

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF PADA
PEMBUATAN ROTI *SOFT ROLL* DENGAN METODE
TAIWANESE BREAD TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**TOMY NURFIANTORO
1514618024**

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN SIDANG SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Roti *Soft Roll* Dengan Metode *Taiwanese Bread* Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Tomy Nurfiantoro
NIM : 1514618024
Tanggal Ujian : 08 Agustus, 2023

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032000

Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022000

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



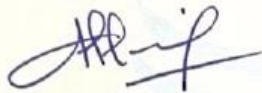
Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si
NIP. 197808022005022001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Roti *Soft Roll* Dengan Metode *Taiwanese Bread* Terhadap Daya Terima Konsumen
Penyusun : Tomy Nurfiantoro
NIM : 1514618024
Tanggal Ujian : 08 Agustus, 2023

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032000

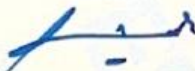
Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022000

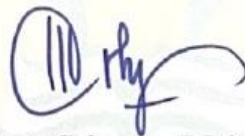
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji I



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

Anggota Penguji II



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta 29 Agustus 2023



Yang membuat pernyataan
Tomy Nurfiatoro



Menekadukan dan
Mementabatkan Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/ Faksimili: 0214894221
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 : Tomy Nurfiantor
NIM : 1514618024
Fakultas/Prodi : FT/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : tomynurfiantor19@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 (.....)

Yang berjudul :

Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Roti *Soft Roll* Dengan Metode *Taiwanese Bread* Terhadap Daya Terima Konsumen

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, 29 Agustus 2023
Penulis

Tomy Nurfiantor

KATA PENGANTAR

Puji syukur Kehadirat Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan sebaik-baiknya.

Penulisan skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pada program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam penulisan skripsi ini, tidak lepas dari suatu hambatan dan kesulitan. Namun, berkat adanya bimbingan, bantuan, nasehat, saran, dan kerjasama dari berbagai pihak, khususnya para Dosen Pembimbing, sehingga segala hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan, sehingga penulis membutuhkan kritik dan saran yang bersifat membangun.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin berterima kasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan serta motivasi dalam penyusunan skripsi ini, yaitu:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si, selaku koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd, selaku dosen Penasehat Akademik Prodi Pendidikan Tata Boga 2018.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dr. Ir Ridawati, M.Si, selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membimbing dalam menyelesaikan skripsi.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
5. Seluruh staf TU dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orangtua yang selalu memberikan do'a, dan dukungan. Penulis juga ingin mengucapkan terimakasih kepada teman-teman di Program studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2018, sahabat, dan seluruh pihak atas kebersamaan, do'a, semangat, bantuan yang sangat berarti bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penelitian ini masih banyak sekali kesalahan dan kekurangannya, penulis mohon dibukakan pintu maaf yang sebesar-besarnya. Juga dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki penelitian ini.

Jakarta, 29 Agustus 2023


Tomy Nurfiatoro

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF PADA PEMBUATAN ROTI *SOFT ROLL* DENGAN METODE *TAIWANESE BREAD* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

TOMY NURFIANTORO

Pembimbing : Mutiara Dahlia & Ridawati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf dengan persentase yang berbeda pada pembuatan roti *soft roll* dengan metode *Taiwanese bread* terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen untuk menemukan formula terbaik dengan substitusi tepung mocaf sebesar 10%, 20%, dan 30% dari total tepung yang digunakan. Dilanjutkan dengan uji organoleptik yang dilakukan terhadap 5 panelis ahli yaitu dosen Program Studi Tata Boga untuk menguji kelayakan produk. Kemudian dilakukan uji daya terima konsumen terhadap 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta terhadap aspek eksternal dan aspek internal. Didapatkan hasil yang diperoleh dari roti *soft roll* metode *Taiwanese bread* substitusi tepung mocaf persentase 10% memiliki nilai rata-rata yang tertinggi pada aspek volume, pori-pori, tekstur remah dan kualitas pengunyahan. Sedangkan roti *soft roll* metode *Taiwanese bread* substitusi tepung mocaf sebanyak 20% memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek rata pemanggangan, karakter kulit, warna bagian dalam, rasa, dan aroma. Sedangkan pada aspek warna kulit dan kerak roti persentase 10% dan 20% memiliki nilai yang sama. Berdasarkan hasil uji hipotesis menghasilkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan substitusi tepung mocaf pada roti *soft roll* metode *Taiwanese bread* yang dilakukan terhadap semua aspek yang diuji terhadap daya terima konsumen. Berdasarkan hasil tersebut, disimpulkan bahwa rekomendasi pembuatan roti *soft roll* metode *Taiwanese bread* adalah dengan mengganti 30% dari total tepung yang digunakan menjadi tepung mocaf.

