

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI TEPUNG *MOCAF* DAN TEPUNG SUKUN
DALAM PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PISANG IJO

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Dalam
Mengerjakan Tugas Akhir Dan Memperoleh Gelar Ahli
Madya



Disusun Oleh:

Syifa Mahira Aldilafia

NIM: 2294406056

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI TEPUNG *MOCAF* DAN TEPUNG SUKUN
DALAM PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PISANG IJO

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Dalam
Mengerjakan Tugas Akhir Dan Memperoleh Gelar Ahli
Madya



Disusun Oleh:

Syifa Mahira Aldilafia

NIM: 2294406056

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Tepung *MOCAF* dan Tepung Sukun
Dalam Pembuatan *Chiffon Cake* Pisang Ijo

Penulis : Syifa Mahira Aldilafia

NIM : 2294406056

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 01 Juli
2025

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

NIP. 198402032019031005

Penguji 1



Lina Mufidah, M.Pd
NIP. 198908182024062001

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : FORMULASI TEPUNG *MOCAF* DAN TEPUNG
SUKUN DALAM PEMBUATAN *CHIFFON CAKE*
PISANG IJO

Penulis : Syifa Mahira Aldilafia

NIM : 2294406056

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 18 Juni 2025

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Nurohik S.Pd
NIP. 0944060004

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 : Syifa Mahira Aldilafia
NIM : 2294406056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**“FORMULASI TEPUNG *MOCAF* DAN TEPUNG SUKUN DALAM
PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PISANG IJO”**

**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, 18 Juni 2025

Yang menyatakan


Syifa Mahira Aldilafia

NIM: 2294406056

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Syifa Mahira Aldilafia
NIM : 2294406056
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

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: **"FORMULASI TEPUNG *MOCAF* DAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PISANG IJO"**

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 18 Juni 2025

Yang menyatakan,



Syifa Mahira Aldilafia

NIM: 2294406056

ABSTRAK

This research aims to develop Chiffon Cake Pisang Ijo as a fusion food innovation that combines modern Chiffon Cake with pisang ijo, a traditional delicacy from Makassar. This product is formulated using MOCAF flour and breadfruit flour as substitutes for wheat flour, resulting in a gluten-free product while utilizing local food ingredients that are high in nutritional value but underutilized. The method used is mixed methods (quantitative and qualitative) with five variations of flour formulations, ranging from 90% MOCAF flour and 10% breadfruit flour to 50% MOCAF flour and 50% breadfruit flour. Data collection techniques included observation, literature review, questionnaires, documentation, and expert judgement. The results from expert judgement showed that the best formulation was at 80% MOCAF flour and 20% breadfruit flour, which produced the softest, lightest Chiffon texture with good volume. The use of pisang ijo as pieces within the batter also added value in terms of taste and appearance. This study shows great potential in developing local food ingredients into innovative, marketable products. Future research may investigate nutritional content, shelf life, and further product diversification.

Keywords: *Chiffon Cake, MOCAF Flour, Breadfruit Flour, Pisang Ijo, Formulation*

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *Chiffon Cake* Pisang Ijo sebagai inovasi *fusion food* yang menggabungkan kue *Chiffon* modern dengan kudapan tradisional khas Makassar, yakni pisang ijo. Produk ini diformulasikan menggunakan tepung *MOCAF* dan tepung sukun sebagai substitusi tepung terigu, sehingga menghasilkan produk *gluten free* sekaligus memanfaatkan bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi namun kurang dimanfaatkan secara optimal. Metode yang digunakan adalah kuantitatif dan kualitatif (*mix method*) dengan lima variasi formulasi tepung, mulai dari 90% tepung *MOCAF* dan 20% tepung sukun hingga 50% tepung *MOCAF* dan 50% tepung sukun. Objek penelitian ini adalah *Chiffon Cake* Pisang Ijo dan subjeknya adalah *expert judgement*. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, studi pustaka, kuesioner, dan dokumentasi. Hasil dari penilaian *expert judgement* menunjukkan bahwa formulasi terbaik terdapat pada komposisi 80% tepung *MOCAF* dan 20% tepung sukun, yang menghasilkan tekstur *Chiffon Cake* paling lembut, ringan, dan tetap mengembang dengan baik. Penggunaan pisang ijo sebagai potongan dalam adonan juga memberikan nilai tambah dalam rasa dan penampilan. Penelitian ini menunjukkan potensi besar dalam pengembangan pangan lokal sebagai produk inovatif yang bernilai jual. Penelitian selanjutnya dapat mengkaji kandungan gizi, umur simpan, dan diversifikasi produk lebih lanjut. Food cost

