



PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA PEMBUATAN MYPOOFY

PROYEK AKHIR

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



Disusun Oleh:

AURELIA LUBIANA EKA PUTRI

NIM. 16512134019

PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2019

PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA PEMBUATAN MYPOOFY

Oleh:

Aurelia Lubiana Eka Putri

NIM 16512134019

ABSTRAK

Tujuan proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep produk *MyPoofy*, (2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *MyPoofy*. (3) menentukan informasi gizi pada produk *MyPoofy*.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian pengembangan (*Research and Development*) dengan model penelitian 4D yaitu *Define*, *Design*, *Development* dan *Dissemination*. *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Development* adalah tahap validasi produk, *Dissemination* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran. Tempat dan waktu penelitian yaitu di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dan Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari-Mei 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan produk pengembangan. Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah (1) resep yang tepat untuk pembuatan produk *MyPoofy* yaitu bahan baku 50% tepung terigu dan 50% tepung jagung. (2) Penerimaan masyarakat terhadap produk *MyPoofy* dengan nilai rerata keseluruhan 3.7 masuk dalam kategori “sangat disukai” sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat. (3) Informasi gizi yang terkandung dalam produk *MyPoofy* sebagai berikut: Air 23.12 %, Abu 1.14%, Protein 10.3%, Lemak 11.6%, Serat Kasar 7.67%, Karbohidrat 46.07%, Energi 327.07 kal/100 gram.

Kata kunci: Pemanfaatan tepung jagung, *MyPoofy*, Analisis Gizi

THE UTILIZATION OF CORN FLOUR IN THE MAKING OF MYPOOFY

By:

Aurelia Lubiana Eka Putri
NIM 16512134019

ABSTRACT

The purposes of this final project are: (1) to find out the recipe of MyPoofy (2) to know the acceptance of the society for MyPoofy product. (3) to determine nutritional information of MyPoofy.

This research used research and development method by using 4d research method namely Define, Design, Development and Dissemination. Define was the stage of determining targeted recipe, Design was the stage of product development, Development was the stage of product validation, Dissemination was the stage of implementing product that had gone through validation and then showcased in the exhibition. The settings and time of this research were in the Culinary Laboratory of the Department of Culinary and Fashion Education in Faculty of Engineering of the State University of Yogyakarta and Auditorium of State University of Yogyakarta from January-May 2019. The testing materials were samples of each product and the developmental product. This research used descriptive dataanalysis.

The results of this research were (1) suitable recipe for the making of MyPoofy product where the raw materials were 50% wheat flour and 50% corn flour. (2) The acceptance of the society for MyPoofy product was of 3.7 overall average included in “very demanding” category so the product could be accepted by the society. (3) nutritional information of MyPoofy : Water 23.12%, Ash 1.14%, Protein 10.3%, Fat 11.6%, Rough Fiber 7.67%, Carbohydrate 46.07%, Energy 327.07 cal / 100 grams.

Keywords: *The utilization of corn flour, MyPoofy, nutritional analysis*

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir dengan Judul

PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA PEMBUATAN *MYPOOFY*

Disusun Oleh:

Aurelia Lubiana Eka Putri

16512134019

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Tugas Akhir bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Mei 2019

Mengetahui ,

Ketua Program Studi Teknik Boga

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP 19750428 199903 2 002

Disetujui,

Dosen Pembimbing

Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si.

NIP. 196112161988032001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek Akhir

PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA PEMBUATAN *MYPOOFY*

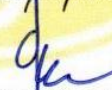
Disusun Oleh :

Aurelia Lubiana Eka Putri

NIM. 16512134019

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik
Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada Tanggal 15 Mei 2019 dan dinyatakan Lulus

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si. Ketua Penguji/Pembimbing		15 Mei 2019
Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd Penguji		15 Mei 2019
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Sekretaris Penguji		15 Mei 2019

Yogyakarta, Juli 2019
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,


Dr. Ir. Widarto, M.Pd
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

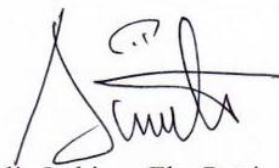
Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aurelia Lubiana Eka Putri
NIM : 16512134019
Prodi : Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul Proyek Akhir : Pemanfaatan Tepung Jagung Sebagai
Bahan Substitusi Pada Pembuatan
MyPoofy

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 ada pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 15 Mei 2019

Yang menyatakan,



Aurelia Lubiana Eka Putri

NIM. 16512134019

MOTTO

1 Korintus 13:4-5

Kasih itu sabar; kasih itu murah hati; ia tidak cemburu. Ia tidak memegahkan diri dan tidak sombong. Ia tidak melakukan yang tidak sopan dan tidak mencari keuntungan diri sendiri. Ia tidak pemarah dan tidak menyimpan kesalahan orang lain.



