

SKRIPSI
ANALISIS KUALITAS TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MILLE CREPES



Oleh

AHMAD USMAN KHAIRI

NO.MHS : 317101026

PROGRAM STUDI D-IV PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MILLE CREPES



Oleh

AHMAD USMAN KHAIRI


NO.MHS : 317101026

Telah Disetujui Oleh :


Pembimbing I


Setyo Prasiyono N, S.ST., M. Sc
NIDN. 0523098001

Pembimbing II


Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN. 0505026202

Mengetahui
Ketua Program Studi


Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MILLE CREPES

Oleh

AHMAD USMAN KHAIRI

NO.MHS : 317101026

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 15 Juni 2002

Tim Penguji :

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M
NIDN. 0516057102

Pembimbing I : Setyo Prasiyono N. S.ST., M. Sc
NIDN. 0523098001

Pembimbing II : Dra. Heni Susilowati, M.M
NIDN. 0505026202



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihanto, M.M
NIDN. 0516125901

SURAT PERNYATAAN

Saya mengatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul **“ANALISIS KUALITAS TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN MILLE CREPES”** disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, Juni 2022



Abimad Usman Khairi
Abimad Usman Khairi

MOTTO

“Syukurilah masalah besar yang datang kepadamu hari ini karena jika masalah yang besar itu kamu dapat lalui maka akan membuatmu melalui dan menghadapi masalah-masalah berikutnya yang datang kepadamu dikemudian hari ”

(Ahmad Usman Khairi)

“Barang siapa bertakwa kepada Allah maka Dia akan menjadikan jalan keluar baginya, dan memberinya rezeki dari jalan yang tidak di sangka, dan barang siapa yang bertawakal kepada Allah melaksanakan kehendak-Nya, Dia telah menjadikan untuk setiap sesuatu kadarnya”.

(QS Ath-Thalaq: 2-3)

Rasulullah Bersabda: “Belajarlh kamu semua, dan mengajarlah kamu semua, dan hormati guru-gurumu, serta berlaku baiklah terhadap yang mengajarkanmu”

(HR.Tabrani)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terimakasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungan yang telah diberikan, sehingga panulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Allah SWT atas berkat rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat diberikan kelancaran untuk menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Kepada kelargaku dan orang-orang tersayang (Bapakku Murdani Susanto dan Ibuku Suparni, kakak perempuanku Dina Tahri, serta adik perempuanku Dyan Najwa) yang senantiasa memberikan doa dan dukungan serta semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Kepada diri sendiri saya ucapkan selamat atas pencapainmu, usaha yang telah dilakukan sejauh ini sampai akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, dengan banyak rintangan dan proses yang dilewati, sehingga penulis dapat sampai pada titik terakhir ini.
4. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji dan pengajar yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, membimbing dan mengarahkan penulis serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik kedepannya. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu diingat dihati dan pikiran. Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan banyak kepada pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan skripsi ini terdapat banyak kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Kualitas Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan *Mille Crepes*”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program Diploma-4 di Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penelitian skripsi ini menjelaskan bagaimana *mille crepes* dibuat dengan tepung mocaf, hasilnya menunjukkan bahwa *mille crepes* berbahan dasar tepung mocaf menghasilkan *mille crepes* yang lebih gurih karena tepung mocaf dibuat dari singkong dan menghasilkan tepung yang memiliki protein tinggi dan tidak mengandung gluten. Keterbatasan yang ditemukan saat eksperimen yaitu penggunaan *whiping cream* bubuk dan kurangnya air dingin dalam pembuatan *cream mille crepes* seharusnya digunakan *whipping cream* cair untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

Skripsi dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan terimakasih secara tulus dan ikhlas kepada:

1. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho S.ST, M.Sc selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan dan pengarahan dalam hal penulisan dan isi skripsi ini.
2. Ibu Dra Heni Susilawati, MM selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana serta sabar memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.

