

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**FORMULASI *DAIFUKU MOCHI* SUBSTITUSI TEPUNG
HUNKWE**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

NILA PUSPITA SARI

1508520002

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

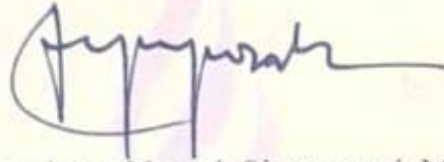
2024

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Formulasi *Daifuku Mochi* Substitusi Tepung Hunkwe
Penyusun : Nila Puspita Sari
NIM : 1508520002

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.

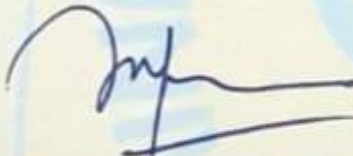
NIP. 196007231986022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,

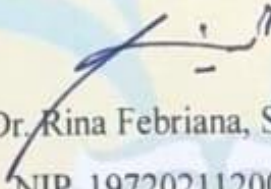
Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Dra. Sachriani, M.Kes

NIP. 196402041988032001



Dr. Rina Febriana, S.Pd., M.Pd

NIP. 197202112005012001

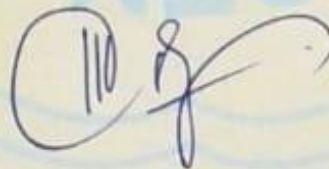


Dr. Rusilanti, M.Si

NIP. 196306251988112001

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan**



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

NIP. 197409142001121001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bawa :

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan 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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademil berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 15 Juli 2024

Yang Membuat
Pernyataan Materai



Nila Puspita Sari

1508520002

KATA PENGANTAR

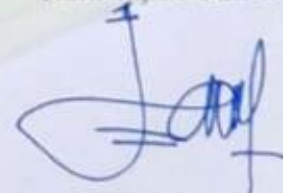
Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat karunia dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "*Formulasi Daifuku Mochi Substitusi Tepung Hunkwe*". Penulisan ini merupakan persyaratan untuk meraih gelar Sarjana Terapan pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Keterbatasan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini menyebabkan penulis kesulitan. Oleh karena itu, tanpa adanya bimbingan, dorongan, kritik, saran, dan bantuan dari berbagai pihak, skripsi ini tidak akan bisa terlaksana dengan baik. Maka sehubungan dengan hal tersebut, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. Selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M.Kes. Selaku Pembimbing Akademik
3. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M. Selaku dosen pembimbing yang telah membimbing hingga selesainya skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama perkuliahan
5. Seluruh staf TU dan Laboran yang selama ini telah banyak membantu
6. Orang Tua penulis yaitu Almarhum Bapak Sumanta dan Ibu Giyanti serta kakak Ayu yang selalu memberikan dukungan baik moril maupun materil, doa, perhatian, dan pengertiannya.
7. Tim *mochi* Sekar dan Adisty selaku sahabat seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi, serta para sahabat dan teman perjuangan lainnya yang telah memberikan dukungan, semangat, dan doa.
8. Ka Ega Yunierlita, S.Pd. yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan *support*, saran, motivasi dan doa untuk kelancaran penyusunan skripsi ini.
9. Dimitriev Abraham Hariyanto dan Papi Abe yang telah memberikan penulis semangat dan mendorong penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Karena keterbatasan pengetahuan, pengalaman, dan kemampuan penulis maka penulis menyadari bahwa skripsi ini belum optimal, oleh karena itu penulis meminta maaf atas segala kekurangan dan kesalahan baik dalam isi maupun penulisan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembacanya.

Jakarta, 15 Juli 2024



Nila Puspita Sari

1508520002



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 : Nila Puspita Sari
NIM : 1508520002
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : nilaapspt@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 :

FORMULASI *DAIFUKU MOCHI* SUBSTITUSI TEPUNG HUNKWE

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, 30 Juli 2024

Penulis

(Nila Puspita Sari)

