

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF
TERHADAP KUALITAS *YAKI GYOZA***

SKRIPSI

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



**Oleh:
ANNISA ALIYA ZAHRA
NIM. 18075131/2018**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

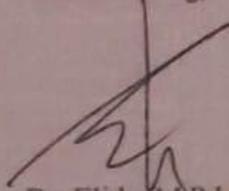
Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap
Kualitas *Yaki Gyoza*

Nama : Annisa Aliya Zahra
NIM : 18075131
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, April 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing,

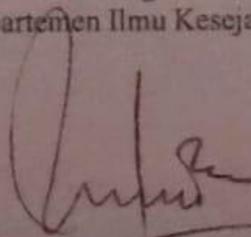


Dr. Elida, M.Pd

NIP. 196111111987032003

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si

NIP. 19761117 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Annisa Aliya Zahra
NIM : 18075131

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

Dengan Judul:

Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas *Yaki Gyoza*

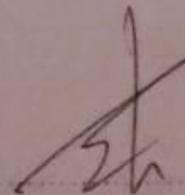
Padang, Maret 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

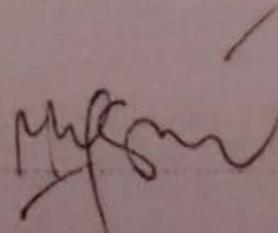
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1



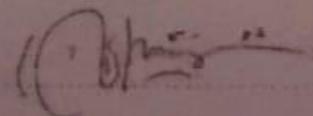
Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2



Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3





SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Annisa Aliya Zahra
Nim : 18075131
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

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

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 hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, April 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan



Annisa Aliya Zahra
NIM. 18075131

ABSTRAK

Annisa Aliya Zahra, 2023. “ Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap kualitas *Yaki Gyoza*”. Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Univesitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan konsumsi terigu yang terus meningkat, dimana terigu berasal dari gandum yang di impor, serta kurangnya pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tepung mocaf dalam mengurangi pemakaian tepung terigu. Selain itu dapat menambah variasi produk *yaki gyoza* terutama pada kulitnya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40% dan 50% terhadap kualitas *yaki gyoza* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data yang didapat langsung dari 3 panelis terikat dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas *yaki gyoza* 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 bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf yang signifikan antara 30%, 40% dan 50% terhadap kualitas aroma (tepung mocaf) pada *yaki gyoza*. Sementara itu, tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk (bulan sabit dan seragam), warna (putih kekuningan dan kecoklatan), tekstur (kenyal dan renyah) dan rasa (gurih) pada *yaki gyoza*. Hasil uji kualitas *yaki gyoza* tepung mocaf terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X3 dengan substitusi tepung mocaf sebanyak 40%.

Kata Kunci : Tepung Mocaf, *Yaki Gyoza*, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini yang berjudul "Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas *Yaki Gyoza* ". Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam penyusunan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP,M.Si selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan proposal penelitian ini.
6. Bapak Dikki Zulfikar,M.Pd selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan masukan arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan proposal penelitian ini.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Teristimewa untuk Orang tua terutama Bunda yang telah berjuang dari awal dilahirkan hingga bisa ketahap ini, Alm.Ayah yang tak akan terlupakan, Om Ade selaku Ayah sambung yang sangat baik, teruntuk hanifah *my one and only sister* dalam hidup dan keluarga besar yang selalu memberikan doa, dorongan dan motivasi kepada penulis.
9. Ucapan terimakasih kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan proposal penelitian ini terutama untuk ke 7 sahabatku.
10. Teruntuk diri sendiri terimakasih atas semua perjuangan yang dilakukan sejauh ini, semua rasa lelah yang dijalani, air mata yang tak sengaja menetes, rasa sakit yang slalu dihiraukan, kecewa yang setiap saat hadir dari beberapa manusia, terimakasih telah hadir di dunia yang penuh warna ini. Kamu hebat, kamu kuat, kamu tidak menyerah sampai dititik ini. Ingat jangan lupa untuk slalu bersyukur dan jangan sombong. Tetap sayangi orang-orang terdekat, terutama keluarga.