3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST,MM penguji utama, sekaligus ketua program studi pengelolaan perhotelan yang telah dengan sabar dan bijaksana serta baik hati memberikan pengarahan dengan sebaik mungkin sehingga dapat mengarahkan mahasiswa/i Ampta ini menjadi insan yang bertanggung jawab dan memiliki rasa dedikasi tinggi dalam industri pariwisata ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ijin dan arahan pada penulisan skripsi ini, sehingga kampus tercinta ini menghasilkan insan pariwisata yang berkualitas dan ahli di bidang pariwisata.
5. Bapak dan ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.
6. Mahasiswa dan Expert yang mengikuti UKM pastry & bakery Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu, dan menyampaikan informasi dalam kusioner

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat lupa penulis bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 15 Juni 2022

(AHMAD USMAN KHAIRI)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	6
1. <i>Mille Crepes</i>	6
2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>mille crepes</i>	14
3. Langkah – langkah pembuatan <i>mille crepes</i>	15
4. Kandungan bahan dalam pembuatan <i>mille crepes</i>	16
5. Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan <i>Mille crepes</i>	22
6. Tepung mocaf	24
7. Dimensi kualitas makanan	30
8. Respon Konsumen	32
B. Kerangka Pemikiran.....	34
C. Penelitian Terdahulu	35

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis penelitian.....	38
B. Lokasi dan waktu penelitian	39
C. Populasi dan sampel.....	40
D. Jenis dan sumber data	41
E. Metode pengumpulan data	42
F. Uji keabsahan data.....	44
G. Metode analisis data	45
H. Alur Penelitian	46

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	47
B. Langkah-langkah Membuat Mille Crepes Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Moca	54
C. Hasil Penelitian (Respon Konsumen) Dan Pembahasan	58

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	69
B. Saran	73

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Mille Crepes.....	14
Tabel 2.2 peralatan ang digunakan dalam pembuatan mille crepes.....	23
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Mocaf dalam 100 gr.....	29
Tabel 3.1 Contoh Meotode Semantic Differensial.....	43
Tabel 3.2 Metode Pengumpulan Data.....	44
Tabel 3.3 Contoh Tabel Tunggal	46
Table 4.1 Resep Mille Crepes	48
Tabel 4.2 Penyediaan Bahan.....	52
Table 4.3 Persiapan Alat Pembuatan Mille Crepes.....	53
Tabel 4. 4 Tabel Tunggal Kualitas Makanan (Aroma)	59
Tabel 4.5 Tabel Tunggal Kualitas Makanan (Rasa).....	61
Tabel 4.6 Tabel Tunggal Kualitas Makanan (Warna).....	63
Tabel 4.7 Tabel Tunggal Kualitas Makanan (Tekstur)	65
Tabel 4.8 Tabel Tunggal Kualitas Makanan (Penampilan.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	9
Gambar 2.2.....	11
Gambar 2.3.....	11
Gambar 2.4.....	12
Gambar 2.5.....	13
Gambar 2.6.....	13
Gambar 2.7.....	14
Gambar 2.8.....	16
Gambar 2.9.....	17
Gambar 3.0.....	18
Gambar 3.1.....	19
Gambar 3.2.....	19
Gambar 3.3.....	20
Gambar 3.4.....	21
Gambar 3.5.....	22
Gambar 3.6.....	25
Gambar 3.7.....	51
Gambar 3.8.....	54
Gambar 3.9.....	55
Gambar 4.0.....	55
Gambar 4.1.....	56
Gambar 4.2.....	56
Gambar 4.3.....	57
Gambar 4.4.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Kuisioner Penelitian
- Lampiran 3 Tabel Tunggal
- Lampiran 4 Dokumentasi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung mocaf sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan mille *crepes* ditinjau dari kualitasnya yaitu dari indikator Aroma, Rasa, warna, Tekstur dan Penampilan. Sampel dari penelitian ini adalah mahasiswa STP AMPTA yang mengikuti UKM *pastry dan bakery* serta *expert* sejumlah 48 panelis.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistic deskriptif . Variabel yang diukur adalah Aroma, Rasa, warna, Tekstur dan Penampilan. Penelitian ini menganalisis data dengan melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen hasil wawancara terhadap *expert*. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor Aroma, Rasa, warna, Tekstur dan Penampilan merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Hasil eksperimen mengenai penggunaan tepung mocaf yang peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung mocaf dalam pembuatan mille *crepes*, terbukti bahwa faktor Aroma mendapatkan respon 40, Rasa mendapatkan respon 35, warna 25 respon, Tekstur 37 respon dan Penampilan mendapatkan 35 respon “positif”, respon positif itu rata-rata pada skala 5 *semantic differencial*.