Efesus 4:2

Hendaklah kamu selalu rendah hati, lemah lembut, dan sabar. Tunjukkanlah kasihmu dalam hal saling membantu.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang. Taburan cinta dan kasih sayang-Mu telah memberiku kekuatan dan membekaliku dengan ilmu. Atas karunia serta kemudahan yang Engkau berikan akhirnya tugas akhir yang sederhana ini dapat terselesaikan.

Tugas akhir ini kupersembahkan untuk kedua orang tua saya tercinta, Bapak Johanes Sujoko dan Ibu Anastasia Wuri Sapto Siwi sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terima kasih yang tiada terhingga yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan.

Untuk adikku, Ignatia Dwi Intan Septariska terima kasih atas do'a dan semangat selama ini. Tiada yang paling mengharukan saat berjumpa denganmu, walaupun tiada hari tanpa bertengkar tapi hal itu selalu menjadi warna yang tak akan bisa tergantikan.

Untuk Adrian Yudya Prasetyo, terima kasih atas perhatian, bantuan, do'a, hiburan, nasihat dan kesabaran yang telah memberikanku semangat dan inspirasi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Untuk Ibu Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku dosen pembimbing tugas akhir saya, terima kasih banyak sudah membantu, menasihati, dan mengajari saya selama ini.

Untuk sahabatku Diana Whitney MS, Risky Mareta AP terimakasih atas segala semangat dan hiburan selama ini.

Untuk Sovia Veronika, Annisa Eka, Fitria Astini, Vernanda H, Nadila D, Nur Faizah, Valencia S, dan Iqbal terimakasih atas pengalaman berharga selama merantau di kota Yogyakarta.

Untuk seluruh dosen pengajar dan semua staff akademik di Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta terima kasih banyak atas semua ilmu, didikan, pengalaman yang sangat berarti dan bantuan kepada saya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rencana dan karunia-Nya, Tugas Akhir Proyek Akhir dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Ahli Madya dengan judul **“PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA PEMBUATAN *MYPOOFY*”** dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Proyek Akhir ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing dan Ketua Penguji Tugas Akhir Proyek Akhir yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, koreksi perbaikan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
2. Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberi pengarahan kepada penulis selama kuliah maupun dalam penulisan tugas akhir.
3. Dra. Rizqie Auliana, M.Kes selaku validator instrumen penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir yang memberikan saran serta masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd selaku Penguji, dan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Sekretaris dan Ketua Program Studi Teknik Boga yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
5. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana beserta dosen dan staff yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
6. Dr. Ir. Drs. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah member ijin dan bantuan dalam pelaksanaan

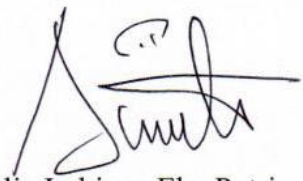
penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir ini.

7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.

Akhirnya , semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Tuhan Yang Maha Esa dan Tugas Akhir Proyek Akhir ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 15 Mei 2019

Penulis,



Aurelia Lubiana Eka Putri

NIM. 16512134019

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
SURAT PERNYATAAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
DAFTAR ISI	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan	6
G. Manfaat Pengembangan Produk	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	9
A. Kajian Produk	9
1. Pengertian <i>Choux Paste</i>	10
2. Pengertian Isian/ <i>Filling Choux Paste</i>	11
3. Pengertian <i>Craquelin</i>	12
B. Kajian Bahan.....	12
1. Bahan Utama	12
2. Bahan Tambahan.....	21
C. Kajian Teknik Pengolahan.....	22
D. Kajian Teknik Penyajian	25
E. Harga Jual	26
F. Kajian Informasi Nilai Gizi.....	27
G. Uji Kesukaan.....	28
H. Kerangka Berpikir.....	29
BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Jenis Penelitian.....	32
1. <i>Define</i>	32
2. <i>Design</i>	33
3. <i>Development</i>	33
4. <i>Dissemination</i>	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian	36
1. Tempat Penelitian.....	36
2. Tempat Pameran.....	36
3. Waktu Penelitian	36

