

**INOVASI *ROLL CAKE* DENGAN TEKNIK KUKUS
MENGUNAKAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF**



**OLEH
ELISABETH CRISTINA D
NIM 2015081037**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2025



**INOVASI *ROLL CAKE* DENGAN TEKNIK KUKUS
MENGUNAKAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi salah satu persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Oleh
Elisabeth Cristina D
NIM 2015081037**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2025

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "INOVASI *ROLL CAKE* DENGAN TEKNIK KUKUS MENGGUNAKAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat ilmiah. Atas pernyataan ini, saya menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas estetika keilmuan dalam karya saya ini, atau klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 05 Februari 2025



10000
SPULUP BINA BUDHAK
METERAI
TEMPEL
A0F5AAMX013757980

eth Cristina D
NIM. 20215081037

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I,



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Pembimbing II,



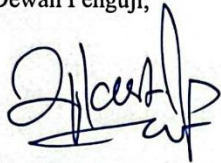
Ni Made Suriáni, S.Pd., M.Par.
NIP. 197212072002122003

Skripsi oleh Elisabeth Cristina D

ini telah dipertahankan di depan dewan penguji


Pada tanggal, *Jumat, 03 Januari 2025*

Dewan Penguji,




Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Ketua)



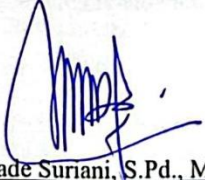
Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si.
NIP. 197108281997032001

(Anggota)



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP.197309022002122001

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
NIP. 197212072002122003

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada :

Hari

: Senin

Tanggal

: 10 FEB 2023



Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian

A handwritten signature in blue ink, corresponding to the name Made Windu Antara Kesiman.

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 19821111200821001

A handwritten signature in blue ink, corresponding to the name Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani.

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik Dan Kejuruan,



Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP. 197912012006041001

KATA PERSEMBAHAN

“Shalom”

SKRIPSI INI PENELITI PERSEMBAHKAN UNTUK:

Orang tua terkasih, Bapak Abraham dan Ibu Ni Kadek Sudiartini serta adik terkasih Elviana Elianta D yang telah memberikan doa, perhatian, kasih sayang, dan dukungan dalam berbagai hal hingga peneliti mampu menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu. Kiranya kasih Tuhan Yesus selalu menyertai.



MOTTO

Bersukacitalah dalam pengharapan, sabarlah dalam kesesakan, dan bertekunlah dalam doa!

Roma 12:12



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“INOVASI ROLL CAKE DENGAN TEKNIK KUKUS MENGGUNAKAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF”**. Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Dalam hal ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. Selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas fasilitas yang telah diberikan.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. Selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan atas fasilitas yang telah diberikan.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T Selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Dan Selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing penulis, memberikan arahan, masukan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing penulis, memberikan arahan, masukan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. Selaku Penguji I, atas arahan dan masukannya dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. Selaku Penguji II, atas arahan dan masukannya dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik Dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah banyak memberikan bantuan di bidang administrasi.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan serta bermanfaat bagi semua pihak yang berwenang. Penulis juga menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki

kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan karya ini di masa mendatang.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih atas segala dukungan, bimbingan, dan doa yang telah diberikan selama proses penyusunan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat digunakan sebagaimana mestinya dan memberikan inspirasi.

Singaraja, 05 Februari 2025
Penulis,

Elisabeth Cristina D.



DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PERSEMBAHAN.....	vi
MOTTO	vii
PRAKATA.....	viii
ABSTRAK.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR DIAGRAM	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	8
2.1 Definisi Inovasi.....	8
2.2 Definisi Substitusi.....	9
2.3 Tepung <i>Modified Cassava Flour</i> (Mocaf)	9
2.4 <i>Roll Cake</i>	11
2.5 Bahan-bahan Pembuatan <i>Roll Cake</i>	12
2.6 Peralatan yang digunakan	15
2.7 Kriteria <i>Roll Cake</i>	16
2.8 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	17
2.9 Kerangka Berpikir.....	19

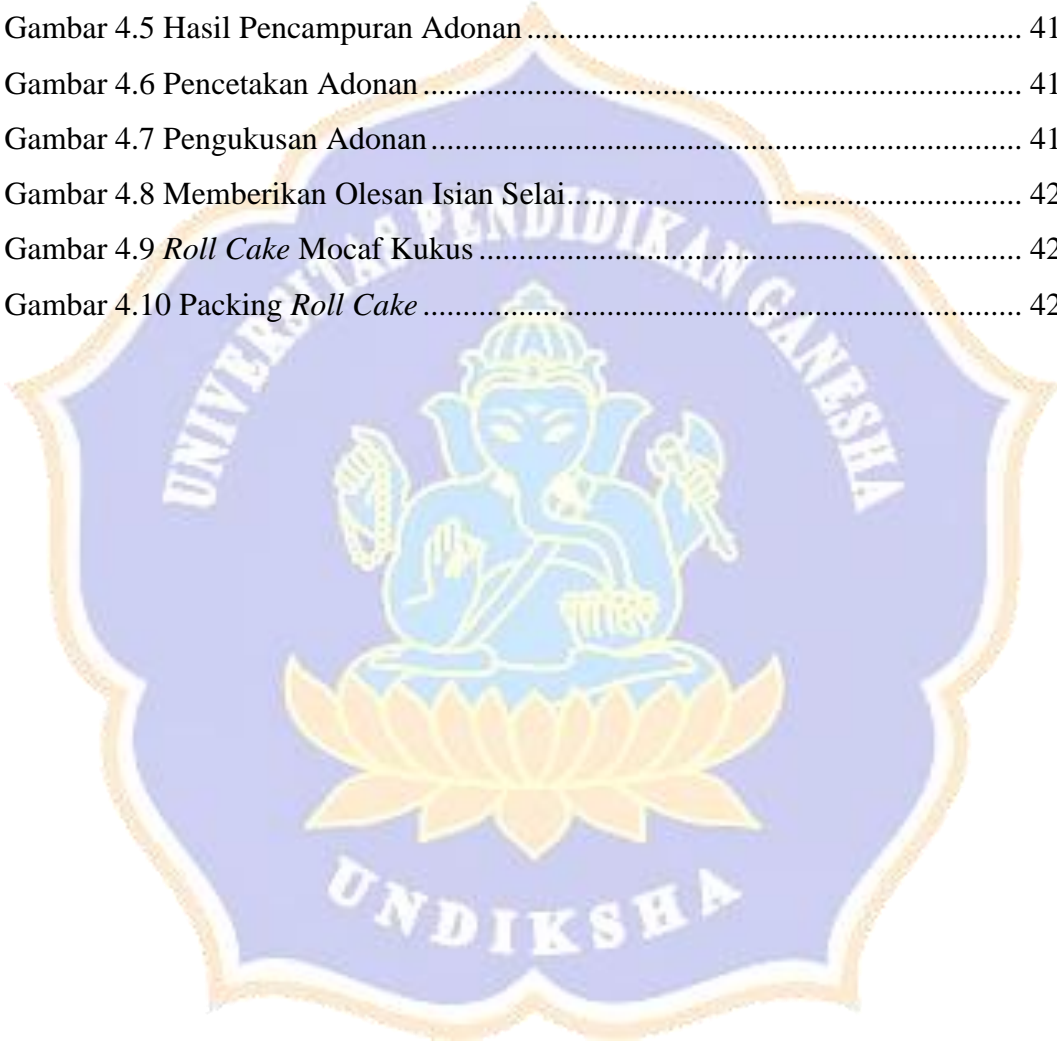
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Rancangan Penelitian	21
3.2 Prosedur Penelitian	22
3.2.1 Bahan Pembuatan <i>Roll Cake</i>	22
3.2.2 Alat Pembuatan <i>Roll Cake</i>	23
3.2.3 Langkah – Langkah pelaksanaan	24
3.3 Subjek Penelitian	25
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.5 Variabel Penelitian	25
3.6 Definisi Operasional Variabel	26
3.7 Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	26
3.8 Teknik Analisis Data	30
 BAB IV HASIL PENELITIAN	 33
4.1 Deskripsi Data	33
4.2 Hasil penelitian	34
4.2.1 Formulasi <i>Roll Cake</i> Mocaf dengan Teknik Kukus	34
4.2.2 Kualitas <i>Roll Cake</i> Kukus Substitusi Tepung Mocaf	42
4.2.3 Kesukaan <i>Roll Cake</i> Kukus Substitusi Tepung Mocaf	45
4.3 Pembahasan	48
 BAB V PENUTUP	 52
5.1 Rangkuman	52
5.2 Simpulan	53
5.3 Saran	54
 DAFTAR PUSTAKA	 55
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi Kimiawi Tepung Mocaf Dan Tepung Terigu	10
Tabel 2.2 Resep Acuan <i>Roll Cake</i> Kukus	14
Tabel 2.3 Alat dalam Pembuatan <i>Roll Cake</i> Mocaf Kukus	15
Tabel 3.1 Persiapan Bahan Pembuatan <i>Roll Cake</i> Mocaf Kukus	22
Tabel 3.2 Persiapan Alat Pembuatan <i>Roll Cake</i> Mocaf Kukus.....	23
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrumen <i>Roll Cake</i> Mocaf Kukus	27
Tabel 3.4 Skala Uji Kualitas <i>Roll Cake</i> Mocaf Kukus.....	28
