

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

## **PENGGUNAAN TEPUNG *MOCAF* (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) SEBAGAI BAHAN CAMPURAN DALAM PEMBUATAN DONAT**

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



**DISUSUN OLEH :**

**MUHAMMAD FERDIANSYAH  
20710039**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF  
JAKARTA  
2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)*  
Sebagai Bahan Campuran Dalam Pembuatan Donat

Penulis : Muhammad Ferdiansyah

NIM : 20710039

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 5 Juli 2023

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Liza Amalia Putri, S.S., M.A.

NIP. 198406262019032013

Anggota 2



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

NIP. 199408082022032020

Mengetahui, Ketua Jurusan Pariwisata



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

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* Sebagai Bahan Campuran Dalam Pembuatan Donat  
Penulis : Muhammad Ferdiansyah  
NIM : 20710039  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.  
Ditandatangani di Jakarta, .....27.....Juni.....2023

Pembimbing 1



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

NIP.199408082022032020

Pembimbing 2



Chef Eryanto

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP.198402032019031005

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Ferdiansyah

NIM : 20710039

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :  
“Penggunaan Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* Sebagai Bahan Campuran  
Dalam Pembuatan Donat” 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, 27 Juni 2023

Yang menyatakan,



Muhammad Ferdiansyah  
NIM : 20710039

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Ferdiansyah

NIM : 20710039

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non- exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : *Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Campuran Dalam Pembuatan Donat beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).*

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 27 Juni 2023

Yang menyatakan



Muhammad Ferdiansyah  
NIM : 20710039

## **PRAKATA**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya telah memberikan kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* SEBAGAI BAHAN CAMPURAN DALAM PEMBUATAN DONAT”**

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

Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik moral maupun material dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini diantaranya :

1. Dr. Tripi Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris 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 Pembimbing I
7. Chef Eryanto, selaku Pembimbing II

8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Seluruh anggota keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan moral kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.
10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulisan Tugas Akhir ini telah dibuat dengan sebaik – baiknya atas kritikdan saran yang membangun, Penulis dengan senang hati menerima nya.

Jakarta , 27 Juni 2023



Muhammad Ferdiansyah  
NIM : 20710039

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*)  
Sebagai Bahan Campuran Dalam Pembuatan Donat  
Penulis : Muhammad Ferdiansyah  
Pembimbing I : Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.  
Pembimbing II : Chef Eryanto

*Utilization of mocaf flour as a mixture in making donuts as an alternative to wheat. The purpose of this study was to determine the formulation of donuts with a mixture of mocaf flour, the comparison of donuts with a mixture of mocaf flour seen from indicators of color, aroma, taste, texture, and also the acceptance of donuts with a mixture of mocaf flour. The formulations tested were 25% mocaf flour, 50% mocaf flour, and 100% wheat flour. The comparison of mocaf flour which is more than wheat flour makes donut products can be affected by the assessment aspects, especially in the texture and aroma of donuts. Based on the results of research and observation, the researcher managed to get data, namely the product that was liked in terms of aroma was formulation 2 with the addition of 25% mocaf flour. As for the taste, panelists preferred the product in formulation 1 without the addition of mocaf flour. In terms of texture, formulation 2 is preferred compared to formulations 1 & 3. And in terms of color, formulations 2 & 3 are preferred compared to formulation 1.*

**Keywords :** *Mocaf, Doughnuts, Cassava*

Pemanfaatan tepung *mocaf* sebagai bahan campuran dalam pembuatan donat guna sebagai alternatif pengganti gandum. Tujuan penelitian ini mengetahui formulasi dari donat dengan bahan campuran tepung *mocaf*, perbandingan donat dengan bahan campuran tepung *mocaf* dilihat dari indikator warna, aroma, rasa, tekstur, dan juga penerimaan donat dengan bahan campuran tepung *mocaf*. Formulasi yang diujicobakan yaitu 25% tepung *mocaf*, 50% tepung *mocaf*, dan 100% tepung terigu. Perbandingan tepung *mocaf* yang lebih banyak daripada tepung terigu membuat produk donat dapat terpengaruh terhadap aspek penilaian terutama pada tekstur dan aroma pada donat. Berdasarkan hasil penelitian dan observasi peneliti berhasil mendapatkan data yaitu produk yang disukai dari segi aroma ialah formulasi 2 dengan penambahan tepung *mocaf* sebanyak 25%. Sementara untuk rasa panelis lebih menyukai produk pada formulasi 1 tanpa penambahan tepung *mocaf*. Dari segi tekstur formulasi 2 lebih disukai dibandingkan dengan formulasi 1 & 3. Dan untuk segi warna formulasi 2 & 3 lebih disukai dibandingkan dengan formulasi 1.