Kata Kunci: *Chiffon Cake*, Tepung *MOCAF*, Tepung Sukun, Pisang Ijo, Formulasi

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada Penulis, sehingga Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Formulasi Tepung *MOCAF* dan Tepung Sukun dalam Pembuatan *Chiffon Cake* Pisang Ijo”**.

Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma-III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

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 terimakasih banyak kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M, selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
5. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner, Dosen Pembimbing Kelompok dan Dosen Pembimbing 1
6. Nurofik, S.Pd., selaku Dosen Pembimbing 2
7. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini.

9. Kepada kedua kakak penulis Kak Fira dan Mba Echa yang telah *mensupport* dan memotivasi penulis selama ini
10. Kepada Pasangan Penulis Raihan Samudera yang telah membantu, *mensupport*, memotivasi dan menemani penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Kelompok Chiijo (*Chiffon Cake* Pisang Ijo) yang sama-sama berjuang untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tentunya masih banyak terdapat kekurangan, kesalahan dan kekhilafan karena keterbatasan kemampuan penulis, untuk itu sebelumnya penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak demi perbaikan yang bersifat membangun atas Tugas Akhir ini.

Jakarta, 18 Juni 2025

Penulis



Syifa Mahira Aldilafia

NIM : 2294406056

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	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
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Batasan Masalah.....	8
D. Rumusan Masalah.....	9
E. Tujuan Penelitian.....	9
F. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Formulasi.....	11
B. <i>Chiffon Cake</i>	12
C. Tepung <i>MOCAF</i>	18
D. Tepung Sukun.....	23
E. Pisang Raja.....	28
F. Daun Pandan.....	31
G. <i>Whipping Cream</i>	33
H. Sirup <i>Cocopandan</i>	36
I. Kacang Tanah.....	38

J. Pisang Ijo.....	40
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	42
A. Subjek & Objek Penelitian.....	42
B. Metode Penelitian.....	43
C. Teknik Pengumpulan Data.....	45
D. Ruang Lingkup.....	50
1. Peran Penulis.....	50
2. Kategori Karya.....	50
3. Ide Kreatif.....	50
E. Langkah Kerja.....	51
1. Pra produksi/ Persiapan.....	51
2. Peralatan.....	52
3. Bahan.....	60
4. Produksi/ Pelaksanaan.....	69
5. Pascaproduksi/ Evaluasi.....	71
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	72
A. Uji Pembuatan Produk.....	72
B. <i>Expert Judgement</i>	110
C. <i>Food Cost</i>	123
BAB V PENUTUP.....	137
A. Kesimpulan.....	137
B. Saran.....	138
DAFTAR PUSTAKA.....	140
LAMPIRAN.....	148

