian ini, yaitu formulasi 25% tepung sukun yang memperoleh nilai paling unggul dibanding formulasi lainnya dengan nilai rerata sampel 4,2 dari 5 dan overall acceptability 84% yang berkategori produk tersebut disukai oleh panelis.

Kata Kunci: Cake, Cake Chocolate, Tepung Sukun.

## 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 .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH .....</b>	<b>v</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	2
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah .....	3
E. Tujuan Penelitian .....	4
F. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
A. <i>Steamed</i> .....	5
B. <i>Cake</i> .....	6
C. Sukun ( <i>Artocarpus Altilis</i> ).....	13
D. Tepung Sukun .....	14



<b>BAB III</b> .....	<b>17</b>
<b>METODE PELAKSANAAN</b> .....	<b>17</b>
A. Data/Objek Penulisan.....	17
B. Teknik Pengumpulan Data .....	17
C. Ruang Lingkup.....	21
D. Langkah Kerja.....	21
<b>BAB IV</b> .....	<b>28</b>
<b>PEMBAHASAN</b> .....	<b>28</b>
A. Uji Pembuatan Produk.....	28
B. Hasil Penelitian .....	31
C. Estimasi Harga Jual .....	41
<b>BAB V</b> .....	<b>46</b>
<b>PENUTUP</b> .....	<b>46</b>
A. Kesimpulan .....	46
B. Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>51</b>
BIODATA MAHASISWA.....	51
SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PENELIS ( <i>INFORMED</i> <i>CONSENT</i> ).....	52
FORMULIR PANELIS UNTUK MUTU FISIK.....	53
PENILAIAN PANELIS .....	54
DOKUMENTASI .....	58

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alat <i>Steamer</i> /Kukusan .....	6
Gambar 2. Loyang <i>Chiffon Cake</i> .....	10
Gambar 3. Buah Sukun .....	13
Gambar 4. Tepung Sukun.....	14
Gambar 5. Ruang Uji Panelis .....	33
Gambar 6. Produk Uji Panelis .....	33
Gambar 7. Diagram Batang Rata-Rata Indikator Aroma .....	34
Gambar 8. Diagram Batang Rata-Rata Indikator Warna.....	35
Gambar 9. Diagram Batang Rata-Rata Indikator Rasa .....	37
Gambar 10. Diagram Batang Rata-Rata Indikator Tekstur .....	39

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Sukun per 100g .....	14
Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Sukun per 100g .....	15
Tabel 3. Skor Tingkat Kesukaan .....	20
Tabel 4. Kriteria Skor Interval.....	20
Tabel 5. Konsentrasi Variabel .....	21
Tabel 6. Formulasi Produk Steamed Cake Chocolate.....	22
Tabel 7. Bilangan Acak.....	23
Tabel 8. Bahan yang digunakan untuk Steamed Cake Chocolate .....	24
Tabel 9. Alat Produksi .....	25
Tabel 10. Proses Produksi <i>Steamed Cake Chocolate</i> .....	29
Tabel 11. Penilaian Penulis .....	31
Tabel 12. Rata-Rata Indikator Aroma.....	33
Tabel 13. Rata-Rata Indikator Warna .....	35
Tabel 14. Rata-Rata Indikator Warna .....	37
Tabel 15. Rata-Rata Indikator Tekstur.....	38
Tabel 16. Hasil Keseluruhan Uji Hedonik .....	40
Tabel 17. Perhitungan HPP Sampel A .....	42
Tabel 18. Perhitungan HPP Sampel B .....	43
Tabel 19. Perhitungan HPP Sampel C .....	44
Tabel 20. Penilaian Indikator Aroma.....	54
Tabel 21. Penilaian Indikator Warna .....	55
Tabel 22. Penilaian Indikator Rasa .....	56
Tabel 23. Penilaian Indikator Tekstur.....	57