C. Bahan dan Alat Penelitian.....	37
1. Bahan Pembuatan Produk	37
2. Alat Pembuatan Produk.....	38
3. Bahan dan Alat Pengujian Produk.....	40
D. Prosedur Pengembangan	44
1. Tahap <i>Define</i>	44
2. Tahap <i>Design</i>	47
3. Tahap <i>Develop</i>	48
4. Tahap <i>Disseminate</i>	48
E. Sumber Data/Subjek Penguji Produk.....	48
F. Metode Analisa Data	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	50
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	50
B. Hasil dan Pembahasan	51
1. Tahap <i>Define</i>	51
2. Tahap <i>Design</i>	56
3. Tahap <i>Develop</i>	60
4. Tahap <i>Disseminate</i>	66
C. Analisa Gizi	69
D. Penerimaan Masyarakat Terhadap Produk MyPoofy.....	70
E. Pembahasan.....	73
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	75
A. Simpulan	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	79

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Komposisi Kimia Biji Jagung.....14
Tabel 2	Syarat Mutu Tepung Jagung.....17
Tabel 3	Kandungan Tepung Terigu per 100 gram.....18
Table 4	Kandungan Zat Gizi pada Telur Ayam.....19
Tabel 5	Kandungan Gizi pada Margarin per 100 gram20
Tabel 6	Spesifikasi Bahan Pembuatan <i>MyPoofy</i>37
Tabel 7	Spesifikasi Alat Pembuatan <i>MyPoofy</i>29
Tabel 8	Spesifikasi Bahan Pembuatan <i>MyPoofy</i>38
Tabel 9	Spesifikasi Bahan Pembuatan <i>MyPoofy</i>41
Tabel 10	Resep <i>Choux Paste</i> Dasar.....45
Tabel 11	Resep <i>Choux Puffs</i> Dasar.....46
Tabel 12	Resep <i>Pate A Choux (Cream Puffs)</i>47
Tabel 13	Sumber Data/Subjek Pengujian Produk.....49
Tabel 14	Komposisi bahan <i>Choux paste</i>52
Tabel 15	Komposisi Bahan <i>Pastry Cream</i>52
Tabel 16	Komposisi Bahan <i>Craquelin</i>52
Tabel 17	Resep Acuan <i>Choux paste</i>53
Tabel 18	Resep Acuan <i>MyPoofy</i>57
Tabel 19	Karakteristik produk <i>MyPoofy</i> dengan rancangan formula60
Tabel 20	Hasil Penilaian Validasi I <i>MyPoofy</i>61
Tabel 21	Hasil Penilaian Validasi II <i>MyPoofy</i>62
Tabel 22	Pengembangan Formula Produk <i>MyPoofy</i>63
Tabel 23	Perhitungan Harga Jual <i>MyPoofy</i>65
Tabel 24	Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih67
Table 25	Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih68
Tabel 26	Hasil Uji Proksimat <i>MyPoofy</i>69
Table 27	Hasil Deskripsi Tingkat Kesukaan Produk <i>MyPoofy</i>71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	<i>Choux Paste</i>10
Gambar 2	<i>Éclair</i>10
Gambar 3	Skema Pembuatan Tepung Jagung16
Gambar 4	Proses Pembuatan <i>Choux Paste</i>21
Gambar 5	Skema Kerangka Berpikir.....31
Gambar 6	Spuut Bintang39
Gambar 7	Prosedur Pengembangan.....44
Gambar 8	Produk Pengembangan (<i>MyPoofy</i>)50
Gambar 9	Diagram Alir Pembuatan Kulit <i>Choux Paste</i>54
Gambar 10	Diagram Alir Pembuatan Topping <i>Craquelin</i>55
Gambar 11	Diagram Alir Pembuatan <i>Pastry Cream</i>56
Gambar 12	Diagram Alir Pembuatan Kulit <i>MyPoofy</i>58
Gambar 13	Diagram Alir Pembuatan <i>Pastry Cream</i>59
Gambar 14	Kemasan64
Gambar 15	Informasi Nilai Gizi <i>MyPoofy</i>70
Gambar 16	Grafik Rata-Rata Penilaian Penerimaan Produk <i>MyPoofy</i>72

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Borang Validasi
- Lampiran 7. Borang Uji Panelis Semi Terlatih
- Lampiran 13. Borang Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)
- Lampiran 19. Hasil Analisa Uji Proksimat
- Lampiran 4. Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih
- Lampiran 5. Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)
- Lampiran 6. Dokumentasi