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan Chiffon Cake Melalui Substitusi Tepung.....	14
Tabel 2. Syarat Mutu Roti dan Kue.....	16
Tabel 3. Kandungan Gizi dalam 100 gram tepung MOCAF.....	20
Tabel 4. Pengembangan tepung <i>MOCAF (Modified Cassava Flour)</i>	20
Tabel 5. Kandungan Gizi dalam 100 gram tepung sukun.....	25
Tabel 6. Pengembangan Tepung Sukun.....	25
Tabel 7. Kandungan Nutrisi Pisang Raja per 100 gr.....	29
Tabel 8. Penggunaan Pisang Raja dalam produk kue.....	29
Tabel 9. Kandungan Gizi 100 gr dalam Daun Pandan.....	32
Tabel 10. Penambahan Ekstrak atau Bubuk Daun Pandan dalam Produk Kue	32
Tabel 11. Kandungan Gizi Rich Gold's Gold Label Whipping Cream Non- Dairy.....	35
Tabel 12. Kandungan Gizi Sirup Cocopandan ABC.....	37
Tabel 13. Kandungan Gizi Kacang Tanah per 100 gram.....	39
Tabel 14. Kisi-kisi Kuesioner Resep Acuan.....	47
Tabel 15. Kisi-kisi Kuesioner Formulasi Tepung MOCAF dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Chiffon Cake Pisang Ijo.....	48
Tabel 16. Resep Acuan Chiffon Pandan.....	51
Tabel 17. Komposisi Bahan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo dengan 5 Formulasi	52
Tabel 18. Alat – alat pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo.....	53
Tabel 19. Bahan-bahan Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Pandan.....	60
Tabel 20. Bahan – bahan Pembuatan <i>Cream Cocopandan</i>	64
Tabel 21. Bahan – bahan Pembuatan Pisang Ijo	64
Tabel 22. Bahan – bahan Pembuatan <i>Peanut Crumble</i>	66
Tabel 23. Resep <i>Cream Cocopandan</i>	67
Tabel 24. Resep Pisang Ijo.....	68
Tabel 25. Resep <i>Peanut Crumble</i>	68
Tabel 26. Kontrol 1 (Resep Buku <i>Lovable Cake</i>)	73
Tabel 27. Kontrol 2 (Resep Buku <i>Betty's Bake</i>)	74

Tabel 28. Kontrol 43 (Resep Buku <i>Classic Classy Cake</i>).....	75
Tabel 29. Pengembangan Resep <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Berbasis Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Sukun.....	77
Tabel 30. Formulasi 1 (90% Tepung <i>MOCAF</i> : 10% Tepung Sukun).....	78
Tabel 31. Formulasi 2 (80% Tepung <i>MOCAF</i> : 20% Tepung Sukun).....	82
Tabel 32. Formulasi 3 (70% Tepung <i>MOCAF</i> : 30% Tepung Sukun).....	87
Tabel 33. Formulasi 4 (60% Tepung <i>MOCAF</i> : 40% Tepung Sukun).....	91
Tabel 34. Formulasi 5 (50% Tepung <i>MOCAF</i> : 50% Tepung Sukun).....	96
Tabel 35. Pembuatan <i>Cream Cocopandan</i>	101
Tabel 36. Pembuatan <i>Peanut Crumble</i>	102
Tabel 37. Pembuatan <i>Caramelized</i> Pisang Ijo (<i>Garnish</i>).....	105
Tabel 38. Proses <i>Finishing Chiffon Cake</i> Pisang Ijo (Menghias).....	108
Tabel 39. Deskriptif dari <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Berbasis Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Sukun.....	110
Tabel 40. Penilaian Ketepatan dari <i>Expert Judgement</i>	116
Tabel 41. Resep Standar <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo.....	120
Tabel 42. Resep <i>Cream Cocopandan</i>	121
Tabel 43. Resep Pisang Ijo.....	122
Tabel 44. Resep <i>Peanut Crumble</i>	122
Tabel 45. Total Bahan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo (Kontrol).....	123
Tabel 46. Total Bahan <i>Peanut Crumble</i>	123
Tabel 47. Total Bahan <i>Cream Cocopandan</i>	123
Tabel 48. Total Bahan <i>Caramelized</i> Pisang Ijo.....	124
Tabel 49. Harga Pokok Produksi <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo (Kontrol).....	125
Tabel 50. Total Bahan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 1.....	125
Tabel 51. Total Bahan <i>Peanut Crumble</i>	126
Tabel 52. Total Bahan <i>Cream Cocopandan</i>	126
Tabel 53. Total Bahan <i>Caramelized</i> Pisang Ijo.....	126
Tabel 54. Harga Pokok Produksi <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 1.....	127
Tabel 55. Total Bahan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 2.....	127
Tabel 56. Total Bahan <i>Peanut Crumble</i>	128
Tabel 57. Total Bahan <i>Cream Cocopandan</i>	128