**Kata kunci :** *Mocaf, Donat, Singkong*



## DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	v
PRAKATA.....	vi
ABSTRAK .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan.....	5
BAB II.....	6
1. Tinjauan Umum.....	6
1. Pastry .....	6
2. Singkong .....	8
2. Tinjauan Khusus.....	9
1. Donat .....	9
2. Tepung Mocaf.....	10
3. Uji Organoleptik .....	12
4. Uji Hedonik .....	13
5. Penelitian Yang Relevan .....	13
BAB III .....	20

A. Data/Objek Penelitian.....	20
B. Teknik Pengumpulan Data .....	20
1. Observasi .....	20
2. Kuesioner.....	20
3. Studi Pustaka .....	20
4. Dokumentasi .....	21
C. Ruang Lingkup .....	21
1. Peran Penulis .....	21
2. Kategori Karya .....	21
3. Ide Kreatif.....	21
D. Langkah Kerja .....	22
E. Pengukuran dan Analisis data.....	30
BAB IV .....	32
A. Tahapan Pembuatan.....	32
B. Hasil dan Pembahasan .....	36
1. Hasil Uji Sensori.....	39
A. Aroma .....	44
B. Rasa.....	45
C. Tekstur .....	46
D. Warna .....	47
BAB V.....	49
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
BIODATA MAHASISWA .....	54
FORMULIR PANELIS UNTUK MUTU FISIK.....	55
SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT).....	56
REKAPITULASI DATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA DAN RASA DONAT DENGAN CAMPURAN TEPUNG MOCAF .....	57
REKAPITULASI DATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA DAN	

TEKSTUR DONAT DENGAN CAMPURAN TEPUNG MOCAF .....	58
LEMBAR PEMBIMBINGAN DOSEN I .....	59
LEMBAR PEMBIMBINGAN DOSEN II.....	60
DOKUMENTASI SIDANG TUGAS AKHIR .....	61
DOKUMENTASI UJI PANELIS .....	62
SERTIFIKAT MAGANG INDUSTRI .....	65

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Resep Donat Original.....	22
Tabel 2. Resep Donat Yang Diformulasikan .....	23
Tabel 3. Formulasi Pengujian Produk.....	24
Tabel 4. Penentuan Bilangan Acak .....	27
Tabel 5. Alat-alat.....	28
Tabel 6. Kategori Penilaian Panelis .....	30
Tabel 7. Skala Interval .....	31
Tabel 8. Tahapan Pembuatan Donat .....	32
Tabel 9. Hasil Formulasi Donat .....	35
Tabel 10. Karakteristik Formulasi Donat.....	36
Tabel 11. Skor Hedonik Formulasi 1 .....	38
Tabel 12. Skor Hedonik Formulasi 2 .....	39
Tabel 13. Skor Hedonik Formulasi 3 .....	40
Tabel 14. Nilai Rata-rata Formulasi 1.....	41
Tabel 15. Nilai Rata-rata Formulasi 2.....	42
Tabel 16. Nilai Rata-rata Formulasi 3.....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Singkong .....	8
Gambar 2. Donat .....	9
Gambar 3. Tepung Mocaf .....	10
Gambar 4. Tepung Cakra .....	23
Gambar 5. Telur .....	23
Gambar 6. Ragi .....	23
Gambar 7. Whipping Cream .....	24
Gambar 8. Unsalted Butter.....	24
Gambar 9. Gula Pasir .....	24
Gambar 10. Garam .....	24
Gambar 11. Diagram Alir Pembuatan Donat.....	25
Gambar 12. Mixing Bowl .....	28
Gambar 13. Hand Mixer .....	28
Gambar 14. Digital Scale .....	28
Gambar 15. Rubber Spatula .....	28
Gambar 16. Spoon.....	28
Gambar 17. Baking Paper .....	29
Gambar 18. Tray .....	29
Gambar 19. Bowl .....	29
Gambar 20. Hand Glove .....	29
Gambar 21. Deep Fry Pan.....	29