Tabel 3.5 Skala Kesukaan <i>Roll Cake</i> Mocaf Kukus	28
Tabel 3.6 Tolak Ukur Uji Kualitas.....	28
Tabel 3.7 Lembar Observasi Uji Kualitas Panelis Terlatih.....	29
Tabel 3.8 Lembar Observasi Uji Kesukaan	29
Tabel 3.9 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima	31
Tabel 3.10 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Kualitas.....	32
Tabel 3.11 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Kesukaan	32
Tabel 4.1 Tahap Persiapan Bahan.....	35
Tabel 4.2 Tahap Persiapan Alat	38
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas <i>Roll Cake</i> Kukus Substitusi Mocaf	43
Tabel 4.4 Hasil Uji Kualitas <i>Roll Cake</i> Kukus Substitusi Mocaf	44
Tabel 4.5 Hasil Tabulasi Data Uji Kesukaan <i>Roll Cake</i> Kukus Substitusi Mocaf.....	45
Tabel 4.6 Hasil Uji Kesukaan <i>Roll Cake</i> Kukus Substitusi Mocaf.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Penimbangan Bahan	39
Gambar 4.2 Pencampuran Bahan Telur, Gula dan Emulsifier.....	40
Gambar 4.3 Pencampuran Bahan Kering.....	40
Gambar 4.4 Pencampuran Susu dan <i>Butter</i>	40
Gambar 4.5 Hasil Pencampuran Adonan.....	41
Gambar 4.6 Pencetakan Adonan.....	41
Gambar 4.7 Pengukusan Adonan.....	41
Gambar 4.8 Memberikan Olesan Isian Selai.....	42
Gambar 4.9 <i>Roll Cake</i> Mocaf Kukus.....	42
Gambar 4.10 Packing <i>Roll Cake</i>	42



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	19
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	21



DAFTAR DIAGRAM

Diagram	Halaman
Diagram 4.1 Hasil Uji Kualitas <i>Roll Cake</i> Mocaf Kukus	44
Diagram 4.2 Kesukaan <i>Roll Cake</i> Kukus Substitusi Mocaf	48



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Dokumentasi Pengambilan Data	59
Lampiran 2 Surat Permohonan Pengambilan Data	60
Lampiran 3 Surat Peminjaman Alat.....	62
Lampiran 4 Instrumen Uji Kualitas.....	65
Lampiran 5 Lembar Observasi Hasil Uji Kualitas	67