Penulis memohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kesalahan yang telah penulis perbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan proposal ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk kesempurnaan penulisan proposal penelitian ini. Mudah-mudahan proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Padang, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Batasan Masalah	8
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Penelitian	9
F. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
A. Kajian Teori	12
B. Tepung mocaf	31
C. Kerangka Konseptual.....	33
D. Hipotesis Penelitian.....	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	36
A. Jenis Penelitian.....	36
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	36
C. Objek Penelitian	36
D. Devinisi Operasional dan Variabel Penelitian	37
E. Jenis dan Sumber Data	38
F. Prosedur penelitian	39
G. Rancangan penelitian	47
H. Kontrol validitas	49
I. Teknik pengumpulan data dan instrumen penelitian.....	49

J. Teknik analisis data	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
A. Hasil Penelitian.....	53
B. Pembahasan.....	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	76
A. Kesimpulan.....	76
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
Lampiran	84

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Nutrisi Dari Tepung Mocaf dan Terigu	33
2. Komposisi Bahan Penelitian Yaki Gyoza Dengan Substitusi Tepung Mocaf..	44
3. Rancangan Pengamatan	47
4. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	50
5. Analisis varian (ANOVA).....	51
6. Hasil ANOVA Kualitas Bentuk Bulan Sabit	54
7. Hasil ANOVA Kualitas Bentuk Seragam.	56
8. Hasil ANOVA Kualitas Warna Putih Kekuningan.	57
9. Hasil ANOVA Kualitas Warna Kecoklatan.....	59
10. Hasil ANOVA Kualitas Aroma Harum Tepung Mocaf.....	60
11. Uji Duncan Kualitas Aroma Harum Tepung Mocaf	61
12. Hasil ANOVA Kualitas Tekstur Kenyal.....	62
13. Hasil ANOVA Kualitas Rassa Gurih.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Gyoza</i>	12
2. Mengisi Kulit <i>Yaki gyoza</i>	15
3. Melipat <i>Yaki gyoza</i>	16
4. Hasil Lipatan <i>Yaki gyoza</i>	16
5. Kerangka Konseptual <i>Yaki gyoza</i>	34
6. Diagram Alir Pembuatan <i>Yaki Gyoza</i>	46
7. Rata – Rata Kualitas Bentuk Bulan Sabit	54
8. Rata-Rata Kualitas Bentuk Seragam.....	55
9. Rata-Rata Kualitas Warna Putih Kekuningan.....	57
10 Rata-Rata Kualitas Warna Kecoklatan.....	58
11. Rata-Rata Kualitas Aroma Harum Tepung Mocaf.....	60
12. Rata-Rata Kualitas Tekstur Kenyal.....	61
13. Rata-rata kualitas tekstur renyah.....	63
14. Rata-Rata Kualitas Rasa Gurih.	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Pembimbing	84
2. Surat Tugas Seminar	85
3. Angket Penelitian	86
4. Uji ANAVA	91
5. Tabulasi Data	101
6. Dokumentasi Penelitian	109
7. Kartu Konsultasi Bimbingan Skripsi	114

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dunia kuliner dari berbagai macam budaya dunia yang ada sangat berkembang pesat di tengah masyarakat pada saat sekarang ini. Tidak dapat kita pungkiri bahwa Asia menjadi salah satu sorotan budaya yang banyak diminati oleh masyarakat global (Wijaya,H.,&Dirpan,A.2021). Di Indonesia sendiri telah banyak berbagai macam budaya negara lain digemari oleh masyarakat seperti budaya negara Korea, Thailand, Cina dan Jepang. Salah satu negara yang mendominasi ialah negara Jepang yang dapat kita lihat baik dari segi film, fashion hingga kulinernya yang banyak digemari oleh masyarakat kalangan muda hingga tua.

Masakan Jepang saat ini sudah menjadi kuliner internasional yang sangat populer di seluruh dunia, karena dapat dinikmati dengan mudah kapanpun dan di manapun (Dzakia,S.A.,&Hamidah,S.2019). Di Indonesia sendiri telah banyak di buka tempat makan yang menyerupai kedai masakan khas Jepang. Banyak jenis masakan Jepang yang dijual seperti *sushi*, *ramen*, *tempura*, *gyoza* dan makanan Jepang lainnya. Salah satu hidangan Jepang yang banyak digemari adalah *gyoza*.