FORMULASI *DAIFUKU MOCHI* SUBSTITUSI TEPUNG HUNKWE

Nilia Puspita Sari

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi yang tepat dalam penggunaan tepung hunkwe untuk pembuatan *Daifuku Mochi*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Makanan, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian dilakukan mulai dari bulan Desember 2023 hingga Januari 2024. Tepung Hunkwe dipilih sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *Daifuku Mochi* karena memiliki kesamaan bahan utama antara tepung hunkwe dan tepung beras ketan, yaitu kandungan amilopektin dan amilosa. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen, dimana uji coba dilakukan dengan mencari standar resep melalui serangkaian uji coba untuk mendapatkan resep terbaik. Pada uji coba terakhir, produk yang dihasilkan adalah *Daifuku Mochi* terbaik, maka tahap selanjutnya adalah melakukan substitusi tepung hunkwe dengan perlakuan sebesar 30%, 40% dan 50%. Penilaian organoleptik *Daifuku Mochi* diujicobakan pada 10 panelis ahli dengan penilaian aspek yang terdiri dari warna, aroma, rasa, trigeminal dan tekstur kekenyalan. Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan oleh panelis ahli, penggunaan tepung hunkwe sebagai bahan substitusi *Daifuku Mochi* bahwa ketiga persentase substitusi tepung hunkwe dalam *Daifuku Mochi* telah sesuai dan memenuhi karakteristik yang diharapkan. Hal ini didasarkan pada penilaian terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan terigeminal yang telah dinilai oleh panelis ahli yang menunjukkan kualitas produk yang sebanding. Oleh karena itu, penelitian ini dapat diteruskan untuk meneliti daya terima konsumen terhadap produk *Daifuku Mochi* substitusi tepung hunkwe.

Kata Kunci : *Daifuku Mochi*, Tepung Hunkwe, Tepung Beras Ketan, Uji Organolepti

DAIFUKU MOCHI FORMULATION SUBSTITUSI HUNKWE FLOUR

Nilu Puspita Sari

Advisor : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.

ABSTRACT

This study aims to get the right formulation in the use of hunkwe flour for the manufacture of Daifuku Mochi. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Arts and Food Management Study Program, State University of Jakarta. The research was conducted from December 2023 to January 2024. Hunkwe flour was chosen as a substitute in making Daifuku Mochi because it has the main ingredients in common between hunkwe flour and glutinous rice flour, namely the content of amylopectin and amylose. This study uses an experimental research method, where trials are carried out by looking for recipe standards through a series of trials to get the best recipe. In the last trial, the product produced was the best Daifuku Mochi, so the next stage was to substitute hunkwe flour with treatment of 30%, 40% and 50%. Daifuku Mochi's organoleptic assessment was piloted on 10 expert panelists with an assessment of aspects consisting of color, aroma, taste, trigeminal and chewy texture. Based on the results of the assessment conducted by expert panelists, the use of hunkwe flour as a substitute for Daifuku Mochi that the three percentages of hunkwe flour substitution in Daifuku Mochi are in accordance with and meet the expected characteristics. This is based on an assessment of the color, aroma, taste, and terigeminal aspects that have been assessed by expert panelists who demonstrate comparable product quality. Therefore, this research can be continued to examine consumer acceptance of Daifuku Mochi products as a substitute for hunkwe flour.

Key words : Daifuku Mochi, Hunkwe Flour, Glutinous Rice Flour, Organoleptic test

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUANN PUBLIKASI	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Fokus Penelitian	5
1.3 Perumusan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kerangka Teoritik	7
2.1.1 Pengertian <i>Daifuku Mochi</i>	7
2.1.2 Bahan Pembuatan <i>Daifuku Mochi</i>	10
2.1.3 Uji Sensoris.....	18
2.1.4 Substitusi Tepung Hunkwe Pada <i>Daifuku Mochi</i>	21
2.1.5 Fungsi Substitusi Tepung Hunkwe Pada <i>Daifuku Mochi</i>	23
2.1.6 Pembuatan <i>Daifuku Mochi</i>	24
2.2 Produk Yang Dikembangkan.....	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	28
3.3 Bahan dan Alat Penelitian	28
3.4 Rancangan Metode Pengembangan.....	32
3.5 Instrumen.....	40
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	42
3.7 Teknik Analisis Data.....	42

BAB IV HASIL PRODUK.....	43
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	43
4.2 Kelayakan Produk	43
4.3 Pembahasan	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran.....	55
Daftar Pustaka.....	56
Lampiran	59