Tabel 58. Total Bahan <i>Caramelized</i> Pisang Ijo.....	128
Tabel 59. Harga Pokok Produksi <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 2....	129
Tabel 60. Total Bahan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 3.....	129
Tabel 61. Total Bahan <i>Peanut Crumble</i>	130
Tabel 62. Total Bahan <i>Cream Cocopandan</i>	130
Tabel 63. Total Bahan <i>Caramelized</i> Pisang Ijo.....	130
Tabel 64. Harga Pokok Produksi <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 3....	131
Tabel 65. Total Bahan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 4.....	131
Tabel 66. Total Bahan <i>Peanut Crumble</i>	132
Tabel 67. Total Bahan <i>Cream Cocopandan</i>	132
Tabel 68. Total Bahan <i>Caramelized</i> Pisang Ijo.....	132
Tabel 69. Harga Pokok Produksi <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 4....	133
Tabel 70. Total Bahan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 5.....	133
Tabel 71. Total Bahan <i>Peanut Crumble</i>	134
Tabel 72. Total Bahan <i>Cream Cocopandan</i>	134
Tabel 73. Total Bahan <i>Caramelized</i> Pisang Ijo.....	134
Tabel 74. Harga Pokok Produksi <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo Perlakuan 5....	135

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Konsumsi Tepung Terigu per kapita di Indonesia.....	2
Gambar 2.1 <i>Chiffon Cake</i> Pandan.....	12
Gambar 2.2 Tepung <i>MOCAF</i>	18
Gambar 2.3 Tepung Sukun.....	23
Gambar 2.4 Pisang Raja.....	28
Gambar 2.5 Olahan Pisang Raja.....	29
Gambar 2.6 Daun Pandan.....	31
Gambar 2.7 <i>Whipping Cream</i>	33
Gambar 2.8 Sirup <i>Cocopandan</i>	36
Gambar 2.9 Kacang Tanah.....	38
Gambar 2.10 Es Pisang Ijo.....	40
Gambar 3.1 Bowl Stainless.....	53
Gambar 3.2 <i>Ballon Whisk</i>	53
Gambar 3.3 <i>Strainer</i>	53
Gambar 3.4 <i>Scale</i>	53
Gambar 3.5 <i>Plate</i>	54
Gambar 3.6 <i>Knife</i>	54
Gambar 3.7 <i>Cutting Board</i>	54
Gambar 3.8 <i>Torch</i>	54
Gambar 3.9 <i>Spatula</i>	55
Gambar 3.10 <i>Hand Mixer</i>	55
Gambar 3.11 <i>Oven</i>	55
Gambar 3.12 <i>Kompor</i>	55
Gambar 3.13 <i>Measuring Cup</i>	56
Gambar 3.14 <i>Steamer</i>	56
Gambar 3.15 <i>Spoon</i>	56
Gambar 3.16 <i>Scissors</i>	56
Gambar 3.17 Loyang <i>Chiffon</i>	57
Gambar 3.18 <i>Tray</i>	57
Gambar 3.19 <i>Blender</i>	57
Gambar 3.20 <i>Baking paper</i>	57

Gambar 3.21 <i>Hand Glove</i>	58
Gambar 3.22 <i>Tong</i>	58
Gambar 3.23 <i>Bread Knife</i>	58
Gambar 3.24 <i>Teflon</i>	58
Gambar 3.25 <i>Silicone Pat</i>	59
Gambar 3.26 <i>Rolling Pin</i>	59
Gambar 3.27 <i>Plastic Wrap</i>	59
Gambar 3.28 <i>Kitchen Towel</i>	59
Gambar 3.29 Telur.....	60
Gambar 3.30 Minyak.....	60
Gambar 3.31 Daun Pandan.....	60
Gambar 3.32 Santan.....	60
Gambar 3.33 Susu Cair.....	61
Gambar 3.34 Air mineral.....	61
Gambar 3.35 Tepung terigu.....	61
Gambar 3.36 Tepung <i>MOCAF</i>	61
Gambar 3.37 Tepung Sukun.....	62
Gambar 3.38 Gula pasir.....	62
Gambar 3.39 Jus lemon.....	62
Gambar 3.40 Perisa pandan.....	62
Gambar 3.41 Garam.....	63
Gambar 3.42 Baking Powder.....	63
Gambar 3.43 Perisa Vanilla.....	63
Gambar 3.44 <i>Whipping Cream</i>	64
Gambar 3.45 Sirup <i>Cocopandan</i>	64
Gambar 3.46 Perisa <i>Cocopandan</i>	64
Gambar 3.47 Tepung beras.....	65
Gambar 3.48 Air.....	65
Gambar 3.49 Pewarna hijau muda.....	65
Gambar 3.50 Pisang raja.....	65
Gambar 3.51 Daun suji.....	66
Gambar 3.52 Garam.....	66

