

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**KUALITAS KUE LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG
MOCAF DENGAN FORMULA PENAMBAHAN RASA
MATCHA**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

AHMAD FIGO SUHADA

1508520021

PROGRAM STUDI

SARJANA TERAPAN

SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : KUALITAS KUE LIDAH KUCING SUBSTITUSI
TEPUNG *MOCAF* DENGAN FORMULA
PENAMBAHAN RASA *MATCHA*

Penyusun : Ahmad Figo Suhada

NIM : 1508520021

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

NIP. 196301141991032000

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji I,



Dr. Annis Kandriasari, S. Pd., M. Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji II,



Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes
NIP. 196402041998032001

Mengetahui,

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



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

NIP. 197409142001121000

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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 tidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 28 Juni 2024

Yang membuat

Pernyataan Meterai



No. Reg. 1508520021

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Kualitas kue lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha*”. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi guna memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan, dan dukungan yang sangat berarti dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin berterima kasih pada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini terutama kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S. Pd., M. Sc selaku Koorprodi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dra. Sachriani, M.Kes selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen Pembimbing
4. Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh Staff Tata Usaha Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini belum sepenuhnya sempurna sehingga penulis mengharapkan masukan dari penguji dan pembimbing untuk kesempurnaan skripsi sehingga diharapkan menghasilkan skripsi yang berkualitas. Atas perhatiannya, penulis menyampaikan terima kasih.

Jakarta, 28 Juni 2024

Penyusun,

Ahmad Figo Suhada



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN RISET DAN
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili : 012-4894221

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 : Ahmad Figo Suhada
NIM : 1508520021
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : ahmadfigo1206@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 :

Kualitas Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Mocaf Dengan Formula Penambahan Rasa Matcha

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 1 Agustus 2024

Penulis,

(Ahmad Figo Suhada)

KUALITAS KUE LIDAH KUCING SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DENGAN FORMULA PENAMBAHAN RASA MATCHA

AHMAD FIGO SUHADA

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula terbaik pada produk kue lidah kucing substitusi tepung mocaf dengan memberikan penambahan rasa matcha pada produk yang diteliti. Pengembangan produk kue lidah kucing ini sama seperti pembuatan kue lidah kucing pada umumnya, yang membedakan hanya substitusi bahan utama tepung terigu dengan tepung mocaf dan penambahan rasa matcha pada produk. Studi ini menerapkan metode penelitian eksperimen, di mana percobaan diulang dengan menggunakan bubuk matcha pada persentase 3%, 4%, dan 5% dari total tepung yang digunakan. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara acak. Peneliti menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif (QDA). Penggunaan tepung *mocaf* pada produk kue lidah kucing dapat meningkatkan karakteristik kokoh pada produk. Penambahan rasa matcha dapat dijadikan sebagai inovasi baru untuk mencari daya tarik masyarakat terhadap produk kue lidah kucing. Produk dengan hasil terbaik berada pada hasil 5%. Produk kue lidah kucing tepung *mocaf* rasa matcha dapat dilakukan inovasi lebih lanjut, contoh dengan menjual varian lain sebagai toping dari kue lidah kucing tepung mocaf rasa *matcha*.

