

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN CRAQUELINE SUBSTITUSI TEPUNG
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L*) DALAM
PEMBUATAN TOPPING CHOUX PASTE

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan,
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh
ANNISA NUR PRATIWI
NIM : 19071007

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Craquelin Substitusi Tepung Kacang Merah
Dalam Pembuatan Topping Choux Paste

Penulis : Annisa Nur Pratiwi

NIM : 19071007

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

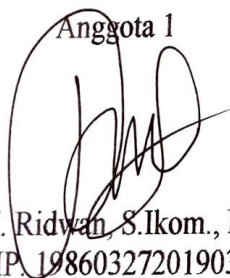
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin tanggal 25 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



M. Ridwan, S.Ikom., M.M
NIP. 198603272019031013

Anggota 2

Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si
NIDN. 0601068604

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Craquelin Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Topping Choux Paste
Penulis : Annisa Nur Pratiwi
NIM : 19071007
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
Nidn. 0601068604

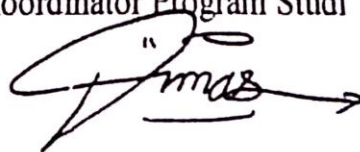
Pembimbing II



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
Nidn. 0019057301

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 : Annisa Nur Pratiwi

NIM : 19071007

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Craquelin Substitusi Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Topping Choux Paste 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan



Annisa Nur Pratiwi

NIM : 19071007

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Annisa Nur Pratiwi
NIM : 19071007
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 : Eksperimen Craquelin Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Topping Choux Paste 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Annisa Nur Pratiwi

NIM : 19071007

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Craquelin Substitusi Tepung Kacang Merah
Dalam Pembuatan Topping Choux Paste

Penulis : Annisa Nur Pratiwi

Pembimbing I : Ratih Titik Haryati

Pembimbing II : Akhmad Guntawan

Craquelin is a form of fusion food product. Made from sugar, butter, and wheat flour and then innovated using red bean flour. Red bean is one type of local beans that thrives in several areas in Indonesia. Red bean processing is still simple, which is only used as a complement in cooking. Therefore, it is necessary to carry out a diversification process so that it can become a product that consumers like and add value to red beans. This study aims to determine the effect of adding red bean flour. By using the test method of liking and sensory testing with a scale of 5. With a ratio of flour and red beans, that is 70%: 30%. The results of the preference test for red bean flour substituted craquelin on aspects of aroma, taste, texture, and color concluded that the panelists preferred craquelin substituted by red beans. Meanwhile, in the sensory test of aroma and taste, the panelists preferred it. Different with textures and colors that are less liked by the panelists.

Keywords: *Choux Paste, Craquelin, Red Beans.*

Craquelin merupakan salah satu bentuk produk *fusion food*. Berbahan dasar gula, butter, dan tepung terigu lalu diinovasikan dengan menggunakan tepung kacang merah. Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan lokal yang tumbuh subur di beberapa daerah di Indonesia. Pengolahan kacang merah masih sederhana yaitu hanya digunakan sebagai pelengkap dalam masakan. Oleh sebab itu, perlu dilakukan proses diversifikasi agar dapat menjadi produk yang disukai konsumen dan menambah nilai dari kacang merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah. Dengan menggunakan metode uji kesukkaan dan uji indrawi dengan skala 5. Dengan perbandingan terigu dan kacang merah yaitu 70% : 30%. Didapatkan hasil uji kesukaan *craquelin* substitusi tepung kacang merah terhadap aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai *craquelin* yang di substitusi oleh kacang merah. Sedangkan pada uji inderawi aroma dan rasa lebih disukai oleh panelis. Bereda dengan tekstur dan warna yang kurang disukai oleh panelis.

Kata Kunci : *choux paste, Craquelin, Kacang Merah*

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 ini 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 menyusun laporan TA berjudul “Eksperimen Craquelin Substitusi Tepung Kacang Merah dalam Pembuatan Topping Choux Paste”.

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, S.E, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Ratih Titik Haryati, S.Pd., M, Si., Selaku Dosen Pembimbing I
7. Bapak Akhmad Guntawan, S.S., M, Pd., 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. Keluarga yang selalu memberi dukungan moril maupun materil
10. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner yang selalu mendukung dan memotivasi 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, 12 Juli 2022

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'ANP', written over a light gray arrow pointing to the right.

Annisa Nur Pratiwi

NIM 19071007

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	i
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	ii
ABSTRAK	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Umum	6
1.Pastry	6
2.Kacang	10
B. Tinjauan Khusus	13
1.Eksperimen	13
2.Pembuatan	13
3.Craquelin	13
4.Kacang Merah.....	13
5.Tepung kacang Merah	14
6.Topping.....	15
7.Choux Paste	15
BAB III METODE PENELITIAN	17

A. Data/Objek Penelitian	17
B. Teknik Pengumpulan Data.....	17
1.Metode Penelitian	17
2.Metode Pengumpulan Data	17
C. Pengukuran dan Analisa Data.....	19
1.Uji Inderawi.....	19
2.Uji Kesukaan	20
D. Ruang Lingkup	22
E. Langkah Kerja.....	23
F. Bahan dan Alat.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A.Tahap Percobaan Final.....	27
B. Deskripsi Pengembangan Produk	31
C.Kendala Yang Dihadapi	34
D.Uji Sensori Terhadap Craquelin Substitusi Tepung Kacang Merah.....	34
BAB V PENUTUP	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Table 1 Kandungan Kacang Merah per 100 g	14
Table 2 Kandungan gizi Tepung Kacang Merah per 100 g	14
Table 3 Klasifikasi Penilaian Uji Inderawi	19
Table 4 Bobot Nilai Kuesioner	20
Table 5 Kriteria Penilaian Panelis.....	22
Table 6 Resep Craquelin	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Puff Pastry	6
Gambar 2 Danish Pastry.....	7
Gambar 3 Croissant.....	7
Gambar 4 Strudel & Phyllo.....	8
Gambar 5 Short Paste.....	9
Gambar 6 Choux paste	9
Gambar 7 Kacang Tanah.....	11
Gambar 8 Kacang Kedelai	11
Gambar 9 Kacang Hijau.....	12
Gambar 10 Kacang Merah	12
Gambar 11 Skema Pembuatan Tepung Kacang Merah	15
Gambar 12 Skema Pembuatan Choux Paste	16
Gambar 13 Rumus Rata-Rata/Mean	21
Gambar 14 Kelas Interval	21
Gambar 15 Penimbangan Bahan	27
Gambar 16 Pencampuran Bahan	27
Gambar 17 Penggilingan Adonan	28
Gambar 18 Pendinginan dan Pencetakan	28
Gambar 19 Pembuatan Adonan Choux Paste	28
Gambar 20 Pencampuran Tepung Terigu	29
Gambar 21 Pendinginan Adonan	29
Gambar 22 Penambahan Telur dan Mixer	29
Gambar 23 Pencetakan Choux Paste.....	30
Gambar 24 Penambahan Craquelin.....	30
Gambar 25 Hasil Craquelin.....	30
Gambar 26 Hasil Eksperimen Pertama	31
Gambar 27 Hasil Eksperimen Kedua	32
Gambar 28 Hasil Eksperimen Ketiga.....	33
Gambar 29 <i>Layout</i> Ruang Uji Sensori	35
Gambar 30 Penampilan Craquelin Untuk Uji Sensori	35
Gambar 31 Lembar Kuesioner Uji Kesukaan & Uji Inderawi.....	35
Gambar 32 Dokumentasi Uji Sensori	47
Gambar 33 Dokumentasi Bersama Panelis	47