

**UJI KESUKAAN
OLAHAN BAKPIA TEPUNG MOCAF**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

**Oleh
NICOLAUS ROLUSTA RAPIH SAESA SHERY
NO . MHS: 316100890**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2020**

UJI KESUKAAN
OLAHAN BAKPIA TEPUNG MOCAF

SKRIPSI



Oleh
NICOLAUS ROLUSTA RAPIH SAESA SHERY
NO . MHS: 316100890

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN

UJI KESUKAAN OLAHAN BAKPIA TEPUNG MOCAF



Oleh
NICOLAUS ROLUSTA RAPIH SAESA SHERY
NO. MHS: 316100890

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Sri Larasati, M.M
NIDK. 88180333420

Pembimbing II

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

Mengetahui
Ketua Jurusan

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

BERITA ACARA UJIAN

UJI KESUKAAN OLAHAN PANGAN BAKPIA

SKRIPSI

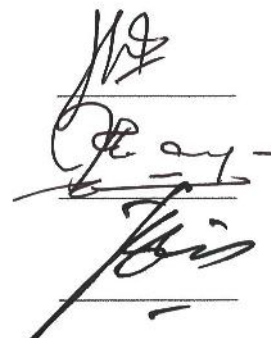
Disusun Oleh :
NICOLAUS ROLUSTA RAPIH SAESA SHERY
No. Mhs :316100890
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal 5 Desember 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hary Hermawan, S.Par, M.M.
NIDN . 0530099002

Pembimbing I : Dra. Sri Larasati, M.M
NIDK. 88180333420

Pembimbing II : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN. 0523098001



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihanto, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini

Nama : NICOLAUS ROLUSTA RAPIH SAESA SHERY

No. Mhs : 316100890

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Judul Skripsi : Uji Kesukaan Olahan Pangan Bakpia Tepung Mocaf

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, Oktober 2020

Penulis



Nicolaus Rolusta

HALAMAN MOTTO

“Keseimbangan adalah kunci”

(NN)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus , atas segala rahmat dan karunia –Nya. Terimakasih untuk do'a dan dukungan dari orang – orang tercinta, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Maka dari itu penulis berterimakasih sebesar – besarnya kepada :

1. Tuhan Yesus yang telah memberikan rahmat dan karunia –Nya kepada saya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
2. Ke dua orang tua tercinta, terimakasih atas do'a , nasihat, serta dukungan sehingga mampu mengantarkan saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Dosen pembimbing akademik, penguji, dan pengajar, yang telah membimbing saya hingga saya dapat menyelesaikan pendidikan saya di STP Ampta Yogyakarta.
4. Teman – teman angkatan 2016 terimakasih untuk kebersamaan yang telah dilalui. Tetap semangat.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan rahmat serta karunia – NYA sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini merupakan salah satu syarat kelulusan program D4 Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Fokus dalam skripsi ini adalah analisa penggunaan tepung mocaf sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan olahan pangan bakpia, serta mengetahui kesukaan responden terhadap kualitas produk olahan pangan bakpia yang menggunakan substitusi tepung mocaf.

Dalam penulisan skripsi ini tidak terlepas dari semua pihak yang membantu sehingga skripsi ini terselesaikan dengan baik. Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang membantu baik secara langsung dan tidak langsung.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Ibu Dra. Sri Larasati, M.M selaku pembimbing I yang telah sabar memberi bimbingan dan arahan dalam penulisan Skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc. selaku dosen pembimbing II yang telah bijaksana memberi bimbingan, arahan, dan saran pada penulisan Skripsi ini dan motivasi yang telah diberikan.

