



**PEMANFAATAN TEPUNG SUKUN PADA PEMBUATAN CAKE
SEBAGAI UPAYA UNTUK MENINGKATKAN
CITRA PANGAN LOKAL**

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik**



Oleh

Okky Susilo Utami

NIM. 09512131009

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

JUNI 2012

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul **“Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan Cake Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Citra Pangan Lokal”** ini sudah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, 20 Juli 2012

Dosen Pembimbing,

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP.19750428 199903 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

PROYEK AKHIR

**PEMANFAATAN TEPUNG SUKUN PADA PEMBUATAN *CAKE*
SEBAGAI UPAYA UNTUK MENINGKATKAN
CITRA PANGAN LOKAL**

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji Tugas Akhir

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal : 26 Juli 2012

Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Glar

AHLI MADYA

Susunan Panitia Penguji

Jabatan	Nama Lengkap	Tanda Tangan	Tanggal
Pembimbing	Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
Penguji	Rizqie Auliana, M.Kes
Sekretaris	Minta Harsana, M. Sc

Yogyakarta, Juli 2012

Fakultas Teknik

Dekan FT UNY

Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 20 Juli 2012

Yang menyatakan,

Okky Susilo Utami
NIM.0951213109

Motto

Berangkat dengan penuh keyakinan , Berjalan dengan penuh keikhlasan, Istiqomah dalam menghadapi cobaan
Kegagalan hanyalah kesempatan untuk memulai kembali dengan lebih pintar

Kupersembahkan karya kecil ini untuk....

Allah SWT yang telah memberi kesempatan untuk menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir ini

Ibu dan Bapak tercinta serta adik saya atas segala cinta kasih dan doa yang tak pernah putus sepanjang masa

Rokhmat Edi Saputro, yang telah memberi saya semangat dan banyak doa selama ini

Sahabat-sahabat saya Fitri, Heti, Nung, Tanjung, Fara, Helmi, Rahma dan Ibnu yang memberikan motivasi dan membantuku.

Teman-teman seperjuangan SI Reguler 2009, terimakasih atas persahabatan dan kerjasamanya selama ini

Almamaterku tercinta Universitas Negeri Yogyakarta

**“Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan *Cake*
Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Citra Pangan Lokal”**

ABSTRAK

OLEH

OKKY SUSILO UTAMI

09512131009

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk : 1) Menemukan resep yang tepat untuk menghasilkan *white forest pie*, *mini chocolate cake* dan *roll cake motif* berbahan tepung sukun sehingga menghasilkan produk yang disukai oleh masyarakat.2) Menemukan teknik pengolahan *cake* berbahan tepung sukun.3) Menemukan teknik penyajian *white forest pie*, *mini chocolate cake* dan *roll cake motif* berbahan tepung sukun yang menarik 4) Mengetahui penerimaan masyarakat akan *white forest pie*, *mini chocolate cake* dan *roll cake motif* berbahan tepung sukun.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-Juni di Laboratorium Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah ADDIE melalui beberapa tahap yaitu,1) Menganalisis resep, 2) Merancang resep baru pengembangan *genoise cake* kombinasi *pie (white forest pie)*, *cake* teknik *creaming (mini chocolate cake)*, *sponge cake (roll cake motif)* substitusi tepung sukun, 3) Melakukan pra eksperimen pembuatan produk, selanjutnya melakukan pembuatan produk untuk uji coba produk pertama (Validasi I) dan uji coba produk kedua (Validasi II), 4)Melakukan uji panelis dan pameran untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk pengembangan.5) Melakukan analisis data dari penerimaan panelis semi terlatih dan masyarakat terhadap produk secara deskriptif dan kualitatif.

Hasil penelitian diperoleh : 1) Resep yang tepat *white forest pie* dengan substitusi tepung sukun adalah perbandingan 50:50(tepung terigu:tepung sukun), resep yang tepat *roll cake motif* dengan substitusi tepung sukun adalah 50:50 (tepung terigu:tepung sukun), resep yang tepat *mini chocolate cake* dengan substitusi tepung sukun adalah 50:50(tepung terigu:tepung sukun).2) Teknik olah pembuatan *white forest pie* adalah *genoise method* dan *baking* atau memanggang, teknik olah pembuatan *roll cake motif* adalah *sponge method* dan *baking* atau memanggang, dan teknik olah pembuatan *mini chocolate cake* adalah *creaming method* dan *baking* atau memanggang 3) Penyajian pada *white forest pie* adalah dibuat berukuran kecil, diberi *topping butter cream* dan *white chocolate*, *mini chocolate cake* diberi topping berupa *pastry cream* dan dihias dengan cokelat, penyajian *roll cake motif* adalah digulung, bagian tengah bermotif kotak coklat putih dan diberi *topping butter cream*. Berdasarkan uji penerimaan produk terhadap produk *cake* tepung sukun yang paling disukai oleh panelis yaitu produk *roll cake motif* tepung sukun dengan persentase 100% dari total panelis, untuk *genoise cake* yaitu 93% dan produk *mini chocolate cake* yaitu 93%.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas karunia dan hidayah-Nya yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Proyek Akhir yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan *Cake* Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Citra Pangan Lokal” ini tepat pada waktunya. Laporan Proyek Akhir ini disusun untuk memenuhi tugas mata kuliah Proyek Akhir.

Dengan adanya laporan ini diharapkan mahasiswa Teknik Boga khususnya dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan produk *cake* dari tepung sukun.

Atas selesainya laporan ini tidak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr.Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana,M .Eng, Ketua Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si, Kaprodi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, Ketua Pelaksana Pameran Proyek Akhir 2012 Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, Doesn Pembimbing Proyek Akhir, yang telah berkenan memberikan bimbingan, dukungan serta arahan selama proses pembuatan Laporan Proyek Akhir.

6. Kepada Bapak, ibu, serta adikku tercinta yang telah tulus ikhlas memberi dukungan baik moral maupun material, serta doa yang tiada henti-hentinya.
7. Saudara-saudara, teman-teman saya, serta rekan-rekan semua yang banyak memberi dukungan kepada saya.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan.

Yogyakarta, 20 Juli 2012

Penulis