

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF
TERHADAP KUALITAS *CHURROS***

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**SEPTIWI YUHELMA
NIM 17075141**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikk.founp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Septiwi Yuhelma
NIM : 17075141
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Churros.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Derikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggungjawab sbagai anggota masyarakat ilmiah

Padang, Februari 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang Menyatakan



Septiwi Yuhelma
NIM. 17075141

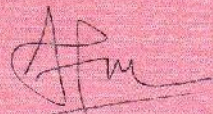
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF TERHADAP
KUALITAS *CHURROS*

Nama : Septiwi Yuhelma
NIM : 17075141
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

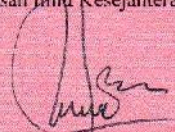
Padang, Februari 2022

Disetujui oleh:
Pembimbing



Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si
NIP. 1960330 199403 2003

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Septiwi Yuhelma
NIM : 17075141

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas *Churros*

Padang, Februari 2022

Tim Penguji

Tandatangan

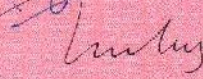
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Reno Yeli, M.Pd

2. 

Anggota : Juliana Siregar, M.Pd T

3. 

ABSTRAK

Septiwi Yuhelma. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas *Churros*”. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan tepung mocaf untuk menggantikan sebagian dari tepung terigu yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal, menambah inovasi dari produk *churros*, dan mengurangi penggunaan terigu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap kualitas *churros* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas *churros* tepung mocaf. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf yang signifikan antara 25%, 50%, 75% dan 100% terhadap kualitas *churros* yaitu pada kualitas tekstur bagian dalam lembut. Kualitas bentuk seragam, bentuk bergerigi dengan panjang 10 cm, warna coklat, aroma wangi, tekstur renyah, rasa manis, dan rasa kulit gurih tidak berpengaruh pada kualitas *churros*. Hasil uji kualitas *churros* tepung mocaf terbaik yaitu pada perlakuan X₂ dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 50%.

Kata Kunci: Mocaf, Tepung Mocaf, *Churros*, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil ‘Alamin, Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian yang berjudul “**Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Churros**”. Shalawat beserta salam penulis panjatkan kepada junjungan alam semesta yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan berakhlak mulia.

Dalam penulisan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Akademik
5. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini, semoga ibu selalu dilindungi dan diberikan kesehatan oleh Allah SWT.

6. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd, dan Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd T, selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran serta arahan yang sangat berarti dalam penyusunan skripsi ini
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
8. Kedua orang tua yang selalu memberikan doa, dorongan dan motivasi kepada penulis, serta saudara dan keluarga dekat yang selalu mendukung
9. Ucapan terimakasih kepada RH Family dan teman-teman seperjuangan S1 Tata Boga 2017 yang memberikan semangat, motivasi dan bantuan dalam menyelesaikan proposal penelitian ini

Penulis memohon maaf sedalam-dalamnya atas segala salah dan kekhilafan yang telah penulis buat. Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah Bapak/Ibu, orang tua, sahabat dan rekan–rekan berikan mendapat imbalan dan keberkahan dari Allah SWT. Harapannya proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua orang yang membacanya terutama bagi penulis sendiri. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan proposal penelitian ini, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun penulis harapkan sehingga dapat dijadikan perbaikan dalam penyempurnaan pada tulisan-tulisan berikutnya.

Padang, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. <i>Churros</i>	8
B. Kerangka Konseptual	24
C. Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Jadwal Penelitian.....	27
C. Objek Penelitian	27
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	28
E. Jenis dan Sumber Data	29
F. Prosedur Penelitian.....	30
G. Rancangan Penelitian	36
H. Kontrol Validitas	38
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	38
J. Teknik Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	42
B. Pembahasan.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	62
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Zat Gizi Margarin dalam 100 gram	12
2. Komposisi Zat Gizi Telur dalam 100 gram	12
3. Komposisi Nutrisi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu.....	24
4. Komposisi Bahan Penelitian <i>Churros</i>	34
5. Rancangan Penelitian.....	36
6. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	39
7. Analisis Varian (ANOVA)	40
8. Hasil ANOVA Kualitas Bentuk Seragam.....	43
9. Hasil ANOVA Kualitas Bentuk Bergerigi dengan Panjang 10 cm	45
10. Hasil ANOVA Kualitas Warna Coklat	46
11. Hasil ANOVA Kualitas Aroma Harum Margarin	47
12. Hasil ANOVA Kualitas Tekstur Bagian Dalam Lembut.....	49
13. Uji Duncan Kualitas Tekstur Bagian Dalam Lembut	49
14. Hasil ANOVA Kualitas Tekstur Bagian Luar Renyah	50
15. Hasil ANOVA Kualitas Rasa Keseluruhan Manis	52
16. Hasil ANOVA Kualitas Rasa Kulit Gurih	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Churros</i>	9
2. Tepung Mocaf	21
3. Kerangka Konseptual.....	25
4. Diagram Alir Pembuatan <i>Churros</i> dari Teung Mocaf	35
5. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Seragam	43
6. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk <i>churros</i> bergerigi Panjang 10 cm	44
7. Rata-rata Nilai Kualitas Warna Coklat	45
8. Rata-rata Nilai Kualitas Aroma Harum Margarin	47
9. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Bagian dalam Lembut.....	48
10. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Bagian Luar Renyah	50
11. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Keseluruhan Manis.....	51
12. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Kulit Gurih	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrumen Penelitian.....	67
2. Tabulasi Data.....	73
3. Hasil Pengolahan Data	81
4. Dokumentasi Penelitian.....	89
5. Surat Tugas Penelitian.....	95
6. Surat Tugas Seminar	96
7. Surat Tugas Panelis	97
8. Surat Izin Penelitian	102

