

**PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN SPONGE CAKE**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

GHAZIROH TSABITAH
Nomor Induk : 201823099

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2021**

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU
DALAM PEMBUATAN SPONGE CAKE

NAMA : Ghaziroh Tsabitah
NIM : 201823099
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Lien Maulina, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



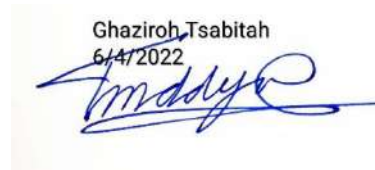
Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum NIP. 19590323
198203 1 003

Penguji I,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji II,



Ghaziroh Tsabitah
6/4/2022
Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Bandung,

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan
dan kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,
Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ghaziroh Tsabitah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 14 Januari 2000
NIM : 201823099
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Penggunaan Tepung Moscaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Sponge Cake*.
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 17 – 01 - 2022

Yang membuat pernyataan,



Ghaziroh Tsabitah

NIM 201823099

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, karena dengan fadilat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sponge Cake” ini dengan tepat waktu.

Penulisan Tugas Akhir bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis ingin mengutarakan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc sebagai Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd sebagai Kepala Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Lien Maulina, S.Sos., M.Pd, sebagai dosen pembimbing I
4. Bapak Erfan Riesfian S.Sos., M.Hum selaku dosen pembimbing II
5. Seluruh *staf* pengajar Manajemen Patiseri yang telah memberikan saran, masukan, dan dukungan serta bimbingan.
6. Keluarga besar penulis, khususnya orang tua yang memberikan kasih sayang selama penyusunan Tugas Akhir
7. Kepada Ajie Rama, Ameliya Sabrina M.ur, Amalia Nurseptiana, Bismar Renaldi, Tamyra Azhari, Zahra Suryono, Dian Kalinda, Naufal Haryanda, Shafa Salsabila, Cyanthika Syafa, Winda Oktaviani, sebagai teman yang selama ini memberikan dukungan.

8. Kepada pihak yang tidak dapat disebutkan yang memberikan doa dan dukungan selama penulis menyusun Tugas Akhir ini.

Penulis mengerti bahwasannya penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu penulis meminta maaf kepada semua pihak yang kurang berkenan atas kekurangan atas kekurangan laporan ini. Untuk itu, kritik dan saran yang membangun akan sangat membantu dalam kemajuan penulisan laporan ini dikemudian hari. Penulis mengucapkan terimakasih atas segala bentuk bantuan yang diberikan selama dalam proses penulisan Tugas Akhir ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta menambah wawasan bagi segala semua pihak.

Jakarta, 15 September 2021

Ghaziroh Tsabitah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
Daftar Tabel	iv
Daftar Gambar	v
Daftar Lampiran	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	6
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	10
BAB II	12
A. Tinjauan Pustaka	12
B. Prosedur Percobaan	20
BAB III	30
A. Hasil Eksperimen	30
B. Hasil Penilaian Panelis	30
BAB IV	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	36
Daftar Pustaka	37

Daftar Tabel

Table 1.1 Skala Penilaian	8
Tabel 1.2 Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis	10
Table 2. 1 Perbandingan Kandungan Tepung Mocaf dan Tepung Terigu	16
Table 2. 2 Daftar Tabel Peralatan Eksperimen	20
Table 2. 3 Rancangan Eksperimental	25
Table 2. 4 Resep Sponge Cake Pembanding	26
Table 2. 5 Resep Sponge Cake Eksperimen	27
Table 3. 1 Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Penampilan (Warna)	31
Table 3. 2 Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Rasa	32
Table 3. 3 Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Tekstur	33

Daftar Gambar

Gambar 2. 1 Cold foaming Method	13
Gambar 2. 2 Warm foaming Method	14
Gambar 2. 3 Separated Foaming Mixing Method	14
Gambar 2. 4 Tepung Terigu	17
Gambar 2. 5 Tepung Mocaf	18
Gambar 2. 6 Gula	18
Gambar 2. 7 Margarin	19
Gambar 2. 8 Telur	19
Gambar 2. 9 Pra-Eksperimen I	23
Gambar 2. 10 Pra-Eksperimen II	23
Gambar 2. 11 Pra-Eksperimen III	24

Daftar Lampiran

LAMPIRAN 1	39
LAMPIRAN 2	41
LAMPIRAN 3	43

Daftar Pustaka

Aida, N., Lina I, K. (2012). “Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*”. Skripsi Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.

Diakses dari <https://adoc.pub/queue/pembuatan-mocaf-modified-cassava-flour-dengan-dproses-ferment.html>

Arbi, A.S. (2009). Praktikum Evaluasi Sensori. Diakses dari Universitas Terbuka, Situs Web Repository <http://repository.ut.ac.id/>

Ariani, R.P., Masdarini. L., Rahman, M.H.R. (2021). Penggunaan Tepung Mocaf Pada Butter Cookies Kelapa. Diakses dari Universitas Pendidikan Ganesha, Situs Web <https://ejournal.undiksha.ac.id/>

Bilgen, F. (2021). Beginners Guide: Celiac Disease. Diakses 23 Oktober 2021, dari <https://celiacsimplified.com/hello/>

Dinas Ketahanan Pangan Daerah Kabupaten Grobogan. (2020). Keunggulan Tepung Mocaf. Diakses dari <https://dkpd.grobogan.go.id/informasi/berita/keunggulan-tepung-mocaf>

Guandalini, S. (2013). *Essentials Of Celiac Disease and the Gluten Free Diet*. Chicago : University of Chicago Celiac Disease Center. Diakses dari https://www.cureceliacdisease.org/wp-content/uploads/CdC_Essentials_Guide_EBOOK_2018.02.05.pdf

Herawati, H., Kamsiati, E., and Sunarmani. (2017). Teknologi Produk *Gluten-Free* : Sehat dengan *Gluten-Free*. Bogor. IPB Press.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Penyakit Celiac. Diakses dari sehatQ, situs web <https://www.sehatq.com/penyakit/penyakit-celiac>

Kothari, C, R. (2004). Research Methodology: Method and Technique. New Delhi. New Age International (P) Ltd., Publishers. Diakses dari https://repository.dinus.ac.id/docs/ajar/Kothari_-_Research_Methodology_Methods_and_Techniques_-_2004.pdf

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2018). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018. Diakses dari http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page30.html

Rinsky, Glenn & Laura Halpin Rinsky. (2009). *The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for The Baking and Pastry Professional*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc

Salim, E. (2011). Mengolah singkong menjadi mocaf. Yogyakarta. Lily Publisher.

The Culinary Institute of America. (2016). *Mastering The Art and Craft : Baking and Pastry 3rd*. Canada. John Wiley & Sons.