

TUGAS AKHIR

**MODIFIKASI *PANCAKE* SUBSTITUSI TEPUNG UBI
JALAR KUNING (*IPOMEA BATATAS*)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**ERICO DAFFA
1508519038**

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

MODIFIKASI *PANCAKE* SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING

ERICO DAFFA

Dosen Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd.,M.Sc

ABSTRAK

Tugas akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning. Modifikasi berupa penggantian sebagian tepung terigu menjadi tepung ubi jalar kuning, penambahan isi dengan kumbu ubi jalar kuning dan penyajian berbentuk *dorayaki*. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Uji coba yang dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery*, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Tahapan awal dilakukan uji coba formula standar dan dilanjutkan dengan formula substitusi. Formula uji coba terbaik divalidasi oleh 2 orang panelis ahli yang menyatakan produk sudah sesuai dengan hasil penilaian menunjukkan bahwa pada aspek warna kulit bagian atas mendapatkan nilai rerata 5 pada kategori coklat muda; Pada aspek warna kulit bagian bawah mendapatkan nilai rerata 3,5 pada kategori antara coklat muda dan coklat kekuningan. Pada aspek aroma *pancake* mendapatkan nilai rerata 3,5 pada kategori antara agak beraroma ubi jalar kuning dan kurang beraroma ubi jalar kuning; Pada aspek aroma kumbu ubi jalar kuning mendapatkan nilai rerata 3,5 dengan kategori antara beraroma ubi jalar kuning dan agak beraroma ubi jalar kuning; Pada aspek aroma santan pada kumbu mendapatkan nilai rerata 4 dengan kategori agak beraroma santan. Pada aspek rasa manis mendapatkan nilai rerata 5 dengan kategori agak manis; aspek rasa legit mendapatkan nilai rerata 3,5 dengan kategori antara legit dan agak legit; pada aspek rasa manis kumbu mendapatkan nilai rerata 3,5 dengan kategori antara manis dan agak manis; pada aspek rasa keseluruhan mendapatkan nilai rerata 4 dengan kategori kulit dan isian menghasilkan rasa keseluruhan. Pada aspek tekstur *pancake* mendapatkan nilai rerata 3,5 dengan kategori antara lembut dan agak lembut; aspek tekstur kumbu ubi jalar kuning mendapatkan nilai rerata 4 dengan kategori lembut. Berdasarkan hasil perhitungan harga jual dengan kenaikan 50% diperoleh harga jual produk sebesar Rp 17.000/kemasan.

Kata kunci : Modifikasi *Pancake*, Tepung Ubi Jalar Kuning

YELLOW SWEET POTATO FLOUR SUBSTITUTIONS PANCAKE MODIFICATION

ERICO DAFFA

Supervisor: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd.,M.Sc

ABSTRACT

This final project aims to get the best formula for pancakes substitution of yellow sweet potato flour. Modifications include replacing some of the wheat flour with yellow sweet potato flour, adding filling with yellow sweet potato curd and serving it in the form of dorayaki. The method used is the experimental method. Trial conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, D3 Culinary Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The initial stage was to try out the standard formula and then proceed with the substitution formula. The best trial formula was validated by 2 expert panelists who stated that the product was in accordance with the results of the assessment, showing that on the aspect of skin color, the upper part received an average value of 5 in the light brown category; light brown and yellowish brown. In the aroma aspect, pancakes get an average value of 3.5 in the category between slightly scented with yellow sweet potato and less flavorful with yellow sweet potato; ;In the aspect of coconut milk aroma, Kumbu gets an average value of 4 in the slightly coconut milk flavored category. On the sweet taste aspect, the average score is 5 in the rather sweet category; the legit taste aspect gets an average score of 3.5 in the legit and somewhat legit categories, in the sweet Kumbu aspect, the average score is 3.5 in the category between sweet and rather sweet; overall taste gets an average score of 4 with the category of skin and stuffing resulting in overall taste. In the texture aspect, pancakes get an average value of 3.5 in the category between soft and rather soft; in the texture aspect, yellow sweet potato kumbu gets an average value of 4 in the soft category. Based on the results of calculating the selling price with a 50% increase, the selling price of the product is Rp 17.000/package.