Kata Kunci : Kualitas, Kue Lidah Kucing, *Matcha*, Tepung *Mocaf*

QUALITY CAT TONGUE CAKES SUBSTITUTE MOCAF FLOUR WITH ADDED MATCHA FLAVOR FORMULA

AHMAD FIGO SUHADA

Advisor : Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes

ABSTRACT

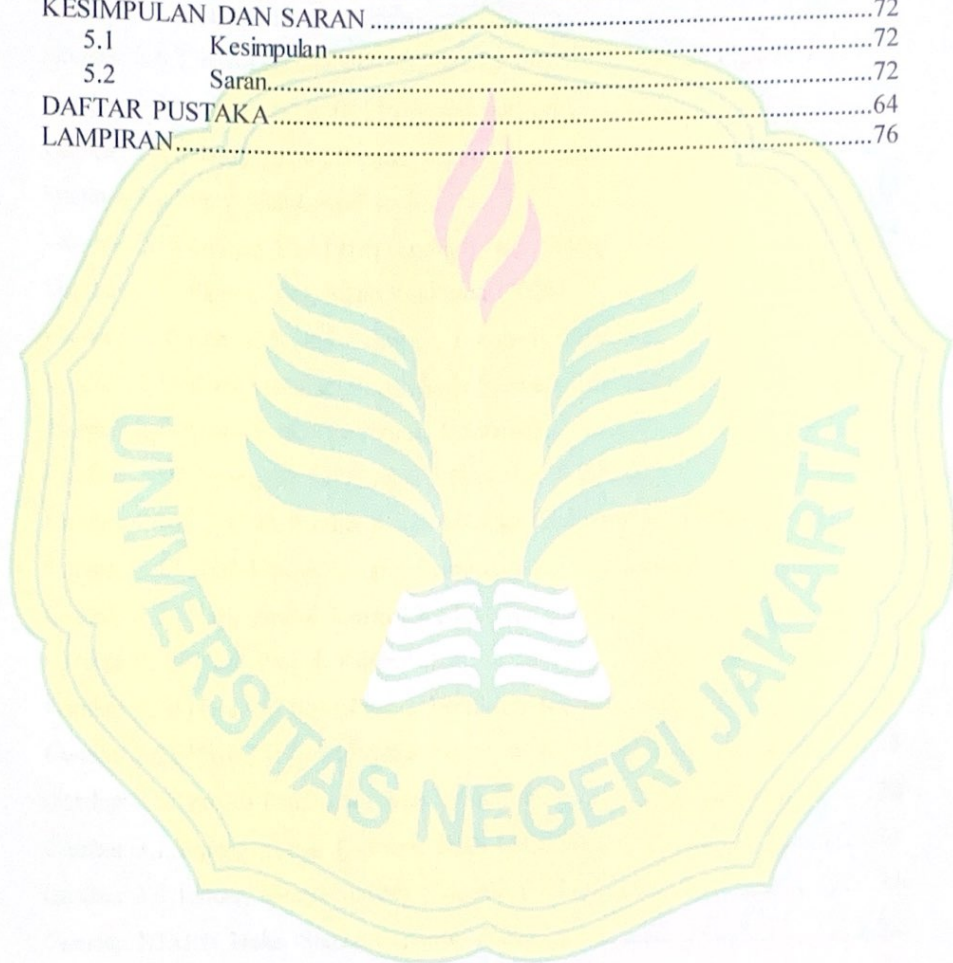
This study aims to find out the best formula for mocaf flour substitute cat tongue cake products by adding matcha flavor to the product studied. The development of this cat tongue cake product is the same as making cat tongue cake in general, which differs only from the substitution of the main ingredient wheat flour with mocaf flour and the addition of matcha flavor to the product. The study applied an experimental research method, where the experiment was repeated using matcha powder at 3%, 4%, and 5% of the total flour used. Sampling was carried out in a random way. The researcher used a quantitative descriptive analysis (QDA) technique. The use of mocaf flour in cat tongue cake products can increase the sturdy characteristics of the product. The addition of matcha flavor can be used as a new innovation to find public attraction to cat tongue cake products. Products with the best result is within 5% matcha flavor additional. Matcha flavored mocaf flour cat tongue cake products can be further innovated, for example by selling other variants as toppings of matcha-flavored mocaf flour cat tongue cakes.