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada saat ini banyak ragam produk olahan makanan yang digemari oleh masyarakat. Salah satu produk olahan makanan yang digemari yaitu dari produk olahan *pastry*. Menurut Dinasty, dkk (2019) “*Pastry* merupakan bagian dari dapur yang memproduksi khususnya berbagai jenis roti, *cake*, *snack* dan *dessert*. Salah satu produk *pastry* yaitu *snack*”. *Snack* merupakan makanan ringan yang dapat dinikmati untuk menunda rasa lapar sementara waktu. *Snack* pada umumnya memiliki cita rasa yang manis dan gurih, adapun salah satu contohnya yaitu *choux pastry* dan *churros*.

Churros merupakan salah satu jenis *pastry* khas dari negara Spanyol, memiliki bentuk panjang dengan setiap sisinya bergerigi yang dibuat dengan menggunakan *Spuit* bintang persegi lima, saat dimakan *churros* memiliki tekstur keras pada bagian luar (*crunchy*) dan tekstur yang lembut pada bagian dalamnya, Laisma (2018). *Churros* ini juga disebut sebagai donat Spanyol dan dikenal juga beberapa nama alternatif lainnya yaitu *Porrás*, *Papitas* dan *Calentitos* (Lestari, 2017).

Churros dibuat dengan bahan yang sama dengan *choux pastry* yaitu air, mentega, telur dan tepung terigu sebagai bahan utamanya serta gula dan garam sebagai bahan tambahan, yang membedakan adalah proses pengolahannya dimana *choux pastry* pengolahannya dibakar sedangkan *churros* pengolahannya digoreng dengan minyak banyak hingga berwarna coklat.

Bentuk dari *churros* ini umumnya panjang namun bisa dikreasikan sesuai bentuk yang diinginkan misalnya bentuk *spiral*, hati dan lainnya.

Adonan *churros* yang telah jadi dicetak diatas loyang yang sudah dialasi dengan kertas roti dan sudah ditaburi tepung kemudian dimasukkan dalam *freezer* sebelum digoreng. Menurut Kompas.com, “Agar *churros* berbentuk segi lima nan cantik, lebih baik masukkan terlebih dahulu adonan kedalam kulkas. Hal tersebut bertujuan agar adonan menjadi kuat dan tidak terlalu lembek. Sehingga saat digoreng bentuknya akan tetap bertahan dan tidak mudah berubah”. Tujuan lainnya yaitu setelah digoreng tekstur yang dihasilkan lebih renyah pada saat dimakan. *Churros* sebaiknya dimakan dalam keadaan masih panas agar tetap mendapatkan tekstur yang renyah. Kelebihan dari *churros* ini dapat dinikmati sebagai makanan ringan, makanan penutup bahkan untuk sarapan sekalipun.

Bahan baku dalam pembuatan *churros* ini adalah tepung terigu. Menurut Ihromi, dkk (2015) “Tepung terigu merupakan bubuk halus yang berasal dari biji gandum yang dihaluskan dan memiliki kandungan gluten yang baik, kemudian banyak digunakan dalam berbagai macam olahan makanan terutama produk pastry”. Tanaman gandum tidak dapat berkembang dengan baik di Negara tropis seperti Indonesia, sehingga Indonesia mengimpor biji gandum dari Luar Negeri. Menurut Ariani, dkk (2016) mengungkapkan “Gandum merupakan bahan impor terbesar yang dikonsumsi masyarakat Indonesia setiap hari, bahkan sudah menggeser konsumsi makanan berbahan baku lokal seperti beras dan umbi-umbian”. Masyarakat Indonesia banyak menggunakan tepung

terigu dalam olahan produk makanan seperti mie, roti, aneka *cookies*, cake dan sebagainya. Untuk mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu maka dicari alternatif lain yaitu dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal.

Peraturan Pemerintah (PP) NO. 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan, secara spesifik mengatur bahwa pemerintah menyelenggarakan pengaturan, pembinaan, pengendalian dan pengawasan terhadap ketersediaan pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, beragam, bergizi, berimbang, aman, merata dan terjangkau oleh daya beli masyarakat. Perwujudan ketahanan pangan merupakan tanggung jawab pemerintah dan masyarakat Indonesia. Masyarakat berperan dalam menyelenggarakan produksi, penyediaan, perdagangan, dan distribusi sekaligus sebagai konsumen. Dengan demikian diperlukan bahan pangan lokal untuk memperkuat ketahanan pangan Indonesia yang bisa menggantikan tepung terigu (Wulansari, 2016:2).