Gyoza merupakan salah satu masakan kudapan sejenis pangsit yang sangat populer di negara Jepang. Biasanya *gyoza* dijadikan makanan pendamping di sebuah restoran bukan makanan utama (Wijaya, H.,&Dirpan, A.2021). Jika kita lihat dari segi bentuknya *gyoza*

menyerupai bentuk bulan sabit karna memiliki lekuk yang sama (Ono, T., & Salat, H.2014). Meskipun sangat populer di negara Jepang, *gyoza* sendiri berasal dari negara Cina yang memiliki nama asli *Jiaozi*.

Perbedaan antara *gyoza* dan *jiaozi*, terletak pada bagian kulit penutup isian, dimana kulit *jiaozi* lebih tebal dibandingkan dengan *gyoza* yang memiliki kulit yang lebih tipis (Prapasuwannakul, N.,2014). Biasanya *jiaozi* dibentuk secara manual hingga pipih hanya menggunakan *rolling pin*, sedangkan *gyoza* dibentuk menggunakan alat seperti ampia, yang membuatnya tampak lebih tipis dan rapi.

Gyoza terdiri dari 2 bahan utama yaitu kulit sebagai penutup dan isian sebagai pemberi rasa (Purwoko,R.A.,2021). Kulit *gyoza* terbuat dari tepung terigu, garam dan air hangat, kemudian dibentuk menjadi sebuah adonan. Adonan ini di pipihkan dan dibentuk lembaran menyerupai lingkaran dengan diameter 8-10cm. Sedangkan isiannya terbuat dari campuran beberapa bahan seperti daging babi atau bisa di ganti dengan daging ayam, kol, daun bawang, bawang putih dan juga bumbu pemberi rasa dan aroma seperti kecap asin, saos tiram, gula dan garam (Quynhgiao et al., 2009). Dari segi pemakaian bahan dan bumbu yang beragam membuat *gyoza* memiliki rasa gurih, yang membuatnya enak sehingga banyak digemari oleh masyarakat.

Secara umum, ada tiga jenis *gyoza* yaitu *sui gyoza*, *age gyoza* dan *yaki gyoza* (Wijaya,H.,&Dirpan,A.2021). *Sui gyoza* merupakan jenis *gyoza* yang diolah dengan cara direbus atau mengukus yang disajikan dalam sup

hangat. Age *gyoza* atau *deep-fried gyoza* yaitu *gyoza* yang digoreng hingga menghasilkan tekstur yang renyah berwarna kecoklatan. Terakhir *yaki gyoza*, yaitu *gyoza* yang diolah dengan metode *pan-frying* dimasak dengan cara dipanggang dengan minyak wijen (Quynhgiao et al., 2009). *Yaki gyoza* juga merupakan jenis *gyoza* yang paling populer di negara Jepang. Dikarenakan teknik memasak *yaki gyoza* yang unik dan juga sangat populer maka dari itu penulis tertarik meneliti mengenai *yaki gyoza*.

Teknik yang digunakan pada pembuatan *yaki gyoza* yaitu teknik *pan-frying* dimana termasuk ke dalam salah satu jenis teknik memasak *fat heat cooking* yang menggunakan minyak dalam proses memasak. Jadi teknik *pan-frying* merupakan teknik memasak dengan menggunakan minyak goreng dalam jumlah sedikit dimana teknik ini menggunakan metode penghantar panas sedang yang bertujuan mempertahankan kelembapan makanan (Atmoko, T. P. H., 2017) Keuntungan dalam menggunakan teknik *pan frying* adalah lebih praktis, menggunakan minyak yang lebih sedikit dan penggunaan waktu pemanasan minyak lebih singkat. Selain itu, *pan frying* lebih sesuai digunakan dengan makanan yang berjumlah sedikit dengan bahan makanan berukuran kecil. Salah satu hidangan yang cocok yaitu *yaki gyoza*.