Gambar 3.53 Kacang tanah	66
Gambar 3.54 Gula halus	67
Gambar 3.55 Margarin	67
Gambar 3.56 Diagram Alir Formulasi Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo	70
Gambar 4.1 Persiapan Bahan Formulasi 1	78
Gambar 4.2 Campuran Bahan A Formulasi 1	78
Gambar 4.3 Campuran Bahan B Formulasi 1	78
Gambar 4.4 Mixer Bahan C Formulasi 1	79
Gambar 4.5 Mixer Hingga Mengembang Formulasi 1	79
Gambar 4.6 Campurkan Adonan <i>Meringue</i> ke Adonan Basah Formulasi 1	79
Gambar 4.7 Aduk Merata Formulasi 1	79
Gambar 4.8 Potong Pisang Ambon Formulasi 1	79
Gambar 4.9 Balurkan Pisang ke Tepung Formulasi 1	80
Gambar 4.10 Tuang Adonan ke Loyang Formulasi 1	80
Gambar 4.11 Masukkan Pisang Formulasi 1	80
Gambar 4.12 Tutup dengan Adonan <i>Chiffon</i> Formulasi 1	80
Gambar 4.13 Ratakan Adonan Formulasi 1	81
Gambar 4.14 6 Mini <i>Chiffon</i> Formulasi 1	81
Gambar 4.15 Masukkan Adonan ke Oven Formulasi 1	81
Gambar 4.16 Keluarkan Adonan dari Oven Formulasi 1	81
Gambar 4.17 Balikkan Loyang Formulasi 1	82
Gambar 4.18 Hasil <i>Chiffon</i> Pisang Formulasi 1	82
Gambar 4.19 Persiapan Bahan Formulasi 2	82
Gambar 4.20 Campuran Bahan A Formulasi 2	83
Gambar 4.21 Campuran Bahan B Formulasi 2	83
Gambar 4.22 Mixer Bahan C Formulasi 2	83
Gambar 4.23 Mixer Hingga Mengembang Formulasi 2	83
Gambar 4.24 Campurkan Adonan <i>Meringue</i> ke Adonan Basah Formulasi 2	83
Gambar 4.25 Aduk Merata Formulasi 2	84
Gambar 4.26 Potong Pisang Ambon Formulasi 2	84

