

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE CUCUR TRADISIONAL
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU MENJADI
TEPUNG AMPAS KELAPA**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan,
Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusun oleh

STABITAH ABBIYAH

NIM : 20710065

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Kue Cucur Tradisional Dengan Substitusi Tepung Terigu Menjadi Tepung Ampas Kelapa

Penulis : Stabitah Abbiyah

NIM : 20710065

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 Selasa, 04 Juli 2023

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,

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

Anggota 1,

Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP: 198605092019032011

Anggota 2,

Swastono Putro Praстыo, S.Par., M.Par.
NIP: 198804112020121008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



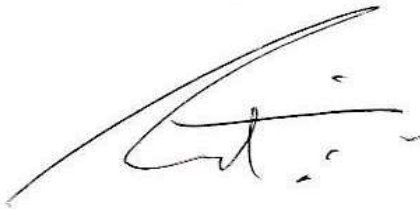
Anindita Budi Astuti, S.E., M.M
NIP: 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul tugas akhir : Eksperimen Pembuatan Kue Cucur Tradisional Dengan Substitusi Tepung Terigu Menjadi Tepung Ampas Kelapa
Penulis : Stabitah Abbiyah
NIM : 20710065
Program studi : Seni kuliner
Jurusan : Pariwisata

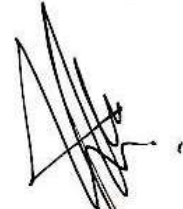
Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan
Ditandatangani di Jakarta 26 Juni 2023

Pembimbing I



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121008

Pembimbing II



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

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 : Stabitah Abbiyah

NIM : 20710065

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Eksperimen Pembuatan Kue Cucur Tradisional Dengan Substitusi Tepung Terigu Menjadi Tepung Ampas Kelapa 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, 10 Juli 2023

Yang menyatakan,



Stabitah Abbiyah

NIM : 20710065

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Stabitah Abbiyah

NIM : 20710065

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

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 Pembuatan Kue Cucur Tradisional Dengan Substitusi Tepung Terigu Menjadi Tepung Ampas Kelapa yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelolah 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, 10 Juli 2023

Yang menyatakan,



Stabitah Abbiyah

NIM : 20710065

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Kue Cucur Tradisional Dengan Substitusi Tepung Terigu Menjadi Tepung Ampas Kelapa.

Penulis : Stabitah Abbiyah.

Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.

Pembimbing II : Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.

Coconut dreg is the residual result of squeezing coconut that has been shredded, this result has not been widely used in basic ingredients for making food, usually only for animal food or planting media. The purpose of the study was to find out how to develop a cucur cake formulation using coconut dreg flour and how the level of acceptance of the product. Cucur made from rice flour and coconut dreg flour is a traditional snack that is modified with the aim of being an alternative to wheat flour. This research uses an experimental method that has been carried out 4 (four) times by replacing wheat flour with coconut dreg flour in each experiment. The results of a feasible and stable formulation are tested using a hedonic test scoring system or a liking level test with a Likert scale of 1 (very dislike), 2 (dislike), 3 (quite like), 4 (like), 5 (very like) with aspects assessed in colour, taste, aroma, and texture. There were 3 (three) products tested, namely control sample 2, formulation X 1.3, and X 1.4. After conducting the test, it was found that the average value of formulation X 1.4 was higher than X 1.3 in terms of colour, taste, and aroma but not texture.

Keyword: coconut dreg, cucur, hedonic.

Ampas kelapa merupakan hasil sisa dari pemerasan kelapa yang telah diparut, hasil ini belum banyak digunakan dalam bahan dasar pembuatan makanan, biasanya hanya untuk pangan ternak atau media tanam. Tujuan diteliti yaitu untuk mengetahui bagaimana pengembangan formulasi kue cucur menggunakan tepung ampas kelapa dan bagaimana tingkat penerimaan produk tersebut. Kue cucur dari bahan dasar tepung beras dan tepung ampas kelapa merupakan jajan tradisional yang dimodifikasi dengan tujuan sebagai alternatif untuk pengganti tepung terigu. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang telah dilakukan sebanyak 4 (empat) kali percobaan dengan menggantikan tepung terigu menjadi tepung ampas kelapa pada setiap percobaan, kemudian hasil formulasi yang layak dan stabil diujikan dengan menggunakan sistem penilaian uji hedonik atau uji tingkat kesukaan dengan skala likert 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (cukup suka), 4 (suka), 5 (sangat suka) dengan aspek yang di nilai warna, rasa, aroma dan tekstur. Terdapat 3 (tiga) produk yang diuji yaitu sampel kontrol 2, formulasi X 1.3 dan X 1.4. Setelah melakukan uji tersebut, didapatkan hasil nilai rata-rata formulasi X 1.4 lebih tinggi dibandingkan dengan X 1.3 dari segi warna, rasa, aroma tetapi tidak pada tekstur.