3. Bapak Hary Hermawan, S.Par, M.M. selaku penguji utama dan ketua jurusan yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan yang telah memberikan saya kesempatan untuk menjadi mahasiswa bidikmisi sekaligus penguji sidang akhir saya.
5. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi bimbingan dan motivasi.
6. Segenap Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
7. Para panelis yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian. Semoga bantuan bapak/ibu dan para panelis dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

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

Yogyakarta, Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iiiv
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ixx
DAFTAR TABLE.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Peneliitian.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori	6
1. Bakpia.....	6
2. Tepung Mocaf.....	20
3. Kualitas Makanan	26
4. Respon Konsumen.....	26
B. Kerangka Pemikiran Teorisasi.....	27
C. Penelitian Terdahulu.....	28
D. Hipotesis.....	32

BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian	33
B. Lokasi dan Tempat Penelitian	33
C. Populasi dan Sampel.....	34
1. Populasi	34
2. Sampel	34
D. Variabel dan Indikator.....	35
1. Variabel	35
2. Indikator.....	35
E. Metode dan Penelitian Data	36
1. Jenis Instrumen Penelitian	36
F. Metode Analisis Data	37
1. Uji Hedonic.....	37
2. Analisis Varian (ANOVA) Klasifikasi Tunggal / Satu Jalan	38
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	 40
A. Objek Penelitian	40
1. Tahap Persiapan.....	40
2. Pembuatan Bakpia	40
3. Hasil Percobaan Bakpia.....	43
B. Uji Kelayakan Instrumen.....	45
1. Uji Validitas.....	46
2. Uji Reliabilitas.....	48
3. Uji Homogenitas.....	50
C. Hasil Analisis Penelitian.....	51
1. Analisis Varian (ANOVA) Klasifikasi Tunggal / Satu Jalan	51
2. Analisis Tingkat Kesukaan (Uji Hedonic).....	56
D. Pembahasan	66
1. Aroma	66
2. Rasa	68
3. Tekstur.....	70

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran	73
 DAFTAR PUSTAKA	 75

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Bakpia per 25g	9
Tabel 2. 2 Gizi tepung terigu per 100 gram	10
Tabel 2. 3 Resep Bakpia.....	17
Tabel 3. 1 Ringkasan Anova Satu Jalur.....	39
Tabel 4. 1 Resep Asli Bakpia.....	41
Tabel 4. 2 Resep Bakpia Percobaan.....	42
Tabel 4. 3 Uji Validitas Bakpia Tepung Mocaf 30%	46
Tabel 4. 4 Uji Validitas Bakpia Tepung Mocaf 40%	47
Tabel 4. 5 Uji Validitas Bakpia Tepung Mocaf 50%	48
Tabel 4. 6 Uji Reliabilitas Bakpia.....	49
Tabel 4. 7 Uji Reliabilitas Bakpia.....	49
Tabel 4. 8 Uji Reliabilitas Bakpia.....	49
Tabel 4. 9 Uji Homogenitas	50
Tabel 4. 10 Uji ANOVA Indikator Aroma	52
Tabel 4. 11 Uji ANOVA Indikator Rasa.....	53
Tabel 4. 12 Uji ANOVA Indikator Tekstur	54
Tabel 4. 13 Hasil Uji Hedonik Aroma Percobaan I.....	56
Tabel 4. 14 Hasil Uji Hedonik Aroma Percobaan II.....	57
Tabel 4. 15 Hasil Uji Hedonik Aroma Percobaan III.....	58
Tabel 4. 16 Hasil Uji Hedonik Rasa Percobaan I.....	60
Tabel 4. 17 Hasil Uji Hedonik Rasa Percobaan II	61
Tabel 4. 18 Hasil Uji Hedonik Rasa Percobaan III.....	62
Tabel 4. 19 Hasil Uji Hedonik Tekstur Percobaan I.....	63
Tabel 4. 20 Hasil Uji Hedonik Tekstur Percobaan II.....	64
Tabel 4. 21 Hasil Uji Hedonik Tekstur Percobaan III	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bakpia Kering	7
Gambar 2. 2: Bakpia Basah.....	7
Gambar 2. 3 Bakpia Kukus	8
Gambar 2. 4 Bakpia Krispi.....	8
Gambar 2. 5 Tepung Terigu	10
Gambar 2. 6 Mentega Putih	11
Gambar 2. 7 Gula Halus.....	12
Gambar 2. 8 Susu Cair	12
Gambar 2. 9 Kacang Hijau.....	13
Gambar 2. 10 Gula Pasir	14
Gambar 2. 11 Vanilla Powder.....	14
Gambar 2. 12 Vanilla essence.....	15
Gambar 2. 13 Santan.....	15
Gambar 2. 14 Garam.....	16
Gambar 2. 15 Minyak Sayur.....	17
Gambar 2. 16 Timbangan digital	19
Gambar 2. 17 Oven	19
Gambar 2. 18 Loyang.....	20
Gambar 2. 19 Meja Persiapan	20
Gambar 2. 20 Proses Sortasi Singkong.....	21
Gambar 2. 21 Proses Pengupasan Singkong.....	22
Gambar 2. 22 Proses Perendaman Singkong	22
Gambar 2. 23 Proses Pemetongan Singkong	23
Gambar 2. 24 Fermentasi Singkong.....	23
Gambar 2. 25 Proses Pencucian Singkong.....	24
Gambar 2. 26 Proses Pengeringan Singkong	24
Gambar 2. 27 Singkong Siap Giling	25
Gambar 2. 28 Mesin Penepung	25
Gambar 2. 29 Pengayakan Tepung	25