Keywords : Quality, Cat Tongue Cake, Matcha, Mocaf Flour

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Fokus Penelitian.....	4
1.3 Perumusan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kerangka Teoritik.....	7
2.1.1 Kue Lidah Kucing.....	7
2.1.2 Tepung Mocaf.....	18
2.1.3 Matcha.....	19
2.2 Produk Yang Dikembangkan.....	20
BAB III.....	31
METODOLOGI PENELITIAN.....	31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	31
3.3 Bahan dan Peralatan Yang Digunakan.....	33
3.4 Rancangan Metode Pengembangan.....	41
3.4.1 Analisis Kebutuhan.....	41
3.4.2 Sasaran Produk.....	42
3.4.3 Rancangan Produk.....	42
3.5 Instrumen.....	49
3.5.1 Kisi-Kisi Instrumen.....	49
3.5.2 Validasi Instumen.....	49
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	51
3.7 Teknik Analisis Data.....	51
BAB IV.....	53
HASIL PENGEMBANGAN PRODUK KUE LIDAH KUCING TEPUNG MOCAF.....	53
4.1 Hasil Pengembangan Produk Kue Lidah Kucing Tepung Mocaf Rasa Matcha.....	53
4.1.1 Bahan Tambahan Rasa Yang Digunakan Pada Produk Kue Lidah Kucing Tepung Mocaf.....	54

4.1.2	Jumlah Bahan Pemanis Pada Produk Kue Lidah Kucing.....	54
4.1.3	Resep Standar Produk Kue Lidah Kucing Tepung Mocaf Rasa Matcha	54
4.2	Kelayakan Produk	55
4.3	Pembahasan.....	68
4.3.1	Pembahasan Formula Kue Lidah Kucing Tepung Mocaf Rasa Matcha	68
4.3.2	Pembahasan Uji Validasi Produk Kue Lidah Kucing Tepung Mocaf Rasa Matcha.....	69
BAB V	72
KESIMPULAN DAN SARAN	72
5.1	Kesimpulan	72
5.2	Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	76



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kue Lidah Kucing	2
Gambar 2.1 Tepung Terigu	8
Gambar 2.2 Gula halus (Fimela.com)	9
Gambar 2.3 Butter Sumber: Tokopedia 2023	10
Gambar 2.4 Telur Ayam Negeri (Royco.com).....	12
Gambar 2.5 Susu Bubuk (Wikipedia).....	13
Gambar 2.6 Timbangan Sumber: Tokopedia (2023).....	13
Gambar 2.7 Stainless Steel Bowl (Bursadapur.com)	14
Gambar 2.8 Sendok Takar (Onepresso.net).....	14
Gambar 2.9 Mixer (duniamasak.com).....	14
Gambar 2.10 Loyang Kue Lidah Kucing (Titan Baking).....	15
Gambar 2.11 Pipping Bag Sumber: Lazada (2024).....	15
Gambar 2.12 Rubber Spatula Sumber: Tokopedia (2023).....	15
Gambar 2.13 Kuas Makanan Food Grade Sumber: Tokopedia (2023).....	16
Gambar 2.14 Oven listrik (Electrolux Indonesia).....	16
Gambar 2.15 Tepung Mocaf Sumber : Haryudi (2023)	19
Gambar 2.16 Uji Coba Produk Kontrol Ketiga (Dokumentasi Pribadi).....	21
Gambar 2.17 Hasil Produk Kontrol Pertama	23
Gambar 2.18 Hasil Produk Kontrol Kedua	24
Gambar 2.19 Hasil Produk Kontrol	25
Gambar 2.20 Hasil Uji Coba Produk Perlakuan Ke-1	26
Gambar 2.21 Hasil Uji Coba Produk Perlakuan Ke-2	28
Gambar 2.22 Proses Pembuatan Kue Lidah Kucing.....	29
Gambar 3.1 Tepung Terigu (Sumber, PaDI UMKM).....	33
Gambar 3.2 Tepung Mocaf Sumber : Melissa (2021).....	34
Gambar 3.3 Gula Halus Sumber: Lyliana (2022).....	34
Gambar 3.4 Telur Ayam Negeri Sumber: BBC News (2019).....	35
Gambar 3.5 Margarin Butter Sumber: Maluku Terkini (2023).....	36
Gambar 3.6 Susu Bubuk (Wikipedia).....	36
Gambar 3.7 Timbangan Digital Sumber: Raja Load Cell (2023).....	37
Gambar 3.8 Hand mixer Sumber: Lyliana (2022).....	37