Pada saat ini terdapat aneka ragam bahan baku yang bisa dijadikan tepung sebagai salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan diantaranya berasal dari bahan pangan lokal yaitu buah-buahan seperti Tepung pisang, tepung sukun dan sebagainya, kacang-kacangan seperti tepung kacang merah, tepung kacang hijau, tepung kacang kedelai dan sebagainya dan umbi-umbian seperti tepung ubi jalar, tepung kentang, tepung bengkuang dan tepung mocaf. Dalam hal ini peneliti ingin mengganti sebagian bahan dasar, yaitu tepung terigu dengan tepung mocaf.

Pengembangan produk *churros* yang memanfaatkan tepung mocaf selain untuk menggantikan sebagian dari tepung terigu yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal, menambah inovasi dari produk *churros*, dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Penggunaan tepung mocaf pada olahan produk *pastry* belum begitu banyak dibandingkan produk dari olahan tepung terigu.

Tepung mocaf merupakan komoditas tepung *cassava* yang diolah dengan teknik fermentasi menggunakan bakteri (Badriani dkk, 2020). Tepung mocaf ini memiliki karakteristik yang hampir sama dengan tepung terigu dengan ciri-ciri memiliki warna yang lebih putih dan bersih dari tepung terigu serta tepung singkong lainnya, tidak berbau singkong, dan butiran tepung halus sehingga cukup baik untuk mensubstitusikan penggunaan tepung terigu.

Indonesia selama ini mengimpor gandum untuk memproduksi tepung terigu karena iklim Indonesia adalah iklim tropis yang tidak cocok untuk pertumbuhan gandum. Padahal Indonesia memiliki hasil umbi-umbian yang berlimpah, salah satunya singkong atau ubi kayu yang berpotensi untuk memenuhi kebutuhan bahan dasar pembuatan tepung namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Saat ini telah banyak produsen yang memanfaatkan ubi kayu untuk dijadikan mocaf, namun masih banyak orang Indonesia yang belum mengetahui apa itu mocaf dan manfaatnya sehingga konsumsi mocaf di Indonesia masih rendah dibandingkan tepung terigu. Jika penggunaan tepung terigu bisa digantikan atau disubstitusi dengan mocaf yang diproduksi oleh anak bangsa maka ketergantungan akan impor gandum bisa

berkurang sehingga Indonesia bisa mandiri dalam memenuhi kebutuhan tepung dalam negeri dan meningkatkan konsumsi serta nilai ekonomis singkong (Hasmi dkk, 2020).

Dari beberapa sumber yang telah penulis temukan bahwa penelitian tentang *churros* dan tepung mocaf telah ada di lakukan oleh beberapa orang, yaitu diantaranya: Inovasi *Churros* Dengan Tambahkan Brokoli Menggunakan Tiga Metode Pengolahan Berbeda (Rita Lestari, 2017), Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Produk *Churros* (Triardo Wijaya H, 2018), dan Inovasi *Churros* Berbasis Wortel (Ugy Olivia Dinasty, 2019), Eksperimen Pembuatan *Puff Pastry* Substitusi Tepung Mocaf (Mulia Wijaya Putra, 2016) dan Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Of Cassava Flour*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi (Arinta Wiraswati, 2013). Berdasarkan pra penelitian substitusi tepung mocaf terhadap kualitas *churros* dengan persentase 15%, 30%, 45% dan 100% maka penulis membatasi jumlah substitusi tepung mocaf dengan persentase 25%, 50%, 75% dan 100%. Substitusi tepung mocaf dilakukan untuk melihat pengaruh kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa yang dihasilkan pada *churros*. Oleh karena itu, penelitian ini penulis beri judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas *Churros*”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Salah satu bahan pembuatan *churros* yaitu menggunakan tepung terigu yang bahan bakunya yaitu gandum tidak dapat tumbuh dengan baik di Indonesia
2. Masih kurangnya pemanfaatan tepung mocaf pada olahan produk pastry
3. Belum adanya penelitian tentang pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap kualitas *churros*

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi penelitian ini pada penggunaan bahan yang digunakan dalam pembuatan *churros*. Bahan yang dimaksud adalah substitusi tepung mocaf dengan komposisi yang bervariasi diantaranya 25%, 50%, 75%, dan 100% dari jumlah tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas *churros* meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *churros*?
2. Apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50%, 75%, dan 100% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *churros*?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50%, 75%, dan 100%, terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *churros*?
2. Perbedaan pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 25%, 50%, 75%, dan 100%, terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *churros*?

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pemahaman baik bagi penulis dan pembaca mengenai pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap kualitas *churros*.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai sumber panduan bagi mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang ingin melakukan penelitian lanjutan tentang produk makanan berbahan dasar tepung mocaf.

3. Bagi Penulis

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan, untuk menambah dan meningkatkan pengetahuan penulis tentang potensi yang dimiliki tepung mocaf pada pengolahan makanan, khususnya mengenai pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap kualitas *churros*