Gambar 2. 30 Kerangka Pemikiran Teorisasi	28
Gambar 4. 1 Bakpia Tepung Mocaf 30%.....	43
Gambar 4. 2 Bakpia Tepung Mocaf 40%.....	44
Gambar 4. 3 Bakpia Tepung Mocaf 50%.....	44
Gambar 4. 4 Histogram Aroma Percobaan I.....	57
Gambar 4. 5 Histogram Aroma Percobaan II.....	58
Gambar 4. 6 Histogram Aroma Percobaan III	59
Gambar 4. 7 Histogram Rasa Percobaan I	60
Gambar 4. 8 Histogram Rasa Percobaan II.....	61
Gambar 4. 9 Histogram Rasa Percobaan III.....	62
Gambar 4. 10 Histogram Tekstur Percobaan I.....	63
Gambar 4. 11 Histogram Tekstur Percobaan II	64
Gambar 4. 12 Histogram Tekstur Percobaan III	65

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Penelitian
2. Surat Balasan Penelitian
3. Food Cost
4. Tabulasi Data
5. Dokumentasi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf sebesar 30%, 40% dan 50% terhadap olahan bakpia yang dilihat dari indikator aroma, rasa dan tekstur bakpia. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mencari bakpia yang paling disukai dari ketiga substitusi tersebut. Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, dimana metode analisis data untuk hipotesis pertama menggunakan Uji ANOVA Satu Jalur, sedangkan untuk analisis hipotesis kedua menggunakan Uji Hedonic.

Hasil Uji Anova dari indikator aroma menunjukkan (nilai F hitung $> 3.10 = 17.996 > 3.10$) bahwa ada pengaruh tepung mocaf terhadap tingkat kesukaan aroma pada bakpia tepung mocaf 30%, 40% dan 50%. Indikator rasa menunjukkan (nilai F hitung $> 3.10 = 4.308 > 3.10$) bahwa ada pengaruh tepung mocaf terhadap tingkat kesukaan rasa pada bakpia tepung mocaf 30%, 40% dan 50%. Indikator tekstur menunjukkan (nilai F hitung $> 3.10 = 7.789 > 3.10$) bahwa ada pengaruh tepung mocaf terhadap tingkat kesukaan tekstur pada bakpia tepung mocaf 30%, 40% dan 50%.

Sementara itu, dari hasil Uji Hedonic pada bakpia substitusi 30% masing-masing menunjukkan nilai mean indikator aroma sebesar 2.83, rasa sebesar 2.89 dan tekstur sebesar 3.13. Hasil Uji Hedonic pada bakpia substitusi 40% masing-masing menunjukkan nilai mean indikator aroma sebesar 2.57, rasa sebesar 2.53 dan tekstur sebesar 2.6. Hasil Uji Hedonic pada bakpia substitusi 50% masing-masing menunjukkan nilai mean indikator aroma sebesar 1.87, rasa sebesar 2.23 dan tekstur sebesar 2.2. Hasil pemaparan dari keseluruhan Uji Hedonic diatas menunjukkan bahwa indikator (aroma, ras dan tekstur) bakpia tepung mocaf 30% memiliki nilai mean yang lebih unggul dibanding bakpia tepung mocaf 40% dan 50% yang menjadikan bakpia tepung mocaf 30% adalah bakpia yang paling disukai menurut penilaian responden.