Gambar 4.27 Balurkan Pisang ke Tepung Formulasi 2.....	84
Gambar 4.28 Tuang Adonan ke Loyang Formulasi 2.....	84
Gambar 4.29 Masukkan Pisang Formulasi 2.....	85
Gambar 4.30 Tutup dengan Adonan <i>Chiffon</i> Formulasi 2.....	85
Gambar 4.31 Ratakan Adonan Formulasi 2.....	85
Gambar 4.32 6 Mini <i>Chiffon</i> Formulasi 2.....	85
Gambar 4.33 Masukkan Adonan ke Oven Formulasi 2.....	86
Gambar 4.34 Keluarkan Adonan dari Oven Formulasi 2.....	86
Gambar 4.35 Balikkan Loyang Formulasi 2.....	86
Gambar 4.36 Hasil <i>Chiffon</i> Pisang Formulasi 2.....	86
Gambar 4.37 Persiapan Bahan Formulasi 3.....	87
Gambar 4.38 Campuran Bahan A Formulasi 3.....	87
Gambar 4.39 Campuran Bahan B Formulasi 3.....	87
Gambar 4.40 Mixer Bahan C Formulasi 3.....	87
Gambar 4.41 Mixer Hingga Mengembang Formulasi 3.....	88
Gambar 4.42 Campurkan Adonan <i>Meringue</i> ke Adonan Basah Formulasi 3	88
Gambar 4.43 Aduk Merata Formulasi 3.....	88
Gambar 4.44 Potong Pisang Ambon Formulasi 3.....	88
Gambar 4.45 Balurkan Pisang ke Tepung Formulasi 3.....	89
Gambar 4.46 Tuang Adonan ke Loyang Formulasi 3.....	89
Gambar 4.47 Masukkan Pisang Formulasi 3.....	89
Gambar 4.48 Tutup dengan Adonan <i>Chiffon</i> Formulasi 3.....	89
Gambar 4.49 Ratakan Adonan Formulasi 3.....	90
Gambar 4.50 6 Mini <i>Chiffon</i> Formulasi 3.....	90
Gambar 4.51 Masukkan Adonan ke Oven Formulasi 3.....	90
Gambar 4.52 Keluarkan Adonan dari Oven Formulasi 3.....	90
Gambar 4.53 Balikkan Loyang Formulasi 3.....	91
Gambar 4.54 Hasil <i>Chiffon</i> Pisang Formulasi 3.....	91
Gambar 4.55 Persiapan Bahan Formulasi 4.....	91
Gambar 4.56 Campuran Bahan A Formulasi 4.....	92
Gambar 4.57 Campuran Bahan B Formulasi 4.....	92

Gambar 4.58 Mixer Bahan C Formulasi 4	92
Gambar 4.59 Mixer Hingga Mengembang Formulasi 4.....	92
Gambar 4.60 Campurkan Adonan <i>Meringue</i> ke Adonan Basah Formulasi 4	93
Gambar 4.61 Aduk Merata Formulasi 4.....	93
Gambar 4.62 Potong Pisang Ambon Formulasi 4.....	93
Gambar 4.63 Balurkan Pisang ke Tepung Formulasi 4.....	93
Gambar 4.64 Tuang Adonan ke Loyang Formulasi 4.....	94
Gambar 4.65 Masukkan Pisang Formulasi 4.....	94
Gambar 4.66 Tutup dengan Adonan <i>Chiffon</i> Formulasi 4.....	94
Gambar 4.67 Ratakan Adonan Formulasi 4	94
Gambar 4.68 6 Mini <i>Chiffon</i> Formulasi 4.....	95
Gambar 4.69 Masukkan Adonan ke Oven Formulasi 4	95
Gambar 4.16 Keluarkan Adonan dari Oven Formulasi 4.....	95
Gambar 4.71 Balikkan Loyang Formulasi 4	95
Gambar 4.72 Hasil <i>Chiffon</i> Pisang Formulasi 4.....	96
Gambar 4.73 Persiapan Bahan Formulasi 5	96
Gambar 4.74 Campuran Bahan A Formulasi 5	96
Gambar 4.75 Campuran Bahan B Formulasi 5.....	97
Gambar 4.76 Mixer Bahan C Formulasi 5	97
Gambar 4.77 Mixer Hingga Mengembang Formulasi 5.....	97
Gambar 4.78 Campurkan Adonan <i>Meringue</i> ke Adonan Basah Formulasi 5	97
Gambar 4.79 Aduk Merata Formulasi 5.....	97
Gambar 4.80 Potong Pisang Ambon Formulasi 5.....	98
Gambar 4.81 Balurkan Pisang ke Tepung Formulasi 5.....	98
Gambar 4.82 Tuang Adonan ke Loyang Formulasi 5	98
Gambar 4.83 Masukkan Pisang Formulasi 5.....	98
Gambar 4.84 Tutup dengan Adonan <i>Chiffon</i> Formulasi 5	99
Gambar 4.85 Ratakan Adonan Formulasi 5	99
Gambar 4.86 6 Mini <i>Chiffon</i> Formulasi 5.....	99
Gambar 4.87 Masukkan Adonan ke Oven Formulasi 5	99