Proses memasak *yaki gyoza* menggunakan sedikit minyak dibagian awal yang bertujuan untuk mematangkan *gyoza*, serta memberikan warna kecoklatan dibagian bawahnya. Disisi lain ada penambahan air yang bertujuan untuk mendapatkan tekstur kenyal dibagian atas hingga air

menguap, namun masih memiliki tekstur renyah pada bagian bawahnya (Quynhgio et al., 2009). Bagian atasnya tidak terpangang karna tidak ada proses pembalikan bahan saat dimasak, selain itu adanya penambahan air dibagian akhir yang bertujuan merendam sebagian permukaan *gyoza*, selain itu untuk mematangkan bagian kulit dan isiannya (Prapasuwannakul et al., 2014). Walaupun diawal teknik memasak *yaki gyoza* masuk ke dalam teknik fat heat cooking, tapi dari keseluruhan teknik yang digunakan dalam memasak *yaki gyoza*, masuk ke dalam jenis teknik moist heat cooking atau teknik yang menggunakan cairan dalam proses memasak / mematangkan makanan (Atmoko, T. P. H.,2017). *Yaki gyoza* umumnya dimakan dengan sauce yang terbuat dari kecap asin, minyak wijen dan bubuk cabai dimana dapat menambah cita rasa pada saat memakannya.

Bahan baku dalam pembuatan kulit *yaki gyoza* adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan jenis tepung yang berasal dari gandum (Yuwono, S. S., & Waziroh, E. 2019). Dikehidupan sehari-hari tepung terigu sangat sering digunakan sebagai bahan dasar pembuatan produk olahan seperti mie, roti, kue dan berbagai makanan lainnya. Pemenuhan tepung terigu di Indonesia masih melalui impor gandum dari negara lain, karena sulitnya gandum tumbuh diwilayah yang beriklim tropis. Menurut data Badan Pusat Statistik dan data.id menunjukkan pada periode 2010-2017 impor gandum meningkat pesat, konsumsi gandum mencapai 10,380 ton. Asosiasi produsen tepung terigu Indonesia (APTINDO) mengatakan bahwa “konsumsi terigu setiap tahun mengalami kenaikan, pada tahun 2021

kebutuhan terigu di Indonesia mencapai 6,96 juta setara dengan 8,9 juta ton gandum“. Hal ini dikarenakan tepung terigu sangat sering digunakan. Maka perlu upaya pengurangan penggunaan terigu dalam pengolahan makanan menggunakan bahan lokal lain.

Hal ini sesuai dengan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 pasal 1, yaitu:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1), menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal

Untuk mengurangi pemakaian tepung terigu dalam pembuatan *yaki gyoza* sekaligus untuk meningkatkan pemakaian bahan lokal yang lebih mudah didapatkan maka dari itu dalam penelitian ini digunakan tepung mocaf sebagai bahan yang akan disubstitusikan dalam pembuatan *yaki gyoza*.

MOCAF merupakan tepung ubi kayu yang diproduksi dengan memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Selama ini kita ketahui bahwa ubi kayu atau singkong sangat mudah ditemui di wilayah Indonesia. (Putri, Nia Ariani, 2018) Salah satu daerah penghasil ubi kayu yaitu di Kabupaten Agam Sumatera Barat. Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2021 Agam menghasilkan singkong atau ubi kayu sebanyak 22 ton. Singkong telah menjadi salah satu bahan pokok selain beras yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Berbagai macam produk olahan

singkong mulai dari yang gurih hingga manis telah ada ditengah masyarakat seperti keripik balado, getuk dan produk lainnya.

Singkong memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi (63,6 gram) dengan kandungan lemak yang rendah (0,3 gram) mampu menstimulasi perubahan kadar glukosa dalam darah. Namun sayangnya singkong memiliki umur simpan yang singkat dalam bentuk mentah, di samping hasil panennya yang selalu meningkat tiap tahun. Maka Salah satu upaya dalam hal ini adalah menjadikannya sebagai tepung mocaf dimana dapat memperpanjang masa simpan dari singkong (Harsita, P. A., & Amam, A. 2019).

Secara umum proses pembuatan tepung mocaf meliputi beberapa tahapan seperti penimbangan, pengupasan, pemotongan, perendaman (Fermentasi), dan pengeringan (Amanu, F. N., & Susanto, W. H.,2014). MOCAF (Modified Cassava Flour) merupakan salah satu produk tepung yang telah dimanfaatkan pada berbagai produk pangan. Tepung mocaf juga memiliki karakteristik yang menguntungkan dibanding tepung lainnya seperti beraroma dan bercitarasa khas, warna tepung mocaf lebih putih, kandungan serat terlarut pada tepung mocaf yang lebih tinggi, dan kandungan mineral pada tepung mocaf lebih tinggi dibanding gandum dan padi (Widasari, M.2014). Karakteristik inilah yang membawa dampak sangat baik bagi pemanfaatan tepung mocaf, selain itu tepung mocaf mempunyai daya kembang setara dengan tepung terigu protein sedang (Putri,Nia Ariani, 2018).