Kata kunci : Bakpia, Tepung Mocaf, Uji Kesukaan.

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of mocaf flour substitution by 30%, 40% and 50% on the processed bakpia from indicators of aroma, taste and texture of bakpia. In addition, this study also aims to find the most preferred bakpia from that three substitutions. This type of research is a quantitative study, where the data analysis method for the first hypothesis uses the One Way ANOVA test, while for the second hypothesis analysis uses the Hedonic Test.

The Anova test results from the aroma indicator showed ($F \text{ count} > 3.10 = 17.996 > 3.10$) that there was an effect of mocaf flour on the aroma preference levels 30%, 40% and 50% of the mocaf flour bakpia . The taste indicator showed ($F \text{ count} > 3.10 = 4.308 > 3.10$) that there was an effect of mocaf flour on the taste preference level 30%, 40% and 50% of the mocaf flour bakpia. The texture indicator showed ($F \text{ count} > 3.10 = 7,789 > 3.10$) that there was an effect of mocaf flour on the texture preference level 30%, 40% and 50% of mocaf flour bakpia.

The results of the Hedonic Test on 30% substitution of bakpia showed the mean value of the indicator are 2.83 for aroma, 2.89 for taste and 3.13 for texture. The results of the Hedonic test on 40% substitution of bakpia showed a mean value of the indicators are 2.57 for aroma, 2.53 for taste and 2.6 for texture. The results of the Hedonic test on 50% substitution of bakpia showed a mean value of the indicators are 1.87 for aroma, 2.23 for taste and 2.2 for texture. The results of the presentation of the entire Hedonic Test above show that the indicators (aroma, taste and texture) of 30% mocaf flour bakpia have superior mean value than 40% and 50% mocaf flour bakpia which makes 30% mocaf flour bakpia the most preferred bakpia according respondent's assessment.

Keywords : Bakpia, Mocaf flour, Special Rate.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bakpia merupakan salah satu makanan khas Yogyakarta yang biasa dijadikan buah tangan oleh masyarakat Indonesia ketika berkunjung ke Yogyakarta. Dikutip dari (wikipedia, 2020) bakpia termasuk salah satu makanan yang populer dari keluarga Cina atau Tionghoa yang berasal dari dialeg hokkian dengan nama asli *Tou Luk Pia* yang berarti kue atau roti berisikan daging babi yang biasa dikonsumsi masyarakat Tionghoa.

Seiring dengan faktor migrasi masyarakat Tionghoa ke wilayah Nusantara yang didasari kegiatan berdagang, proses asimilasi budaya dan khususnya kuliner membawa bakpia hadir di Nusantara dengan sedikit perubahan yaitu mengganti isiannya yang sebelumnya menggunakan daging babi dengan isian lain yang bisa diterima masyarakat mengingat mayoritas masyarakat Nusantara pada saat itu beragama Islam yaitu dengan menggantinya dengan kacang hijau yang lambat laun bisa diterima di masyarakat hingga saat ini (Eriyanto, 2018).

Bakpia yang digemari masyarakat saat ini sangat beragam variannya, salah satunya adalah Bakpia yang isinya terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, yang dibungkus dengan tepung terigu kemudian dipanggang. Isi bakpia saat ini sangat variatif, tidak hanya menyajikan rasa kacang hijau melainkan coklat, keju dan kumbu hitam, sementara itu bagian kulitnya terbuat

dari tepung terigu yang dicampur dengan gula, air dan minyak sehingga membentuk suatu adonan. Adonan terigu tersebut nantinya memberikan rasa gurih dan tekstur renyah yang menjadi ciri khas bakpia itu sendiri.