Gambar 4.88 Keluarkan Adonan dari Oven Formulasi 5.....	100
Gambar 4.89 Balikkan Loyang Formulasi 5	100
Gambar 4.90 Hasil <i>Chiffon</i> Pisang Formulasi 5.....	100
Gambar 4.91 Menimbang Bahan.....	101
Gambar 4.92 Mixer <i>Whipping Cream</i>	101
Gambar 4.93 Masukkan Sirup <i>Cocopandan</i>	101
Gambar 4.94 Mixer Hingga Rata	101
Gambar 4.95 Adonan Cream <i>Cocopandan</i>	102
Gambar 4.96 Masukkan Adonan ke <i>Piping Bag</i>	102
Gambar 4.97 Siapkan <i>Peanut Crumble</i>	102
Gambar 4.98 Sangrai <i>Peanut Crumble</i>	103
Gambar 4.99 <i>Chopper Peanut Crumble</i>	103
Gambar 4.100 Masukkan Margarin dan Gula ke <i>Bowl</i>	103
Gambar 4.101 Aduk Hingga Rata	103
Gambar 4.102 Masukkan <i>Peanut Crumble</i>	104
Gambar 4.103 Aduk Adonan <i>Peanut Crumble</i>	104
Gambar 4.104 Pindahkan Adonan ke Loyang.....	104
Gambar 4.105 Panggang Selama 20 Menit.....	104
Gambar 4.106 Angkat <i>Peanut Crumble</i> lalu dinginkan.....	105
Gambar 4.107 Kukus Pisang Raja.....	105
Gambar 4.108	105
Gambar 4.109 Siapkan Bahan Adonan Kulit Ijo.....	106
Gambar 4.110 Masak di atas Teflon Hingga Adonan Menyatu.....	106
Gambar 4.111 Ratakan Adonan dengan <i>Rolling Pin</i>	106
Gambar 4.112 Isi dengan Pisang.....	106
Gambar 4.113 Kukus Adonan Pisang Ijo.....	107
Gambar 4.114 Kukus Pisang Ijo Selama 15 Menit.....	107
Gambar 4.115 Potong Pisang Ijo.....	107
Gambar 4.116 Taburi Gula Pasir dan <i>Torch</i>	107
Gambar 4.117 Sajian Pisang Ijo	108
Gambar 4.118 Siapkan <i>Chiffon</i> Pisang Ijo dan <i>Bento Box</i>	108
Gambar 4.119 Hias <i>Chiffon</i> dengan Cream <i>Cocopandan</i>	108

Gambar 4.120 Ratakan <i>Cream Cocopandan</i>	109
Gambar 4.121 Taburkan <i>Peanut Crumble</i>	109
Gambar 4.122 Beri <i>Garnish Caramelized</i> Pisang Ijo.....	109
Gambar 4.123 <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo <i>Gluten Free</i> siap disajikan.....	109
Gambar 4.124 Formulasi 1	110
Gambar 4.125 Formulasi 2	111
Gambar 4.126 Formulasi 3	111
Gambar 4.127 Formulasi 4	112
Gambar 4.128 Formulasi 5	113

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	148
Lampiran 2. Lembar Bimbingan 1	149
Lampiran 3. Lembar Bimbingan 2	150
Lampiran 4. Hasil <i>Expert Judgement</i> untuk Menentukan Resep Acuan....	151
Lampiran 5. Rata-rata Nilai Ketepatan Resep Acuan <i>Chiffon Cake</i> Pandan	160
Lampiran 6. Hasil <i>Expert Judgement</i> Formulasi Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Sukun dalam Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo.....	161
Lampiran 7. Rata-rata Nilai Ketepatan Formulasi Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo.....	179
Lampiran 8. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir.....	180
Lampiran 9. Proses Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo dengan Menggunakan Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Sukun.....	182
Lampiran 10. Hasil Eksperimen Formulasi Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo.....	194