Gambar 3.9 Stainless Bowl Sumber: Lazada (2024).....	38
Gambar 3.10 Loyang Kue Lidah Kucing (Sumber : Dokumentasi Pribadi).....	38
Gambar 3.11 Oven Listrik Sumber: Farmasi Industri (2023).....	38
Gambar 3.12 Pipping Bag Sumber: Melissa (2021).....	39
Gambar 3.13 Kuas Silicon Sumber: Tokopedia (2023).....	39
Gambar 3.14 Rubber Spatula Sumber: Misumi Indonesia (2013).....	40
Gambar 3.15 Toples Sumber: Tokopedia (2023).....	40
Gambar 3.16 Bagan Metode Pengembangan Produk.....	41
Gambar 3.17 Triangulasi Resep.....	42
Gambar 3.18 Diagram Alir Pembuatan Kue Lidah Kucing Tepung Mocaf Rasa Matcha.....	43
Gambar 3.19 Uji Coba Ke-1.....	44
Gambar 3.20 Uji Coba Ke-2.....	44
Gambar 3.21 Uji Coba Produk Kontrol ke-3.....	44
Gambar 3.22 Uji Coba Produk Ke 5.....	45
Gambar 3.23 Uji Coba Produk Perlakuan.....	45
Gambar 3.24 Hasil Produk Perlakuan Pertama.....	46
Gambar 3.25 Hasil Produk Perlakuan Kedua.....	47
Gambar 3.26 Hasil Produk Perlakuan Ketiga.....	48
Gambar 3.27 Teknik Analisis Data.....	52
Gambar 4.1 Aspek Warna.....	56
Gambar 4.2 Aspek Aroma Butter.....	57
Gambar 4.3 Aspek Aroma Matcha.....	59
Gambar 4.4 Aspek Tekstur.....	60
Gambar 4.5 Aspek Pori.....	62
Gambar 4.6 Aspek Rasa Lidah Kucing.....	63
Gambar 4.7 Aspek Rasa Matcha.....	65
Gambar 4.8 Aspek Rasa Tepung Mocaf.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.1 Resep Standar Kue Lidah Kucing.....	17
Tabel 3.1.1 Warna Kue Lidah Kucing Dengan Rasa Matcha.....	31
Tabel 3.1.2 Kisi-Kisi Instrumen.....	49
Tabel 3.1.3 Validasi Instrumen.....	49
Tabel 4. 1.1 Panelis ahli.....	53
Tabel 4. 1. 2 Aspek Warna Tenaga Ahli.....	56
Tabel 4. 1. 3 Aspek Warna Dosen.....	57
Tabel 4. 1. 4 Aspek Aroma Butter Tenaga Ahli.....	58
Tabel 4. 1. 5 Aspek Aroma Butter Dosen.....	58
Tabel 4. 1. 6 Aspek Aroma Matcha Tenaga ahli.....	59
Tabel 4. 1. 7 Aspek Aroma Matcha Dosen.....	60
Tabel 4. 1. 8 Aspek Tekstur Tenaga Ahli.....	61
Tabel 4. 1. 9 Aspek Tekstur Dosen.....	61
Tabel 4. 1. 10 Aspek Pori Tenaga Ahli.....	62
Tabel 4. 1. 11 Aspek Pori Dosen.....	63
Tabel 4. 1. 12 Aspek Rasa Lidah Kucing Tenaga Ahli.....	64
Tabel 4. 1. 13 Aspek Rasa Lidah Kucing Dosen.....	64
Tabel 4. 1. 14 Aspek Rasa Matcha Tenaga Ahli.....	65
Tabel 4. 1. 15 Aspek Rasa Matcha Dosen.....	66
Tabel 4. 1. 16 Aspek Rasa Tepng Mocaf Tenaga Ahli.....	67
Tabel 4. 1. 17 Aspek Rasa Tepung Mocaf Dosen.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen	76
Lampiran 2 Validasi Produk Terhadap Tenaga Ahli.....	106
Lampiran 3 CV Tenaga Ahli.....	107