Keywords: Modification Pancake, Yellow sweet potato flour

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Modifikasi *Pancake* Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas*)
Penyusun : Erico Daffa
NIM : 1508519038

Disetujui Oleh :
Dosen Pembimbing,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

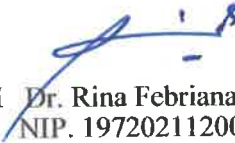
Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM
NIP. 196007231986022001

Anggota Penguji,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Erico Daffa

NIM : 1508519038

Saya menyatakan dengan sebenarnya benarnya Tugas Akhir dengan judul “**Modifikasi Pancake Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning**” adalah hasil saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing Tugas Akhir dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada Perguruan Tinggi manapun. Sumber informasi berasal dari berbagai jurnal, *website* dan buku yang dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah diterapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 10 Juli 2023



Erico Daffa



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Erico Daffa
NIM : 1508519038
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 TATA BOGA
Alamat email : erico.daffa5@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

“Modifikasi *Pancake* Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas*)”

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 24 Agustus 2023

Penulis,

(Erico Daffa)

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat karunia, serta berkahnya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Modifikasi Pancake Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning**”. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu penulis diantaranya:

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. Mariani, M.Si, selaku Pembimbing Akademik Program Studi D3 Tata Boga angkatan 2019
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
4. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh staff Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Tidak lupa juga, kepada kedua orang tua yang amat penulis cintai, serta keluarga atas perhatian doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis. Serta teman-teman seperjuangan yang saling memotivasi dan memberi semangat kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga penulisan ini dapat memberikan manfaat dan memberikan kontribusi yang nyata dalam bidang kuliner dan perkembangan ilmu pengetahuan. Penulis sangat menerima kritik dan masukan untuk penulisan ini. Penulis sadar bahwa penulisan ini masih jauh dari kata sempurna.

Jakarta, 10 Juli 2023



Erico Daffa

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR	i
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penulisan	3
1.5 Kegunaan Penulisan	3
BAB II KAJIAN TEORI	5
2.1 <i>Pancake</i>	5
2.1.1 Pengertian <i>Pancake</i>	5
2.1.2 Karakteristik <i>Pancake</i>	5
2.1.3 Kandungan Gizi <i>Pancake</i>	6
2.2 Tepung Ubi Jalar Kuning	6
2.2.1 Karakteristik Tepung Ubi Jalar Kuning	7
2.2.2 Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Kuning	8
2.3 Produk Modifikasi <i>Pancake</i> Substitusi Ubi Jalar Kuning	9
2.3.1 Aspek modifikasi produk	9
2.3.2 Substitusi Ubi Jalar Kuning	10
2.3.3 Bahan dan Fungsi Bahan <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning	10
2.3.4 Kualitas Produk Modifikasi	15
2.4 Kemasan dan label produk modifikasi	16
2.4.1 Kemasan	16
2.4.2 Label	19
2.5 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual	22

2.5.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku	22
2.5.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan.....	23
2.5.3 Menentukan Persentase <i>Food Cost</i>	23
2.5.4 Menentukan Harga Jual	23
BAB III PEMBAHASAN	25
3.1 Tempat dan Waktu	25
3.2 Prosedur Ujicoba	25
3.2.1 Ujicoba 1 <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning	25
3.2.2 Ujicoba 2 <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning	26
3.3.3 Formula Terbaik <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning	27
3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning	27
3.3.1 Aspek Warna.....	28
3.3.2 Aspek Aroma	29
3.3.4 Aspek Tekstur	32
3.4 Penyajian Hasil Modifikasi <i>Pancake</i> Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning	34
3.6 Kelemahan Uji Coba.....	36
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	37
4.1 Kesimpulan	37
4.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	40