Kata kunci: ampas kelapa, kue cucur, hedonik.

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 menyelesaikan pendidikan Diploma-3/Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam Tugas Akhir ini, penulis menyusun laporan Tugas Akhir (TA) berjudul “Eksperimen Pembuatan Kue Cucur Tradisional Dengan Substitusi Tepung Terigu Menjadi Tepung Ampas Kelapa”.

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, MM., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi.
6. Swastono Putro Prastyo, S.Par, M.Par., 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 membantu mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Keluarga yang selalu memberi dukungan dan motivasi.

10. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner yang selalu mendukung dan memberi motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proposal ini.

Penulis menyadari masih banyak kesalahan dan kekurangan dalam proposal Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal Tugas Akhir ini.

Jakarta, 17 Juli 2023

Penulis,



Stabitah Abbiyah
20710065

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.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Kue Tradisional	6
B. Kue Cucur Tradisional	7
C. Ampas Kelapa	9
D. Tepung Ampas Kelapa.....	10
BAB III.....	12
METODE PELAKSANAAN.....	12
A. Data/Objek Penulisan.....	12
B. Teknik Pengumpulan Data.....	13
C. Ruang Lingkup.....	16
D. Langkah Kerja	17
BAB IV	24
A. Tahap Percobaan Final.....	24

B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk.....	27
C. Kendala Yang Dihadapi	33
D. Uji Sensori Terhadap Kue Cucur dari Tepung Ampas Kelapa.....	33
E. Penilaian Setiap Sampel.....	36
F. Food Costing	42
BAB V.....	44
A. SIMPULAN	44
B. SARAN	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	49
A. Biodata Mahasiswa	49
B. Lembar Bimbingan	50
C. Dokumentasi Uji Proposal Tugas Akhir	52
D. Formulir Penilaian Panelis	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Kue Cucur	8
Tabel 2 Skala Likert	14
Tabel 3 Skala Interval Kriteria Penilaian	15
Tabel 4 Formulasi Pengembangan Resep Kue Cucur Dengan Tepung Ampas Kelapa	18
Tabel 5 Cara Pembuatan Kue Cucur Substitusi Tepung Terigu Menjadi Tepung Ampas Kelapa	18
Tabel 6 Alat- Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Cucur Tepung Ampas Kelapa	20
Tabel 7 Resep Kontrol 2 Kue Cucur	22
Tabel 8 Resep Formulasi X 1.3	22
Tabel 9 Resep Formulasi X 1.4	23
Tabel 10 Persiapan Produksi Tepung Ampas Kelapa	24
Tabel 11 Proses Produksi Kue Cucur Substitusi Tepung Terigu Menjadi Tepung Ampas Kelapa	25
Tabel 12 Formulasi Percobaan Pertama	28
Tabel 13 Formulasi Percobaan Kedua	29
Tabel 14 Formulasi Percobaan Ketiga	30
Tabel 15 Formulasi Percobaan Keempat	32
Tabel 16 Hasil Uji Hedonik Sampel Kontrol (Kode 779)	36
Tabel 17 Hasil Uji Hedonik Formulasi X 1.3 (Kode 223)	37
Tabel 18 Hasil Uji Hedonik Formulasi X 1.4 (Kode 837)	39
Tabel 19 Nilai Rata-Rata Sampel	41
Tabel 20 <i>Food Costing</i> Kontrol 2	42
Tabel 21 <i>Food Costing</i> Formulasi X 1.4	42
Tabel 22 Perbandingan Harga Jual	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kue Cucur	7
Gambar 2 Ampas Kelapa	9
Gambar 3 Tepung Ampas Kelapa	9
Gambar 4 Bagan Alir Pembuatan Tepung Ampas Kelapa.....	17
Gambar 5 Hasil Pengembangan Formulasi X 1.1	17
Gambar 6 Hasil Pengembangan Formulasi X 1.2.....	17
Gambar 7 Hasil Pengembangan Formulasi X 1.3.....	28
Gambar 8 Hasil Pengembangan Formulasi X 1.4.....	29
Gambar 9 Tata Letak Bilik Uji Panelis	31
Gambar 10 Melakukan Absen Sebelum Masuk Ruang	32
Gambar 11 Persiapan Produk Yang Akan Diuji	34
Gambar 12 Melakukan Arahan Kepada Panelis	35
Gambar 13 Penilaian Produk Sesuai Kode Bahan Oleh Panelis.....	35
Gambar 14 Pemberian Hadiah Untuk Panelis.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Biodata Mahasiswa	49
Lembar Bimbingan.....	50
Dokumentasi Uji Tugas Akhir	52
Formulir Penilaian Panelis	53