

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**ALTERNATIF PEMANFAATAN TEPUNG BIJI ALPUKAT**  
**SEBAGAI BAHAN TAMBAHAAN DALAM PEMBUATAN**  
**BOMBOLONI**

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



**Disusun Oleh :**

**DRIANA SUKMA UTAMI**

**19071016**

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

**JAKARTA**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Alternatif Pemanfaatan Tepung Biji Alpukat Sebagai  
Bahan Tambahan Dalam Pembuatan *Bomboloni*  
Penulis : Driana Sukma Utami  
NIM : 19071016  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

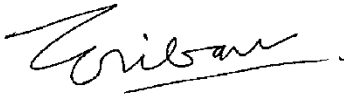
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas  
Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari.....<sup>Rabu</sup>.....  
tanggal.....13 Juli 2022.....

Disahkan oleh :  
Ketua Penguji,



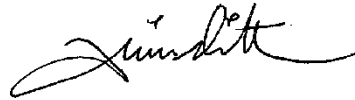
Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par  
NIP. 198103052008122001

Anggota 1,



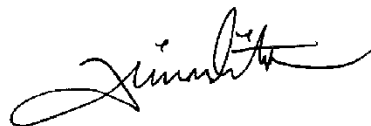
Punto Eribowo, A.Par., MM., cCHT

Anggota 2,



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

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



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

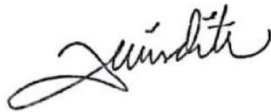
## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Substitusi Penggunaan Tepung Terigu Dengan  
Menggunakan Biji Alpukat Pada Pembuatan Bomboloni  
Penulis : Driana Sukma Utami  
NIM : 19071016  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



Anindita Budi Astuti, SE., MM.

NIP. 198103052008122001

Pembimbing II



Linda Ratnawiasih, S.Pd.

NIP. 171001

Mengetahui,

Kordinator 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 : Driana Sukma Utami

NIM : 19071016

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan, bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Tepung Biji Alpukat Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Bomboloni. Dengan menggunakan Tepung Biji Alpukat 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, 13 Juli 2022

Yang menyatakan



Driana Sukma Utami

NIM: 19071016

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Driana Sukma Utami

NIM : 19071016

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik: 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonesklusif** (*Non – exclusive Royalty – Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Tepung Biji Alpukat Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Bomboloni (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonesklusif 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, 13 Juli 2022

Yang menyatakan,



Driana Sukma Utami

NIM: 19071016

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Tepung Biji Alpukat Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Bomboloni

Penulis : Driana Sukma Utami

Pembimbing I : Anindita Budi Astuti

Pembimbing II : Linda Ratnawiasih

*Bomboloni is a type of bread made from flour, sugar, eggs, yeast, butter, and salt which is innovated by adding avocado seed flour with a frying process for 3 minutes using a temperature of 150 degrees Celsius. The research method used was in the form of experiments and hedonic tests (preferred), the formulation using avocado seed flour as a substitute for high protein wheat flour, it was found that the product with the second formulation got better results than the first formulation in terms of color, aroma, texture, and texture flavor.*

**Keyword : Avocado Seed, Flour, Bomboloni**

Bomboloni merupakan jenis roti yang terbuat dari tepung, gula, telur, ragi, *butter*, dan garam yang di inovasikan dengan cara ditambahkan tepung biji alpukat dengan proses penggorengan selama 3 menit menggunakan suhu 150 derajat celcius. Metode penelitian yang digunakan berupa pelaksanaan eksperimen serta uji hedonik (kesukaan), formulasi menggunakan tepung biji alpukat sebagai substitusi tepung terigu protein tinggi, didapatkan bahwa produk dengan formulasi kedua mendapatkan hasil yang lebih bagus dibandingkan dengan formulasi pertama dalam aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

**Kata kunci : Biji Alpukat, Tepung, Bomboloni**

## PRAKATA

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karna berkat hidayah dan rida-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini. Adapun judul tugas akhir yang penulis ajukan adalah “Ekperimen Penambahan Tepung Biji Alpukat Dalam Pembuatan Bomboloni”.

Tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat kelulusan mata kuliah Tugas Akhir di Fakultas Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif. Tidak dapat disangkal bahwa butuh usaha, kerja keras serta kesabaran dalam menyelesaikan pengerjaan tugas akhir ini. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini . Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S. E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S. E., MM selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM., selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner Pembimbing Akademis
6. Ibu Linda Ratnawiasih, S.Pd, selaku Dosen Pembimbing II.
7. Para dosen dan tenaga Kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh Pendidikan di sini.

8. Keluarga yaitu Ayahanda Hendri Kurnia Utama, Ibunda Siti Rohana, dan Adik – adik tercinta Muhammad Bondan Utama dan Dhika Damar Galih yang telah mendukung dan mendoakan selalu.
9. Keluarga terdekat yaitu Bude tersayang Kusuma Dewi dan Pakde Andijarso.
10. Teman – teman terdekat yaitu. Putri Alya Sofamarwah, Sifa Nabilah, dan Herni Tyasnawati, yang telah mendukung, memberi dorongan semangat dan membantu penulis dalam keadaan suka maupun duka

Penulis menyadari tugas akhir ini jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan ilmu yang penulis miliki. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta , 3 Maret 2022

Penulis,



Driana Sukma Utami  
NIM : 19071016



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iii
ABSTRAK.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Alpukat.....	7
B. Biji Alpukat.....	9
C. Tepung Terigu.....	10
D. Tepung Biji Alpukat.....	13
E. Bomboloni.....	15
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>17</b>
A. Tempatan Waktu Pelaksanaan.....	17
B. Metode Penelitian.....	17
C. Teknik Pengumpulan Data.....	18
D. Ruang Lingkup.....	23
E. Langkah Kerja.....	24
F. Metode Pelaksanaan Penelitian.....	24

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>31</b>
A. Tahap Percobaan .....	31
B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan .....	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>37</b>
A. Kesimpulan .....	37
B. Saran.....	37

## Daftar Gambar

Gambar 1 Buah Alpukat Mentega.....	7
Gambar 2 Bomboloni.....	13
Gambar 3 Diagram Alir 1 Rancangan Eksperimen.....	23
Gambar 4 Diagram 2 Alir Rancangan Eksperimen Bomboloni.....	24
Gambar 5 proses mixing.....	31
Gambar 6 Proses Penimbangan Adonan.....	31
Gambar 7 Proses moulding.....	32
Gambar 8 Proses proofing.....	33
Gambar 9 Ruangan Panelis Dari Sisi Depan.....	39
Gambar 10 Ruangan Dari Sisi Depan.....	39
Gambar 11 Penampilan Bomboloni untuk uji sensori.....	40
Gambar 12 Form Uji Sensori.....	41
Gambar 13 Data Penilaian dari Segi Warna.....	41
Gambar 14 Data Penilaian Aroma.....	43
Gambar 15 Data Penilaian Rasa.....	45
Gambar 16 Data Penilaian Tekstur.....	47
Gambar 17 Data Penilaian Aftertaste.....	48
Gambar 18 Cindera mata untuk panelis.....	50

## Daftar Tabel

Table 1 Komposisi kandungan biji alpukat.....	9
Table 2 Kandungan Tepung Terigu (100 gr/bahan) dalam TKPI 2009 .....	11
Table 3 Bobot Nilai Kuisioner .....	18
Table 4 Kriteria Penilaian Panelis .....	19
Table 5 Alat yang dibutuhkan pada pembuatan Bomboloni .....	24
Table 6 Bahan yang dibutuhkan pada pembuatan Bomboloni.....	25
Table 7 Bahan yang digunakan dalam pembuatan diplomat cream.....	25
Table 8 Proses Pembuatan Bomboloni .....	28
Table 9 Formulasi Pertama .....	34
Table 10 Formulasi Kedua .....	36
Table 11 Data Penilaian Warna.....	42
Table 12 Hasil Data Penilaian Aroma.....	43
Table 13 Penilaian Aspek Rasa.....	45
Table 14 Penilaian Aspek Tekstur .....	47
Table 15 Penilaian Aspek Aftertaste.....	49
Tabel 11 Table 16 Rekapitulasi Nilai.....	52