Tepung mocaf sangat cocok digunakan sebagai pengganti tepung terigu atau campuran terigu sebanyak 5% - 75 % bahkan 100%. Namun mocaf juga memiliki kekurangan yaitu kandungan proteinnya sedikit dan tidak memiliki kandungan gluten seperti pada tepung terigu (Desi Kartikasari, 2023). Namun hal ini tidak menutup kemungkinan dalam hal mengolah tepung mocaf menjadi berbagai jenis produk makanan. Wiraswati (2013) menyatakan bahwa tepung mocaf memiliki kandungan pati yang cukup besar yaitu 74,3% dan amilopektin pada pati tepung mocaf (75%) lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan amilosanya (25%). Kadar amilopektin yang tinggi menyebabkan tepung tepung mocaf sangat mudah mengalami gelatinisasi bila ditambahkan dengan air dan memperoleh perlakuan pemanasan (Yuliyandjaja, 2020). Maka dari itu produk yang dibuat masih tetap mengandung karakteristik tekstur kenyal pada saat diolah.

Pemanfaatan tepung mocaf sudah ada dilakukan oleh peneliti-peneliti sebelumnya diantaranya : Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di Pt. Tepung Mocaf Solusindo (Yuliyandjaja, J. P, 2020), Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L*) Pada Pembuatan Kue Klepon (Mutiasa, 2021), Substitusi Tepung Sagu dan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) pada Produk Makanan Tradisional *Ilepa'o* (Zainuddin, A,2022) dan Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Hasil Jadi Pizza (Bayhaqi,

A.,2017). Berdasarkan literatur diatas belum ada yang meneliti mengenai pembuatan *yaki gyoza* dengan tepung mocaf. Berdasarkan kadar penggunaan tepung mocaf dan prapenelitian yang penulis lakukan terhadap substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "**Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf Terhadap Kualitas *Yaki gyoza***".

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Impor gandum sebagai bahan baku terigu di Indonesia masih tinggi.
2. Konsumsi terigu di Indonesia terus meningkat.
3. Pengembangan tepung mocaf dalam pembuatan produk makanan dikalangan masyarakat masih kurang
4. Variasi pembuatan *yaki gyoza* terutama pada kulitnya masih sedikit.
5. Penelitian tentang pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap kualitas *yaki gyoza* belum ada.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka disini penelitian membatasi pada substitusi tepung mocaf dalam komposisi yang bervariasi yaitu 30%, 40%, 50% dari jumlah keseluruhan tepung yang digunakan terhadap kualitas *yaki gyoza* meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang dikemukakan, maka penulis memberikan rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas bentuk pada *yaki gyoza* ?
2. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas warna pada *yaki gyoza* ?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas aroma pada *yaki gyoza* ?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas tekstur pada *yaki gyoza* ?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas rasa pada *yaki gyoza* ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang dikemukakan, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas bentuk pada *yaki gyoza*.
2. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas warna pada *yaki gyoza*.
3. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas aroma pada *yaki gyoza*.
4. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas tekstur pada *yaki gyoza*.

5. Untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40%, 50% terhadap kualitas rasa pada *yaki gyoza*.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang dikemukakan dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, maka diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat. Manfaat yang ingin dicapai adalah :

1. Manfaat teoritis

- a. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap kualitas *yaki gyoza*
- b. Memberikan informasi mengenai jenis tepung selain terigu yang dapat digunakan sebagai pengganti pengolahan bahan makanan.
- c. Memberi ilmu pengetahuan bagi penulis khususnya dan masyarakat pada umumnya terutama bagi mereka yang berkecimpung di dunia tata boga.

2. Manfaat praktis :

- a. Bagi industri pangan penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penganekaragaman dan pengetahuan tentang manfaat dari tepung mocaf.
- b. Menciptakan produk baru dalam bentuk eksperimen dengan mensubsitusikan tepung mocaf yang digunakan dalam pembuatan *yaki gyoza*.

3. Manfaat akademis

- a. Sebagai kajian dalam melaksanakan penelitian lanjutan yang relevan.
- b. Sebagai syarat akhir bagi penulis untuk mendapatkan gelar S1 selama kuliah di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.