

**PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*MODIFIET CASSAVA FLOUR*) DAN
BUBUK DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) PADA PEMBUATAN
MANTAU**

TUGAS AKHIR



RIZKI MAWARDAH

NIM 942021043

**PROGRAM STUDI TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN**

2024

HALAMAN JUDUL

**PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*MODIFIET CASSAVA FLOUR*) DAN
DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) PADA PEMBUATAN MANTAU**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



RIZKI MAWARDAH

NIM 942021043

**PROGRAM STUDI TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN**

2024

LEMBAR PERSETUJUAN

**PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*Modifiet Cassava Flour*) DAN DAUN
KELOR (*Moringa Oleifera*) PADA PEMBUATAN MANTAU**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Kepada Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Seminar Proposal Tugas Akhir**

Disusun Oleh :

RIZKI MAWARDAH

NIM : 942021034

Disetujui Oleh

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Henry Winnarko, S.Pd.,M.Pd
NIP.198804202019031015

Enita Rahayu, M.Pd
NIP.19930516202203201

LEMBAR PENGESAHAN

**PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*Modifiet Cassava Flour*) DAN DAUN
KELOR (*Moringa Oleifera*) PADA PEMBUATAN MANTAU**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Kepada Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Seminar Proposal Tugas Akhir**

Disusun Oleh :

RIZKI MAWARDAH

NIM : 942021034

Disetujui oleh :

Dosen penguji

Pembimbing I,
Praseptia Gardiarini, S.Gz,M.PH
NIP.198808272020122003

Pembimbing II,

Henry Winnarko, S.Pd.,M.Pd
NIP.198804202019031015

Enita Rahayu, M.Pd
NIP.19930516202203201

Diketahui Oleh
Ketua Jurusan Pariwisata,

Henry Winnarko, S.Pd.,M.Pd
NIP.198804202019031015

LEMBAR PERNYATAAN OROSINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rizki Mawardah

Tempat/Tgl lahir : Balikpapan, 03 Januari 2002

NIM : 942021043

Menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul “PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*MODIFIET CASSAVA FLOUR*) DAN BUBUK DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) PADA PEMBUATAN MANTAU” adalah bukan merupakan hasil karya tulis orang lain, baik sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam kutupan yang saya sebutkan sumbernya. Demikian pernyataan saya buat dengan sebenarnya dan apabila pertanyaan ini tidak benar saya bersedia mendapatkan sanksi akademis.

Balikpapan, 28 Desember 2024

Mahasiswa

Rizki Mawardah

94202403

LEMBAR PERSEMBAHAN

Orang Tua

”Terima kasih kepada orang tua dan keluarga penulis, karena selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis. Penulis mempersembahkan karya tulis ilmiah ini kepada orang tua dan keluarga”.

Teman-teman

”Terima kasih kepada teman-teman saya yang sudah mendukung dan memberkan semangat”.

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Saya yang betanda tangan di bawah ini :

Nama : Rizki Mawardah

NIM : 942021043

Program Studi : Tata Boga

Jurusan : Pariwisata

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, setuju untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Balikpapan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty/Free Right*) atas Tugas Akhir Saya yang berjudul :

PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*MODIFIET CASSAVA FLOUR*) DAN BUBUK DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) PADA PEMBUATAN MANTAU

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Balikpapan berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan memublikasikan Tugas Akhir Saya selama tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pertanyaan ini saya buat dengan sebenarnya.

Balikpapan, 28 Desember 2024

Mahasiswa

Rizki Mawardah

942021043

ABSTRAK

Rizki Mawardah. Penggunaan Tepung Mocaf Dan Bubuk Daun Kelor Pada Pembuatan Mantau.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bahwa tepung mocaf dan daun kelor pada pembuatan mantau, proses pembuatan mantau dengan menggunakan tepung mocaf dan daun kelor, untuk menguji tingkat kesukaan terhadap produk mantau tepung mocaf dan daun kelor dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa, serta untuk menguji mutu hedonik terhadap produk mantau tepung mocaf dan daun kelor dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dan uji organoleptik dengan menggunakan angket uji hedonik dan mutu hedonik yang melibatkan 40 orang panelis agak terlatih. Data yang didapatkan dari panelis kemudian dianalisa secara deskriptif dan statistik. Hasil rata-rata tertinggi yang didapat dari uji mutu hedonik penggunaan tepung mocaf dan daun kelor pada pembuatan mantau, uji mutu hedonik warna dengan perolehan nilai rata-rata 3,48 yang berarti berwarna hijau, nilai rata-rata aroma 3,50 yang berarti agak beraroma daun kelor, nilai rata-rata tekstur yaitu 3,53 yang berarti lembut dan nilai rata-rata rasa yaitu 3,45 yang berarti agak berasa daun kelor sedangkan pada uji hedonik penggunaan tepung mocaf dan daun kelor pada pembuatan mantau memiliki nilai rata-rata warna yaitu 3,55 yang berarti suka, nilai rata-rata aroma yaitu 3,50 yang berarti suka, nilai rata-rata tekstur yaitu 3,58 yang berarti suka dan nilai rata-rata rasa yaitu 3,60 yang berarti suka.

Kata Kunci : Tepung Mocaf, Mantau, Bubuk Daun Kelor

ABSTRACT

Rizki Mawardah. *The use of mocaf flour and moringa leaf powder in making mantau.*

This study aims to determine that mocaf flour and moringa leaves in making mantau, the process of making mantau using mocaf flour and moringa leaves, to test the level of liking for mocaf flour and moringa leaf mantau products in terms of color, aroma, texture, and taste, as well as to test the hedonic quality of mocaf flour and moringa leaf mantau products in terms of color, aroma, texture and taste. The research conducted was an experiment and organoleptic test using hedonic test questionnaires and hedonic quality involving 40 moderately trained panelists. The data obtained from the panelists was then analyzed descriptively and statistically. The highest average result obtained from the hedonic quality test of the use of mocaf flour and moringa leaves in making mantau, Color hedonic quality test with an average value of 3.48 which means green, an average aroma value of 3.50 which means slightly flavored Moringa leaves, an average texture value of 3.53 which means soft and an average taste value of 3.45 which means slightly Moringa leaf. While in the hedonic test the use of mocaf flour and Moringa leaves in making mantau has an average color value of 3.55 which means like, the average value of aroma is 3.50 which means like, the average value of texture is 3.58 which means like and the average value of taste is 3.60 which means like.

Key words: *Mocaf Flour, Mantau, Moringa Leaf Powder.*