



**PENGEMBANGAN PRODUK MILLE CREPES DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG BERAS HITAM**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

**Fentyntia Mayangsari
16512134023**

**PROGAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2019**

PENGEMBANGAN PRODUK MILLE CREPES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BERAS HITAM

Oleh:

Fentynia Mayangsari
NIM 16512134023

ABSTRAK

Tujuan dari penyusunan proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep produk Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam., (2) mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam, (3) mengetahui informasi gizi pada produk Mille Crepes substitusi tepung beras hitam.

Jenis penelitian adalah pengembangan produk ini dilakukan (R&D) dengan tahapan *define, design, development, dan dissemination* menggunakan jenis penelitian pengembangan (*Research and Development*). Pengembangan produk pada penelitian menggunakan 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 Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari-April 2019.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah (1) produk Mille Crepes dengan bahan baku 50% tepung beras hitam dengan prosedur pembuatan di panggang dengan *fraying pan*. (2) tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk Mille Crepes dengan rata-rata keseluruhan disukai dengan nilai rerata keseluruhan 3,81. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima masyarakat. (3) informasi nilai gizi Mille Crepes terkandung 102 kalori/85 gram pada setiap satu penyajian dengan total protein 26 kalori/85 gram, lemak 44 kalori/85 gram, karbohidrat 11 kalori/ 85 gram. (4) satu resep yang di buat menghasilkan 14 porsi dengan berat penyajian 85 gram.

Kata kunci: Tepung beras hitam, Mille Crepes.

DEVELOPING OF MILLE CREPES PRODUCT WITH BLACK RICE FLOUR SUBSTITUTION

By:

Fentynia Mayangsari
NIM 16512134023

ABSTRACT

The purposes of creating this final project are: (1) To find the recipe and the process' technique of Mille Crepes, (2) to know the level of people's acceptance of the of Mille Crepes product with the substitution black rice flour. (3) knowing nutritional informasi on Mille Crepes substitutes for black rice flour.

The Development method research of this product is done with using (R&D) the Research and Development with define, design, development, dan dissemination . The development of product in this research used the 4D (Define, Design, Development dan Dissemination) model research. The place of the research was done in the Culinary Laboratory, Department of Culinary and Fashion Technique Education, the faculty of Technique of Yogyakarta State University. The time of the research was in the month of January until April 2019.

The results of the study are (1)Mille Crepes with the ingredient of in the 50% black rice flour with procedure making with fraying pan. (2) The level of people acceptance of Mille Crepes in the average of "liked" with an overall average value 3,81. From the data, it shows that the product could be accepted by people. (3) the Mille Crepes nutritional value information contained 102 calories/85 grams at each serves at each presentation with total protein 26 kalori/85 gram, fat 44 kalori/85 gram, carbohydrate 11 kalori/ 85 gram. (4) one recipe made 14 serving with a serving weight of 85 grams

Keyword: Black Rice Flour , Mille Crepes.

LEMBAR PERSETUJUAN

Proyek Akhir dengan Judul

PENGEMBANGAN PRODUK MILLE CREPES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BERAS HITAM

Disusun Oleh:

Fentynia Mayangsari
NIM. 16512134023

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

Yogyakarta, 20 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. 19611216 198803 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek Akhir

PENGEMBANGAN PRODUK MILLE CREPES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BERAS HITAM

Disusun Oleh :

Fentynia Mayangsari

NIM. 16512134023

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik

Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal 20 Mei 2019

TIM DEWAN PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
<u>Dra. Sutrivati Purwanti, M.Si.</u> Ketua Penguji/Pembimbing		20 Mei 2019
<u>Dra. Rizqie Auliana, M.Kes.</u> Penguji		20 Mei 2019
<u>Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.</u> Sekretaris Penguji		10 Mei 2019



Yogyakarta, Mei 2019
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,


Dr. Widarto, M.Pd

NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fentynia Mayangsari
NIM : 16512134023
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Program Studi : Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk Mille Crepes Dengan
Substitusi Tepung Beras Hitam

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, 20 Mei 2019

Yang menyatakan,



Fentynia Mayangsari

NIM.16512134023

MOTTO

Bahagia adalah sebuah pilihan



God doesn't require us to succeed, he only requires that you try. (Mother Teresa)



Segala perkara dapat kutanggung di dalam dia yang memberika kekuatan kepadaku. (Filipi 4:13)

PERSEMBAHAN

Dengan memuji syukur terhadap Tuhan yang memberikan berkat, cinta kasih, kekuatan dan memberikan kemudahan atas terselesaikannya tugas akhir tanpa halangan apapun. Apa yang saya dapatkan ini belum mampu membayar semua kebaikan. Terimakasih juga atas dukungan kalian. Karya ini dipersembahkan kepada orang – orang yang saya sayangi:

1. Tugas akhir ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya. Untuk sebagai tanda bakti, hormat dan rasa kasih sayang, segala dukungan dan cinta kasih yang tiada terhingga yang mungkin tidak dapat saya balas.
2. Teman–teman Teknik Boga–B 2016 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, trimakasih atas dukungan dan perjuangan bersama sama yang sudah dilewati ini untuk mencapai cita–cita.
3. Universitas Negeri Yogyakarta yang merupakan almamater saya, saya sangat bangga bisa menjadi bagian dari mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Untuk Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si. selaku dosen pembimbing tugas akhir saya, terima kasih banyak sudah membantu, menasihati, dan mengajari saya selama ini.
5. Untuk seluruh dosen pengajar dan semua staf 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 kehadiran Tuhan atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Proyek Akhir dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Ahli Madya dengan judul **“PENGEMBANGAN PRODUK MILLE CREPES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BERAS HITAM”** 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 Tugas Akhir Proyek Akhir yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
2. Wika Rinawati. 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/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd._Sekretaris yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
5. Dr. Mutiara Nugraheni dan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi

Teknik boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Proyek Akhir ini.

6. Dr. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini 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 Allah SWT dan Tugas Akhir Proyek Akhir ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 14 Mei 2019

Penulis,



Fentynia Mayangsari

NIM 16512134023

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan	6
G. Manfaat Pengembangan Produk	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Produk	9
B. Kajian Bahan	10
C. Kajian Teknik Pengolahan	17
D. Kajian Teknik Penyajian	20
E. Kajian Informasi Nilai Gizi	22
F. Uji Kesukaan	23
G. Kerangka Berpikir	23
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	28
C. Bahan dan Alat Penelitian	29
D. Prosedur Pengembangan	33
E. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk	37
F. Metode Analisis Data	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan	40
B. Hasil dan Pengembangan	41
C. Kandungan Gizi	61
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. SIMPULAN	62
B. SARAN	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	65

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. Mille Crepes	9
Gambar 2. Beras Hitam	10
Gambar 3. Tepung Beras Hitam	11
Gambar 4. Tepung Trigu	12
Gambar 5. Gula	13
Gambar 6. Telur	13
Gambar 7. Susu	14
Gambar 8. Margarin	15
Gambar 9. Vanilla Essence	16
Gambar 10. Garam	16
Gambar 11. Diagram Alir Pembuatan Mille Crepes	19
Gambar 12. Diagram Alir Kerangka Berfikir	26
Gambar 13. Bagan Tahapan Penelitian Pembuatan Produk Mille Crepes ..	28
Gambar 14. Borang Uji Validasi I dan II	31
Gambar 15. Borang Uji Sensoris Panelis	32
Gambar 16. Diagram Alir Pembuatan Mille Crepes	45
Gambar 17. Mille Crepes Control dan Mille Crepes Subsitusi	49
Gambar 18. Mille Crepes Uji Validasi II	51
Gambar 19. Kemasan Mille Crepes Uji Validasi II	51
Gambar 20. Mika Berdiameter 8,5 cm	54
Gambar 21. Memasukan semua bahan pada baskom	76
Gambar 22. Adonan yang sudah tercampur	76
Gambar 23. Logo Proyek Akhir	76
Gambar 24. Logo Produk	77
Gambar 25. Tiket Proyek Akhir	77
Gambar 26. Dokumentasi Proyek Akhir	77
Gambar 27. Pelaksanaan Acara Proyek Akhir	78

DAFTAR TABLE

	Hal
Tabel 1. Kandungan Gizi Beras Hitam	11
Tabel 2. Bahan Pembuatan Produk Crepes	29
Tabel 3. Alat Pembuatan Produk Mille Crepes	30
Tabel 4. Resep Acuan Crepes.....	34
Tabel 5. Resep Acuan Kari Ayam	34
Tabel 6. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk	37
Tabel 7. Resep Acuan Dari Mille Crepes	42
Tabel 8. Resep Acuan Kari Ayam	43
Tabel 9. Uji Organoleptik.....	43
Tabel 10. Resep Acuan	44
Tabel 11. Resep Substitusi Dengan Tepung Beras Hitam	46
Tabel 12. Hasil Pengujian Rancangan Resep Mille Crepes	47
Tabel 13. Hasil Validasi I Dosen I	48
Tabel 14. Hasil Validasi I Dosen 2	49
Tabel 15. Hasil Validasi II Dosen I	50
Tabel 16. Hasil Validasi II Dosen 2	50
Tabel 17. Resep Hasil Validasi	53
Tabel 18. Perhitungan Harga Mille Crepes Resep 14 Porsi	55
Tabel 19. Hasil Uji T	57
Tabel 20. Tingkat Kesukaan	60
Tabel 21. Kandungan Gizi	61