Kata Kunci: eksperimen, kualitas makanan, respon konsumen.

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of mocaf flour as a substitute for wheat flour in the manufacture of mille crepes in terms of quality, namely from the indicators of aroma, taste, color, texture and appearance. The samples of this study were students of STP AMPTA who participated in pastry and bakery UKM as well as 48 panelists of expert.

The analysis used in this research is descriptive statistics. The variables measured were Aroma, Taste, Color, Texture and Appearance. This study analyzed the data by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumer answers from interviews with experts. In addition, the discussion of food quality which consists of aroma, taste, color, texture and appearance factors is an inseparable unit, which means that food quality is the basis of consumer response.

The experimental results regarding the use of mocaf flour that the researchers observed by maximizing the quality of mocaf flour in the manufacture of mille crepes, it was proven that the Aroma factor received a response of 40, Taste received a response of 35, color response of 25, Texture 37 responses and Appearance received 35 "positive" responses, the response positive is averaged on a 5 cementic differential scale.

Keywords: experiment, food quality, consumer response.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mille crepes merupakan kue klasik dari Prancis yang terdiri dari 20 lapisan tipis *crepes*. Di mana di setiap lapisan *crepes* ini dipisahkan dengan olesan tipis krim *pastry* ala Prancis. Menurut Amalia (2018) kata “*mille*” memiliki arti ribuan yang mengacu pada banyaknya lapisan *crepes* di kue ini. Bahan dasar pembuatan *Mille crepes* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu mempunyai *fleksibilitas* yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi impor terigu tersebut perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk pembuatan makanan maupun keperluan lain.

Inovasi untuk memenuhi kebutuhan pangan yang telah menjadi kebutuhan manusia adalah melalui pengembangan produk-produk pangan dalam rangka pemenuhan penganeekaragaman pangan sehingga meningkatkan pemanfaatan hasil pertanian. Seiring berkembangnya inovasi penganeekaragaman pangan maka pertumbuhan industri makanan berbahan baku terigu semakin berkembang pesat. Tepung terigu menjadi komoditas yang vital dan tak dapat terpisahkan oleh produsen makanan. Menurut

Saarah dan I Wayan Sukadana (2020) Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada 2019 Indonesia mengimpor tepung terigu hingga 34.467 ton. Angka tersebut naik sekitar 2,6 juta ton dibanding tahun sebelumnya. Di tahun yang sama, Indonesia pun mengimpor gandum—bahan utama tepung terigu—mencapai 10,69 juta ton. Naik 5 juta ton dibanding tahun sebelumnya. Meski impor gandum mengalami penurunan sepanjang Januari-September 2020, yaitu sebanyak 8 juta ton, namun jumlah tersebut masih tergolong tinggi. Gandum merupakan komoditas pangan yang terbanyak diproduksi di dunia dibanding jagung dan padi, bahkan jumlah produksinya dari tahun ke tahun semakin meningkat (Yogi Pradeksa dkk, 2014).

Mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu impor maka perlu dilakukan diversifikasi tanaman pangan sehingga dapat memanfaatkan sumber daya lokal secara optimum sebagai bahan baku pengganti tepung terigu, seperti tanaman singkong. Tepung singkong atau yang dikenal dengan tepung mocaf dalam pengolahan bahan pangan telah banyak digunakan seperti dalam pembuatan mie, cake dan kue kering. Selain itu, tepung mocaf juga sudah digunakan untuk membuat beras analog dan roti, namun menurut Muhammad Gilang, dkk (2019) dalam penelitiannya mengatakan bahwa masih terdapat kekurangan pada penggunaan tepung mocaf yang antara lain belum bisa menggantikan tepung terigu atau beras secara sempurna karena masih berbeda rasa dan aromanya sehingga dalam penggunaannya masih harus dicampur dengan tepung terigu ataupun beras

dengan kadar pencampuran tertentu. Selain itu, menurut Syirril Ihromo dkk (2018) mengatakan bahwa substitusi penggunaan tepung mocaf pada olahan kue kering sudah dikatakan baik. Hal ini mengindikasikan bahwa tepung mocaf yang digunakan pada olahan kue kering sudah layak atau dapat digunakan pada makanan berbasis tepung terigu.

Kualitas produk tepung mocaf yang dihasilkan tergantung dari jenis bahan baku yang digunakan, tepung mocaf yang berkualitas dapat dilihat dari karakteristik fisik dan kimia tepung yang dihasilkan (Masita, dkk. 2017). Salah satu pemanfaatan tepung mocaf yaitu pada aplikasi pembuatan *mille crepes*. *Mille crepes* adalah salah satu kue yang sedang trend dikalangan anak muda masa kini. *mille crepes* terbuat dari campuran adonan tepung terigu, telur, gula pasir, susu dan beberapa bahan pembuat kue lainnya. Untuk menekan biaya produksi pembuatan *mille crepes* dan penganekaragaman diversifikasi pangan maka dilakukan substitusi tepung mocaf. *Mille crepes* memiliki banyak variasi baik dari segi rasa, seperti rasa *red velvet*, *tiramisu*, *green tea* atau original yang di dominasi dengan rasa kue yang manis dan enak untuk menjadi cemilan. Namun, sekarang banyak jajanan *mille crepes* dengan *filling* atau isian yang bervariasi, ada yang menggunakan taburan keju diatas kue, ada yang ditabur dengan butiran dari kue dan biskuit. Untuk menekan biaya produksi pembuatan *mille crepes*, dari segi bahan utama yang bergantung pada tepung terigu maka dalam penelitian ini pembuatan *mille crepes* disubstitusikan dengan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*). Penggunaan tepung mocaf bertujuan

meminimalisir penggunaan tepung terigu, sehingga dilakukan penelitian untuk mengetahui kualitas penggunaan tepung mocaf pada olahan kue *mille crepes*.

Dari uraian latar belakang di atas maka, maka peneliti akan mengambil judul “**Analisis Kualitas Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan *Mille Crepes***”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas , maka dapat diambil fokus masalah dalam penelitian sebagai berikut “Bagaimana respon konsumen terhadap kualitas tepung mocaf pada olahan *mille crepes* ditinjau dari indikator rasa, tekstur, warna, aroma dan penampilan”.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan dan batasan masalah diatas , maka tujuan dari penelitian ini adalah “Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas tepung mocaf pada olahan *mille crepes* ditinjau dari indikator rasa, tekstur, warna, aroma dan penampilan”.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengantujuan penelitian diatas. Manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi penulis

Memberikan pemikiran dan ide – ide terbaru dalam pemanfaatan produk lokal,dan pembuatan produk baru dalam pastry, sehingga produk ini dapat dikembangkan dimasa yang akan mendatang sebagai produk yang digemari masyarakat umum.

2. Bagi perusahaan atau pengusaha yang bergerak dibidang pastry

Melalui penelitian ini diharapkan perusahaan dan pengusaha dapat mengembangkan dan menghasilkan inovasi baru dari pembuatan mille crapes dari tepung singkong atau mocaf sesuai dengan selera konsumen.

3. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi kelayakan pengolahan usaha dibidang pastry yang menggunakan bahan baku tepung terigu dapat digantikan dengan tepung singkong atau mocaf.