Kata kunci: Roti *Soft Roll*, *Taiwanese Bread*, Tepung Mocaf, Daya Terima Konsumen, Substitusi.

THE EFFECT OF MOCAF FLOUR SUBSTITUTION ON CONSUMER ACCEPTANCE OF SOFT ROLL BREAD MADE WITH TAIWANESE BREAD METHOD

TOMY NURFIANTORO

Supervisor : Mutiara Dahlia & Ridawati

ABSTRACT

The aim of this research was to determine and analyze the effect of substituting different percentages of mocaf flour in the production of Soft Roll using the Taiwanese Bread method on consumer acceptance. The study was conducted at the Bakery and Patisserie Processing Laboratory, Department of Culinary Arts Education, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The experimental method was used to find the best formula by using 10%, 20%, and 30% mocaf flour in proportion to the total amount of flour used. Organoleptic tests were then carried out by five expert panelists who were culinary arts professors to assess product feasibility. Consumer acceptance tests were also conducted on 30 moderately trained panelists who were students from the Culinary Arts Department at Universitas Negeri Jakarta, evaluating both external and internal aspects. The results showed that soft rolls made with a substitution rate of 10% mocaf flour had the highest average scores in terms of volume, porosity, crumb texture, and chewability quality. On the other hand, soft rolls made with a substitution rate of 20% mocaf flour scored highest in terms of evenness in baking, crust character, inner color, taste, and aroma. Meanwhile, in terms of crust color and texture, both the 10% and 20% substitution rates showed similar values. Based on the calculated data, there was no significant effect observed from adding mocaf flour substitution in Taiwanese bread method soft roll on consumer acceptance across all tested aspects. Therefore, it can be concluded that the recommended proportion for making soft rolls using the Taiwanese bread method is by substituting 30% of the total flour used with mocaf flour.

Keyword : Soft roll bread, Taiwanese Bread, Mocaf Flour, Substitution, Consumer Acceptability

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SIDANG SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Perumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Kegunaan Penelitian	4
BAB II	6
KERANGKA TEORITIK	6
2.1. Landasan Teori	6
2.1.1. Daya Terima Konsumen	6
2.1.2. Roti <i>Soft Roll</i>	11
2.1.3. Metode <i>Taiwanese Bread</i>	28
2.1.4. Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)	33
2.1.5. Roti <i>Soft Roll</i> dengan Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	35
2.2. Penelitian Yang Relevan	35
2.3. Kerangka Pemikiran	36
2.4. Hipotesis Penelitian	37
BAB III	38
METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1. Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	38
3.2. Populasi dan Sampel	38
3.2.1. Populasi	38
3.2.2. Sampel	38
3.3. Definisi Operasional	39
3.3.1. Roti <i>Soft Roll (Taiwanese bread)</i> dengan Substitusi Tepung Mocaf	39
3.3.2. Daya Terima Roti <i>Soft Roll (Taiwanese bread)</i> dengan Substitusi Tepung Mocaf	39
3.4. Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	43
3.4.1. Metode Penelitian	43
3.4.2. Rancangan Penelitian	43
3.5. Prosedur penelitian	44

3.5.1. Studi Pustaka	44
3.5.2. Penelitian Pendahuluan	45
3.5.3. Penelitian Lanjutan	52
3.6. Instrumen Penelitian	62
3.6.1. Validasi Produk	62
3.6.2. Uji Daya Terima Konsumen	64
3.7. Teknik Pengumpulan Data	65
3.8. Teknik Analisis Data	66
3.9. Hipotesis Statistik	67
BAB IV	68
HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN	68
4.1. Hasil Penelitian	68
4.1.1. Hasil Uji Validitas	68
4.1.2. Hasil Uji Daya Terima	78
4.2. Pembahasan	100
4.3. Kelemahan Penelitian	105
BAB V	106
KESIMPULAN DAN SARAN	106
5.1. Kesimpulan	106
5.2. Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN	110
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	140

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Dinner Roll</i>	12
2.2	<i>Parker Horse</i>	13
2.3	<i>Clover Leaf</i>	13
2.4	<i>Pande Ciosa</i>	14
2.5	Bagan Alur adonan <i>Pre Dough/ Boiled Dough</i>	30
2.6	Bagan Alur adonan <i>Sponge Dough</i>	31
2.7	Bagan Alur Pembuatan Roti <i>Soft Roll Metode Taiwanese Bread</i>	32
2.8	Tepung MOCAF (<i>Modified Cassava Flour</i>)	35
3.1	<i>Soft roll kontrol</i>	49
3.2	<i>Soft roll Taiwanese Bread kontrol</i>	51
3.3	Uji coba 1 <i>Soft roll Taiwanese bread</i> substitusi tepung mocaf	53
3.4	Uji coba 2 <i>Soft roll Taiwanese bread</i> substitusi tepung mocaf	55
3.5	Uji coba 3 <i>Soft roll Taiwanese bread</i> substitusi tepung mocaf	57
3.6	Uji coba 4 <i>Soft roll Taiwanese bread</i> substitusi tepung mocaf	59
3.7	Uji coba 5 <i>Soft roll Taiwanese bread</i> substitusi tepung mocaf	61