Ciri khas bakpia tidak terlepas dari bahan bakunya yaitu Tepung Terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan kulit bakpia, selain itu tepung terigu saat ini sudah merupakan salah satu bahan pokok bagi kebutuhan masyarakat Indonesia, baik untuk kebutuhan rumah tangga sehari – hari maupun kebutuhan industri *pastry* dan *bakery*. Banyaknya kreasi yang bisa dibuat dari tepung terigu memberikan dampak yang cukup positif bagi industri kuliner Indonesia, namun dibalik itu muncul kekhawatiran mengenai ketergantungan impor gandum yang bisa mengancam ketahanan pangan nasional. Salah satu jalan keluar untuk mengatasi hal tersebut adalah membuat inovasi dengan menciptakan produk substitusi sebagai pengganti tepung terigu dengan menggunakan produk pertanian lokal.

Produk pertanian yang dapat digunakan adalah Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Tanaman ini masuk kedalam jenis umbi-umbian yang mudah ditemui di seluruh wilayah Indonesia. Menurut hasil survey Badan Pusat Statistik jumlah produktivitas ubi kayu di Indonesia sejumlah 21,8 juta ton pada tahun 2015 sehingga menempatkan Ubi Kayu sebagai sumber bahan pangan ketiga setelah padi dan jagung di Indonesia, hal itu dikarenakan karena tingginya minat masyarakat menanam Ubi Kayu karena cukup mudah proses budidayanya serta masa panennya yang cukup singkat.

Tingginya produktivitas Ubi Kayu yang diiringi dengan tingginya minat masyarakat untuk mengonsumsi tanaman ini telah memperkaya varian makanan yang telah ada hingga saat ini (Zuraida, 2009). Dengan adanya Ubi Kayu yang melimpah dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif yang berpotensi dikembangkan sebagai sumber karbohidrat. Salah satu pemanfaatan yang sudah ada adalah mengolahnya menjadi Tepung Mocaf yang masih merupakan produk turunan dari Ubi Kayu.

Pemanfaatan Tepung Mocaf sebagai sumber karbohidrat sangat potensial, namun pemanfaatannya masih terbatas. Inovasi terhadap pemanfaatan Tepung Mocaf masih sangat dibutuhkan. Daya saing antar bahan pangan yang tinggi menyebabkan masyarakat menuntut untuk disediakan makanan yang murah, bergizi dan memiliki kualitas yang baik. Salah satu pemanfaatannya adalah dengan menjadikan Tepung mocaf menjadi bahan baku dalam pembuatan bakpia.

Penggunaan Tepung Mocaf dalam pembuatan bakpia ini tentu akan menambah varian baru dalam industri bakpia. Berdasarkan *survey* sementara yang dilakukan oleh penulis bahwa sebagian konsumen belum bisa membedakan antara bakpia berbahan dasar Tepung Terigu dengan bakpia berbahan dasar Tepung mocaf baik dari aspek aroma, tekstur dan rasa maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan mengambil judul : **“UJI KESUKAAN OLAHAN BAKPIA TEPUNG MOCAF”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh tepung mocaf dalam pembuatan bakpia ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap olahan bakpia tepung mocaf ?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, penelitian ini mempunyai tujuan untuk menjadikan tepung mocaf sebagai tambahan substitusi tepung terigu pada olahan bakpia kering sebesar 30 %, 40% dan 50% lalu dilakukan pengujian berdasarkan indikator aroma, rasa dan tekstur.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan batasan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh tepung mocaf dalam pembuatan bakpia.
2. Mengetahui tingkat kesukaan bakpia tepung mocaf.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat umum maupun industri kuliner terkait alternatif olahan Bakpia yang berbahan dasar Tepung Terigu dan digantikan dengan Tepung Mocaf yang lebih ramah terhadap produk pangan lokal.

2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi bagi pedoman dan kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya.

3. Manfaat bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan wawasan serta mengembangkan daya pikir maupun inovasi dalam mengembangkan produk makanan serta sebagai sarana bagi peneliti untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan.