

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KERUPUK KULIT PANGSIT

SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH MOCAF FLOUR IN MAKING PANGSIT SKIN CRACKER

Sebastian Vieri

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata Dan Bisnis Internasional
babasvieri99@gmail.com

ABSTRAK

Pangsit merupakan makanan khas Cina yang sudah cukup dikenal di Indonesia. Biasanya pangsit diolah dengan diisi daging yang telah dibumbui kemudian direbus. Tetapi di Indonesia pangsit juga diolah dengan hanya digoreng tanpa isi kemudian disajikan sebagai camilan atau peneman makanan utama yang biasa dikenal dengan nama kerupuk kulit pangsit. Bahan utama kerupuk kulit pangsit adalah tepung terigu. Tepung terigu mengandung zat gluten yang sebenarnya kurang begitu penting dan sulit dicerna oleh tubuh manusia. Oleh karena itu banyak orang yang mulai menerapkan diet bebas gluten. Salah Satu substitusi tepung terigu yang bebas gluten adalah tepung mocaf yang merupakan tepung singkong yang telah di fermentasi. Akhirnya penulis membuat sebuah eksperimen yang berjudul "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kerupuk Kulit Pangsit". Tujuan dari eksperimen ini adalah untuk mengetahui bagaimana kualitas kerupuk kulit pangsit yang menggunakan substitusi tepung mocaf (dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna dan juga berapa besar biaya produksinya serta harga jualnya. Hasil dari uji organoleptik untuk kualitas kerupuk kulit pangsit tepung mocaf pada 10 panelis adalah P3 dengan menggunakan 100% tepung mocaf yang paling banyak disukai oleh panelis. Hasil dari perhitungan harga untuk satu bungkus kerupuk kulit pangsit tepung mocaf dengan berat bersihnya 65 gram jika dijual dengan keuntungan sebesar 50% adalah Rp 9.000.

Kata kunci : *Kerupuk Kulit Pangsit, Tepung Mocaf, Eksperimen.*

ABSTRACT

Pangsit are a typical Chinese food that is well known in Indonesia. Usually, pangsit are filled with meat that has been seasoned and then boiled. But in Indonesia, pangsit are also processed by only being fried without filling and then served as a snack or a companion to the main meal, commonly known as pangsit skin crackers. The main ingredient of pangsit

skin crackers is wheat flour. Wheat flour contains gluten which is actually less important and difficult for the human body to digest. Therefore, many people are starting to adopt a gluten-free diet. One of the substitutes for gluten-free flour is mocaflour, which is fermented cassava flour. Finally the author made an experiment entitled "Substitution of Wheat Flour with Mocaflour in Making Pangsit Skin Crackers". The purpose of this experiment was to find out how the quality of the pangsit skin crackers using mocaflour substitution (in terms of taste, aroma, texture, and color as well as how much the production cost and the selling price were. The results of the organoleptic test for the quality of the mocaflour pangsit skin crackers on The 10 panelists are P3 using 100% mocaflour which is the most preferred by the panelists. The result of calculating the price for one pack of mocaflour dumpling skin crackers with a net weight of 65 grams if sold at a profit of 50% is Rp 9,000.

Keywords : *Pangsit Skin Cracker, Mocaflour, Experiment*

PENDAHULUAN

“Perkembangan dunia pariwisata dan perhotelan di Indonesia sedang mengalami perkembangan yang pesat. Banyak ditemukan atau dibukanya objek pariwisata baru membuat dunia pariwisata di Indonesia semakin diminati oleh wisatawan dalam negeri dan luar negeri .” (Pramita Kusuma, 2017 : 5). Indonesia sendiri merupakan salah satu negara kepulauan terbesar di dunia yang berada di garis khatulistiwa (sehingga beriklim tropis), yang memiliki keragaman serta kekayaan alam, flora, fauna, dan juga budaya yang sangat melimpah. salah satu unsur pariwisata yang paling penting adalah akomodasi. Menurut Pramita Kusuma (2017 : 46) menyatakan bahwa, “ Akomodasi dalam industri pariwisata diartikan sebagai sebuah tempat untuk menginap bagi wisatawan. Tempat itu bisa berupa hotel, losmen, homestay , atau bangunan yang memiliki beberapa kamar. Akomodasi bisa disertai dengan paket makan minum ataupun tidak.” . Salah satu akomodasi dalam industri pariwisata adalah hotel. “Hotel memiliki pengertian sebuah bangunan yang memiliki banyak kamar dan segala pelayanan dan digunakan sebagai tempat singgah dan menginap orang – orang yang menggunakan jasanya.” (Pramita Kusuma 2017 : 101).

Dalam memproduksi makanan untuk tamu baik di hotel maupun restoran tentunya diperlukan tempat khusus untuk memproduksinya agar hasilnya dapat terjamin kualitasnya. Tempat tersebut biasa disebut dapur (kitchen). Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI tt), menyatakan bahwa, “Dapur adalah tempat untuk memasak; tempat menyediakan makanan untuk cuma-cuma orang banyak (dalam keadaan darurat dan sebagainya).” Oleh Karena itu dapur sangatlah berpengaruh juga dengan kualitas makanan yang dihasilkan dan perkembangan lahirnya jenis makanan baru di dunia kuliner.

Makanan sudah menjadi indikator dari perkembangan kebudayaan di Indonesia, banyak makanan yang kita sangka makanan khas Indonesia

yang sebenarnya adalah makanan yang lahir dari akulturasi dengan kebudayaan asing, salah satu kebudayaan yang banyak berakulturasi dengan kebudayaan Indonesia adalah kebudayaan Cina (Kompasiana 2016). Menurut Aji 'Chen' Bromokusumo (2013: 21) menyatakan, "Kuliner adalah salah satu produk budaya suatu bangsa. Tidak ada satu pun bangsa yang memiliki kuliner yang asli." Salah Satu Masakan khas Cina yang dikenal masyarakat Indonesia adalah Pangsit.

Makanan pelengkap ini biasa disajikan sebagai teman makan bakso yang digemari oleh kebanyakan orang Indonesia. Kemudian nama pangsit sendiri berasal dari penyebutan pangsit dalam Bahasa hokkian yaitu "Bian Shi" yang dalam pelafalannya berbunyi "Pian Sit", akhirnya nama ini menyesuaikan dengan pelafalan orang lokal di Indonesia dengan nama pangsit (Aji 'Chen' Bromokusumo 2013 : 56). Di

Indonesia, pangsit goreng cukup populer untuk dinikmati bersama bakso atau mi ayam. Bahkan, pangsit goreng ada yang dibuat hanya dari kulit pangsit, tanpa isi. Pangsit goreng sering disanamakan dengan kerupuk sehingga dinikmati sebagai camilan. Kulit pangsit dibuat dari bahan-bahan yang sederhana, yaitu tepung terigu, air, dan garam dapur. Adonan ini dibuat begitu tipis, berbentuk persegi, dan elastis sehingga mudah dibentuk (Putri Puspita, 2018 : 2).

Jika dilihat dari bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk kulit pangsit, bahan utama yang sangat dibutuhkan adalah tepung terigu. Protein gluten dalam terigu dapat menghasilkan tekstur yang kenyal dan elastis Ketika tepung dicampurkan dengan air. "Meski meningkatkan tekstur makanan, gluten tergolong komponen yang tidak mengandung nutrisi penting untuk tubuh...dampak buruknya bisa sangat signifikan bagi orang-orang dengan kondisi medis tertentu. Misalnya, penderita alergi gandum dan penyakit celiac...." (Anita Djie 2019 : 1). Salah Satu substitusi tepung terigu yang aman bagi orang-orang yang tidak bisa atau menghindari konsumsi gluten adalah tepung mocaf. Kandungan gluten juga tergolong komponen yang tidak mengandung nutrisi yang penting bagi tubuh manusia. Oleh karena hal tersebut penulis ingin memanfaatkan Tepung Mocaf untuk mengetahui kualitas Kerupuk Kulit Pangsit yang dibuat dari Tepung Mocaf dengan menguji Rasa, Aroma, Warna, Tekstur, menghitung berapa besar biaya produksinya serta harga jualnya dan juga menjadi inspirasi penulis untuk membuat Tugas Akhir tentang "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kerupuk Kulit Pangsit".

TINJAUAN PUSTAKA

Ada beberapa definisi dari pangsit, salah satunya adalah definisi yang dikemukakan oleh Fajar Cordova (2015 : 2), "Pangsit adalah kulit yang terbuat dari tepung terigu dicampur air, telur garam dan lemak atau minyak, dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis."

Terdapat 2 jenis pangsit yaitu pangsit rebus dan pangsit goreng. Kulit pangsit goreng bahan dasarnya tidak menggunakan telur. Hal ini dikarenakan penambahan telur pada adonan kulit pangsit Rebus akan membuat pangsit memiliki tekstur yang lebih kenyal setelah direbus, tetapi pada pangsit goreng, penambahan bahan ini akan membuat tekstur renyah pada pangsit goreng lebih cepat hilang setelah digoreng. "Pangsit berkembang terus menerus. Awalnya hanya berupa pangsit rebus, tetapi saat ini sudah ada yang digoreng, disebut pangsit goreng. Di Indonesia, pangsit goreng cukup diminati untuk dinikmati Bersama bakso atau mi ayam; Bahkan pangsit goreng ada yang dibuat tanpa isi yang sering disamakan dengan kerupuk sehingga dinikmati sebagai camilan." (Putri Puspita 2018: 2)

Salah satu substitusi tepung terigu sebagai bahan dasar kerupuk kulit pangsit yang sedang banyak digunakan saat ini adalah tepung mocaf. Menurut Sapta Raharja dkk (2019 : 43), "Mocaf atau disebut pula Mocal (Modified Cassava Flour) adalah produk tepung dari ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi."

Mocaf sangat baik digunakan sebagai bahan campuran atau substitusi pembuatan makanan yang selama ini menggunakan tepung terigu, Bahkan di banyak olahan makanan bisa menggunakan 100% Mocaf. Tepung mocaf secara aplikasi dapat digunakan sebagai bahan olahan makanan seperti roti tawar, cookies, crackers, Biscuit, mie, muffin, kue putri salju, brownis, castengel, dan aneka kue lainnya

Menurut Salah satu produsen tepung Mocaf di Jawa Tengah, tepung Mocaf memiliki beberapa keunggulan diantaranya adalah aman dikonsumsi oleh anak penderita autisme, mengandung kadar lemak yang lebih rendah, mengandung zat fitoestrogen untuk mencegah menopause pada wanita, serta mengandung zat skopoletin yang dapat menghambat proliferasi sel kanker (Rumah Mocaf, 2020).

METODE PENELITIAN

Penelitian eksperimen ini akan dilakukan di rumah peneliti, yang beralamat di Perumahan Gria Alam Fajar Blok A, No. A18, Angantaka, Abiansemal, Badung, Bali. Alasan peneliti memilih alamat ini sebagai tempat penelitian adalah karena ini merupakan satu - satunya rumah peneliti dan juga telah dilengkapi dengan dapur dan peralatan dapur yang cukup memadai untuk melakukan penelitian ini. Waktu penelitian yang penulis kerjakan dimulai dari bulan Januari 2021 sampai bulan Juli 2021. Penelitian ini termasuk ke dalam jenis penelitian eksperimen (Eksperimental Research). Eksperimen ini dilakukan untuk mengembangkan produk kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf sebagai salah satu bahan utama. Hasil akhir yang diharapkan adalah kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf yang berkualitas,

baik ditinjau dari aspek tekstur, warna, aroma, dan rasa. Dalam menguji kualitas kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf dari segi rasa, tekstur, warna, dan aroma dengan tes organoleptik, peneliti melakukan 4 percobaan resep substitusi tepung mocaf (p0, p1, p2, dan p3) berikut adalah tabel formulasi resep yang akan dibuat :

Tabel 1
Daftar Bahan dan Formulasi yang Akan Dibuat

NO.	NAMA BAHAN	P0 (0%)	P1 (25%)	P2 (50%)	P3 (100%)	UNI
1	Tepung Terigu	100	75	50	0	Gr
2	Tepung Mocaf	0	25	50	100	Gr
3	Tepung Sagu	10	10	10	10	Gr
4	Air	76	76	76	76	Gr
5	Minyak Goreng	5	5	5	5	MI
6	Garam	2	2	2	2	Gr

Berikut ini adalah metode pengolahan kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf (1) Menyiapkan bahan dan juga alat yang diperlukan, (2) Panaskan air yang sudah diukur sampai mendidih, (3) Mencampurkan semua bahan kering kedalam bowl, (4) Tuangkan air yang sudah mendidih kedalam bowl berisi bahan kering dan aduk rata sampai semua cairan rata dan adonan menggumpal dengan spatula silicon, (5) Kemudian taruh adonan di siliconmat dan uleni hingga adonan kalis, (6) Setelah itu pipihkan adonan sedikit menggunakan rolling pin sampai cukup pipih untuk digiling dengan mesin giling mie elektrik, (7) Taburkan sedikit tepung sagu di siliconmat dan adonan yang sudah dipipihkan agar tidak lengket, (8) Tipiskan adonan tersebut menggunakan mesin giling mie elektrik dari lubang paling besar atau tebal lalu diturunkan perlahan ke lubang yang lebih tipis setiap setelah adonan digiling sampai adonan terlihat sedikit transparan . (Menandakan ketebalan yang pas) dan potong – potong menjadi bentuk segitiga sama sisi dengan ukuran kurang lebih 5 x 5 x 5 cm, taburi dengan tepung sagu agar tidak menempel satu sama lain, (9) Panaskan minyak goreng di wajan dengan api sedang sampai mencapai suhu antara 170 – 200 C. kemudian masukan adonan kerupuk kulit pangsit yang sudah dipotong kedalam minyak yang sudah panas, (10) Pisah – pisahkan adonan kerupuk kulit pangsit yang menempel saat menggoreng dengan spatula kayu dan aduk aduk selama menggoreng agar hasil gorengan merata, (11) Goreng sampai warna kekuningan keemasan dan angkat menggunakan oil strainer dan tiriskan di atas strainer spider, (12) Kerupuk kulit pangsit siap dikemas (pastikan minyak sudah benar – benar tiris dan suhunya sudah tidak panas / hangat lagi) dan disajikan.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah tes organoleptik dan juga dokumentasi. Menurut Pantiyasa (2013:85) “dokumentasi merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan pencatatan data

melalui dokumen- dokumen yang relevan seperti data dari biro statistic, data dari file perusahaan yang diamati, data dari internet, data dari koran, majalah dan lain-lain". Dalam melakukan penelitian ini peneliti mengumpulkan data – data yang didapat dari internet, buku, jurnal serta laporan akhir pada tahun sebelumnya.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif yang meliputi. Pertama adalah tes organoleptik. Dalam penelitian ini, uji organoleptik diujikan kepada 10 panelis dalam bentuk skala Likert dan statistik deskriptif. Tujuan dari statistik deskriptif ini adalah untuk mengetahui kualitas produk kerupuk kulit pangsit dengan pemanfaatan tepung mocaf dengan tes organoleptik yang meliputi indikator warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan memperoleh skor maksimal = 50 dan skor minimal = 10. Yang kedua adalah analisis biaya produksi. Analisis biaya produksi berguna untuk menghitung unit cost atau biaya keseluruhan yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk yang diinginkan. Biaya ini dapat dibagi menjadi 2, diantaranya yaitu: biaya tetap (fixed cost), berfungsi untuk menghitung bahan baku dan biaya lain - lain (variable cost), untuk menghitung biaya tenaga kerja, listrik, gas, dan lain - lain.

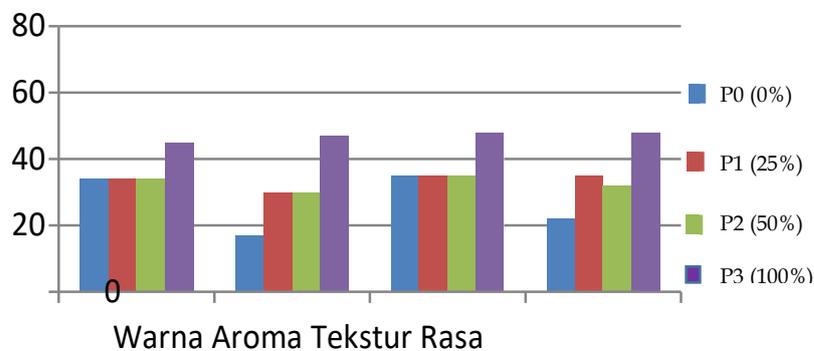
HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Pangsit Dengan Pemanfaatan Tepung Mocaf

Berikut ini adalah metode pengolahan kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf : (1)Menyiapkan bahan dan juga alat yang diperlukan, (2)Panaskan air yang sudah diukur sampai mendidih, (3)Mencampurkan semua bahan kering kedalam bowl, (4)Tuangkan air yang sudah mendidih kedalam bowl berisi bahan kering dan aduk rata sampai semua cairan rata dan adonan menggumpal dengan spatula silicon, (5)Kemudian taruh adonan di siliconmat dan uleni hingga adonan kalis, (6)Setelah itu pipihkan adonan sedikit menggunakan rolling pin sampai cukup pipih untuk digiling dengan mesin giling mi elektrik, (7)Taburkan sedikit tepung sagu di siliconmat dan adonan yang sudah dipipihkan agar tidak lengket, (8) Tipiskan adonan tersebut menggunakan mesin giling mie elektrik dari lubang paling besar atau tebal lalu diturunkan perlahan ke lubang yang lebih tipis setiap setelah adonan digiling sampai adonan terlihat sedikit transparan. (Menandakan ketebalan yang pas) dan potong – potong menjadi bentuk segitiga sama sisi dengan ukuran kurang lebih 5 x 5 x 5 cm, taburi dengan tepung sagu agar tidak menempel satu sama lain, (9) Panaskan minyak goreng di wajan dengan api sedang sampai mencapai suhu antara 170 – 200 C. kemudian masukan adonan kerupuk kulit pangsit yang sudah dipotong kedalam minyak yang sudah panas, (10)Pisah – pisahkan adonan kerupuk kulit pangsit yang menempel saat menggoreng dengan spatula kayu dan aduk aduk selama menggoreng agar hasil gorengan merata, (11)Goreng sampai warna kekuningan keemasan dan

angkat menggunakan oil strainer dan tiriskan di atas strainer spider, (12) Kerupuk kulit pangsit siap dikemas (pastikan minyak sudah benar – benar tiris dan suhunya sudah tidak panas / hangat lagi) dan disajikan.

Hasil yang diamati adalah kualitas kerupuk kulit pangsit dengan pemanfaatan tepung mocaf yang diuji dari segi aroma, rasa, tekstur, dan warna. Eksperimen yang dilakukan ini menggunakan tiga (4) perbandingan, yaitu (P0) kerupuk kulit pangsit dengan tanpa substitusi bahan, (P1) kerupuk kulit pangsit dengan bahan substitusi 25% tepung mocaf, (P2) kerupuk kulit pangsit dengan bahan substitusi 50% tepung mocaf, (P3) kerupuk kulit pangsit dengan bahan tambahan 100% tepung mocaf. Hasil eksperimen ini kemudian diuji oleh para panelis dengan uji organoleptik. Jumlah panelis yang digunakan yakni berjumlah 10 orang yang terdiri dari para wisatawan domestik, dosen / instruktur pengajar tata boga kampus Institut Pariwisata Bisnis Internasional (IPBI), pemilik bisnis sekaligus peneliti dan pengembangan produk (R&D) suatu produk camilan, dan juga praktisi tata boga dalam suatu asosiasi koki di Indonesia. Untuk menentukan skor yang paling unggul pada setiap percobaan dengan merekap hasil uji kuesioner dari panelis serta menentukan skor yang paling unggul setelah menemukan total skornya. Kemudian total skor tersebut dihubungkan berdasarkan nilai interval yang telah ditentukan pada setiap masing-masing kriteria.



Gambar 1

Diagram Batang Skor Perbandingan Kerupuk Kulit Pangsit Dengan Subtitusi Tepung Mocaf Pada P0, P1, P2, Dan P3

Berdasarkan gambar diagram diatas terlihat bahwa diantara tiga (4) percobaan kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf pada setiap specimen (P0) 0%, (P1) 25%, (P2) 50%, dan (P3) 100% diperoleh hasil bahwa P3 memperoleh skor tertinggi atau yang paling unggul dibandingkan dengan P0, P1 dan P2. Maka, formula atau campuran yang tepat untuk menghasilkan kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf yang berkualitas baik dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah specimen P3 dengan persentase 100% penggunaan tepung mocaf.

Analisis Biaya Produksi

Analisis biaya produksi dilakukan untuk mengetahui semua biaya yang dihabiskan dalam pembuatan kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf Metode yang digunakan yaitu dengan mencatat harga bahan dari nota pembelian bahan yang digunakan dalam kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf. Berikut ini merupakan perhitungan biaya produksi kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf P3. Berikut ini merupakan pemaparan jumlah biaya tetap (fixed cost) dan biaya lain - lain (variable cost) dalam pembuatan kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf, yakni sebagai berikut:

Tabel 2

Biaya Bahan Baku (Fixed Cost) Kerupuk Kulit Pangsit Dengan Substitusi Tepung Mocaf P3

NO.	BAHAN	QUANTITY	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1	Tepung Mocaf	100 Gr	Rp. 30.000/Kg	Rp. 3000
2	Tepung Sagu	10 Gr	Rp. 8.350/500	Rp. 1.002
3	Garam	2 Gr	Rp. 8.100/ 500 Gr	Rp. 167
4	Minyak Goreng	5 MI	Rp. 29.800/ 2000 MI	Rp. 75
5	Minyak Goreng (Untuk Menggoreng)	500 ml	MI	Rp 7.450
6	Tepung Sagu (Untuk Taburan)	50 Gr	Rp. 8.350/500 gr	Rp 835
TOTAL BIAYA				Rp. 12.529

Tabel 3

Biaya Bahan Lain - Lain (Variable Cost) Kerupuk Kulit Pangsit Dengan Substitusi Tepung Mocaf P3

NO.	VARIABEL	TY.	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
-----	----------	-----	--------------	-------------

1	Gas	-	-	Rp. 500
2	Listrik	-	-	Rp. 500
3	Air	-	-	Rp. 500
4	Tenaga kerja	-	-	Rp. 2.000
5	<i>Landing Plastic pouch</i>	<i>pcs</i>	<i>Rp. 500/pcs</i>	Rp. 1.500
6	Silica Gel	<i>pcs</i>	<i>p. 9.900/100 pcs</i>	Rp. 99
TOTAL BIAYA				Rp 5.099

Berdasarkan 2 tabel diatas, diperoleh jumlah biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk kulit pangsit dengan pemanfaatan tepung mocaf dengan menggunakan rumus:

$$\text{Cost Production (CP)} = \text{Fixed Cost (FC)} + \text{Variable Cost (VC)}$$

$$\text{CP} = \text{Rp. 12.529} + \text{Rp. 5.099} = \text{Rp. 17.628}$$

Sedangkan biaya per unitnya dapat dihitung dengan cara sebagai berikut:

- Total Biaya Produksi (Cost Production) = Rp. 17.628
- Jumlah (1) satu kali produksi (1 Resep) = 3 bungkus @65 gram . Sesuai rumus didapatkan hasil sebagai berikut:

$$\text{Unit Cost} = \text{Rp 5.876} / \text{bungkus @65 gr}$$

Apabila ingin menjual kerupuk kulit pangsit tepung mocaf dengan berat bersih 65 gram perbungkus dan dengan keuntungan sebesar 50% perbungkus maka perhitungannya, yakni sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp. 5.876} + (\text{Rp}5.876 \times 50\%) = \text{Rp 8.814} / \text{bungkus @65gr}$$

Jadi, harga 1 bungkus kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung *mocaf* dengan berat bersih 65 gram yaitu Rp. 8.814 yang dibulatkan menjadi Rp. 9.000.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian substitusi tepung mocaf dalam pembuatan kerupuk kulit pangsit yang dilihat dari kualitas produk (rasa, tekstur, aroma, dan warna), substitusi dengan 100 % tepung mocaf (P3) yang paling baik hasilnya,yakni ditinjau dari kualitas rasa dengan kriteria sangat gurih, ditinjau dari kualitas tekstur sangat renyah, ditinjau dari kualitas aroma dengan kriteria sangat harum, ditinjau dari kualitas warna dengan kriteria sangat golden brown berdasarkan penilaian 10 panelis.

Berdasarkan eksperimen yang dilakukan oleh penulis, biaya produksi yang dibutuhkan untuk memproduksi kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf per bungkusnya dengan berat bersih 65 gram adalah Rp. 5.876 / bungkus @65 gram. Sedangkan untuk harga jual kerupuk kulit pangsit dengan substitusi tepung mocaf perbungkusnya dengan berat bersih 65 gram dan keuntungan sebanyak 50% dapat dijual dengan harga Rp 9.000 / bungkus.

Adapun saran yang peneliti dapatkan berdasarkan hasil penelitian ini adalah dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai tampilan menu alternatif kerupuk kulit pangsit tepung mocaf jika disajikan sebagai suatu menu di dalam sebuah restoran.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Aji 'Chen' Bromokusumo. 2013. Peranakan Tionghoa Dalam Kuliner Nusantara. Medan, Indonesia : PT Kompas Media Nusantara.
- Pantiyasa, I Wayan. 2013. Metodologi Penelitian. Denpasar, Indonesia : Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- Pramita Kusuma. 2017. Pengantar Teori Pariwisata Dan Perhotelan Untuk SMK. Yogyakarta, Indonesia : Zahara Pustaka.
- Sapta Raharja dkk. 2019. Mocaften (Mocaf - Gluten). Bogor, Indonesia : PT Penerbit IPB Press.
- Jurnal/Prosiding/Disertasi/Tesis/Skripsi
- Fajar Cordova. 2015. Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang, Indonesia : Universitas Negeri Semarang.

Lain-lain

- Anita Djie. 2019. Gluten Adalah Komponen Dalam Makanan, Inilah Fakta - Faktanya !. Sumber : <https://www.sehatq.com/artikel/berkenalan-dengan-gluten-apa-itu-gluten>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia [KBBI]. tt. Dapur. Sumber : <https://kbbi.web.id/dapur>
- Kompasiana. 2016. Kuliner Peranakan. Sumber : https://www.kompasiana.com/lawas_usd/5689774fb09273a0105ba612/kuliner-peranakan?page=all
- Putri Puspita. 2018. Asal Usul Pangsit, Ternyata Dulunya Tidak Ada Pangsit Goreng. Sumber : <https://bobo.grid.id/read/08905525/asal-usul-pangsit-ternyata-dulunya-tidak-ada-pangsit-goreng?page=all>
- Rumah Mocaf. 2020. 5+ Manfaat Tepung Mocaf Yang Perlu Kamu Ketahui. Sumber : <https://rumahmocaf.id/manfaat-ajaib-mocaf/>