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Formula Resep Roti <i>Soft Roll</i>	14
2.2	Komposisi Kimia Gandum	16
2.3	Klasifikasi air	18
2.4	Macam dan Sifat Ragi	19
2.5	Komposisi Kimia Telur	23
2.6	Bahan <i>Bread Improver</i>	24
2.7	Aktivitas Ragi Saat Proofing	27
2.8	Perubahan Biokimia Saat Pemanggangan	28
2.9	Formula Resep Metode <i>Taiwanese Bread</i>	30
2.10	Komposisi Kimia Tepung Mocaf	34
3.1	Rancangan Penelitian	44
3.2	Alat yang digunakan	45
3.3	Formula Uji Coba Formulasi Kontrol Roti <i>Soft Roll</i>	49
3.4	Hasil Uji Coba Formulasi Kontrol Roti <i>Soft Roll</i>	49
3.5	Formula Uji Coba Formulasi Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i>	50
3.6	Hasil Uji Coba Formulasi Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i>	51
3.7	Formula Uji Coba Formulasi 1 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	52
3.8	Hasil Uji Coba Formulasi 1 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	53
3.9	Formula Uji Coba Formulasi 2 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	54
3.10	Hasil Uji Coba Formulasi 2 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	55
3.11	Formula Uji Coba Formulasi 3 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	56
3.12	Hasil Uji Coba Formulasi 3 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	57
3.13	Formula Uji Coba Formulasi 4 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	58
3.14	Hasil Uji Coba Formulasi 4 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	59
3.15	Formula Uji Coba Formulasi 5 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	60
3.16	Hasil Uji Coba Formulasi 5 Kontrol Roti <i>Soft Roll</i> Metode <i>Taiwanese Bread</i> Substitusi Tepung Mocaf	61
3.17	Instrumen Validasi Produk	62
3.18	Instrumen Uji Daya Terima	64
4.1	Hasil Uji Validitas Aspek Volume	69
4.2	Hasil Uji Validitas Aspek Rata Pemanggangan	70
4.3	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Kulit	71
4.4	Hasil Uji Validitas Aspek Karakter Kulit	71
4.5	Hasil Uji Validitas Aspek Kerak Roti	72

4.6	Hasil Uji Validitas Aspek Pori-pori	73
4.7	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Bagian Dalam	74
4.8	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Mocaf	75
4.9	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Mocaf	76
4.10	Hasil Uji Validitas Aspek Karakter Remah	77
4.11	Hasil Uji Validitas Aspek Kualitas Pengunyahan	77
4.12	Hasil Uji Daya Terima Aspek Volume	79
4.13	Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume	80
4.14	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rata Pemanggangan	81
4.15	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rata Pemanggangan	82
4.16	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Kulit	83
4.17	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit	84
4.18	Hasil Uji Daya Terima Aspek Karakter Kulit	85
4.19	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakter Kulit	86
4.20	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kerak Roti	87
4.21	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerak Roti	88
4.22	Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori-pori	89
4.23	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-pori	90
4.24	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	91
4.25	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam	92
4.26	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Mocaf	93
4.27	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Mocaf	94
4.28	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Mocaf	95
4.29	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Mocaf	96
4.30	Hasil Uji Daya Terima Aspek Karakter Remah	97
4.31	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakter Remah	98
4.32	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kualitas Pengunyahan	99
4.33	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan	100

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Lembar Instrumen Validasi Dosen Ahli	111
Lampiran 2	Hasil Uji Validasi Panelis Ahli Roti Soft Roll Metode Taiwanese Bread Substitusi Tepung Mocaf	113
Lampiran 3	Lembar Instrumen Uji Hedonik	114
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Aspek Volume	116
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Aspek Rata Pemanggangan	118
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Kulit	120
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Aspek Karakter Kulit	122
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Aspek Kerak Roti	124
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Aspek Pori-pori	126
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna Bagian Dalam	128
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa	130
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma	132
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Data Aspek Tekstur Remah	134
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Aspek Kualitas Pengunyahan	136
Lampiran 15	Dokumentasi Proses Penelitian	138

