

LAPORAN FINAL PROJECT
PENGEMBANGAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI
BAHAN DASAR PEMBUATAN DAGING VEGAN.



Disusun oleh :
VITO ANTONIO
CORLEONE

NIM 22110095

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES

2025

LAPORAN FINAL PROJECT
PENGEMBANGAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI
BAHAN DASAR PEMBUATAN DAGING VEGAN.



Disusun oleh :
VITO ANTONIO
CORLEONE

NIM 22110095

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES

2025

LEMBAR PENGESAHAN

Nama: Vito Antonio Corleone
NIM :22110095
Judul :PENGEMBANGAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI
BAHAN DASAR PEMBUATAN DAGING VEGAN.

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *Final Project*, pada hari Jumat, 6 Juli 2025

Surabaya, 6 Juli 2025

Disetujui oleh: Dosen Pembimbing,



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



Ir Ivy Dian P. Prabowo., S.TP.,M.P
NIDN 0703049302

Diuji oleh:
Ketua Penguji



Ir Ivy Dian P. Prabowo., S.TP.,M.P
NIDN 0703049302

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Vito Antonio Corleone
NIM : 22110095
Program Studi : Seni Kuliner
Judul : Pengembangan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Daging Vegan.

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Final Project yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Final Project* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Surabaya, 6 Juli 2025

Yang Menyatakan,

A handwritten signature in blue ink is written over a red 10,000 Rupiah stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '10000', and 'METERAI TEMPEL'. A serial number '48C66AMX401193260' is visible at the bottom of the stamp.

Vito Antonio Corleone
NIM 22110095

KATA PENGANTAR

Puji syukur bagi Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan hikmah-Nya berupa kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan makalah *Final Project* dengan judul “Pengembangan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Daging Vegan” dengan baik. Proses penulisan laporan *Final Project* ini merupakan sebuah pengalaman serta proses pengembangan pada penemuan yang penulis laksanakan.

Dengan tersusunnya laporan *Final Project* ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo.,S.TP.,M.P, selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages.
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M., sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *Final Project* ini;
3. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian ini. Penulis menyadari bahwa laporan menu kreatif ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan menu kreatif ini. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Surabaya, 6 Juli 2025



Vito Antonio Corleone

ABSTRAK

Inovasi pangan berbasis nabati menjadi solusi potensial untuk memenuhi permintaan produk makanan sehat dan ramah lingkungan. Salah satu bahan lokal yang menjanjikan adalah tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai pengganti daging hewani dalam produk vegan. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menguji potensi tepung mocaf sebagai bahan dasar pembuatan daging vegan, serta mengevaluasi tanggapan konsumen terhadap atribut sensorik dan minat konsumsi. Tahapan meliputi studi literatur, formulasi produk, eksperimen laboratorium, serta uji organoleptik menggunakan kuesioner Likert secara digital kepada 53 responden yang dipilih melalui purposive sampling. Data dianalisis secara deskriptif dan melalui ANOVA. Sebanyak 71,1% responden menunjukkan ketertarikan untuk mencoba produk. Mayoritas responden adalah kelompok usia 18–24 tahun dengan pengetahuan yang cukup baik mengenai tepung mocaf dan manfaat kesehatannya. Atribut tekstur dan rasa menjadi faktor utama dalam preferensi. Kendala yang dihadapi konsumen meliputi keraguan terhadap rasa (49,1%) dan akses pembelian (34%). Produk daging vegan berbasis mocaf memiliki potensi pasar yang menjanjikan, khususnya di kalangan generasi muda yang peduli terhadap kesehatan dan lingkungan. Diperlukan penguatan aspek sensorik dan strategi edukasi konsumen untuk memperkuat penerimaan pasar.

Kata kunci: daging vegan, tepung mocaf, pangan nabati, uji organoleptik, R&D

ABSTRACT

Plant-based food innovation is a promising solution to meet the growing demand for healthy and sustainable food products. One such potential local ingredient is mocaf (Modified Cassava Flour), which can serve as a meat substitute in vegan products. This study aims to develop and evaluate the potential of mocaf flour as a base ingredient for vegan meat and to assess consumer responses regarding sensory attributes and purchase intention. The stages included literature review, product formulation, laboratory trials, and organoleptic tests using a digital Likert-scale questionnaire. A total of 53 respondents were selected via purposive sampling. Data were analyzed descriptively and using ANOVA. About 71.1% of respondents expressed willingness to try the product. Most were aged 18–24 years and demonstrated good awareness of mocaf and its health benefits. Texture and taste were key drivers of preference, while the main consumer barriers were concerns about flavor (49.1%) and purchasing access (34%). Mocaf-based vegan meat shows promising market potential, especially among health- and environmentally-conscious youth. Further product development should enhance sensory quality and include effective consumer education strategies to increase market acceptance.

Keywords: *vegan meat, mocaf flour, plant-based food, organoleptic test, R&D*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2.Rumusan Masalah.....	2
1.3.Tujuan Penelitian.....	2
1.4.Manfaat Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1.Kajian Penelitian Sejenis Terdahulu.....	4
2.2.Landasan Teori dan Konseptual.....	5
2.2.1.Teori Inovasi Produk.....	5
2.2.2.Teori Adopsi Inovasi.....	5
2.2.3.Teori Preferensi Konsumen.....	5
BAB III PEMBAHASAN	7
3.1.Lokasi dan Waktu Penelitian.....	7
3.2.Metode Penelitian.....	7
3.3.Populasi Sampel.....	7
3.4.Teknik Pengumpulan Data.....	7
3.5.Instrumen Penelitian.....	8
3.6.Teknik Analisis Data.....	8
3.7.Teknik Penyajian Data.....	8
BAB IV PEMBAHASAN	9
4.1.Hasil Penelitian.....	9
4.2.Pembahasan.....	14
BAB V PENUTUPAN	16
5.1.Kesimpulan.....	16
5.2.Saran.....	16
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Hasil Diagram Usia Responden.....	9
Gambar 4.2. Hasil Jenis Kelamin Responde.....	10
Gambar 4.3. Hasil Status Gizi Responden.....	10
Gambar 4.4. Hasil Pengalaman Konsumsi Responden.....	10
Gambar 4.5. Hasil Pengetahuan Responden Terhadap Tepung <i>Mocaf</i>	10
Gambar 4.6. Hasil Sumber Informasi Tentang Tepung <i>Mocaf</i>	11
Gambar 4.7. Hasil Persepsi Responden Terhadap Tepung <i>Mocaf</i>	11
Gambar 4.8. Hasil Ketertarikan Terhadap Penggunaan Tepung <i>Mocaf</i>	11
Gambar 4.9. Hasil Harapan Untuk Perkembangan Produk Tepung <i>Mocaf</i>	12
Gambar 4.10. Hasil Kesiediaan Responden Untuk Mengonsumsi Produk.....	12
Gambar 4.11. Hasil Terhadap Kendala atau Halangan Responden.....	12
Gambar 4.12. Hasil Preferensi Konsumsi.....	13
Gambar 4.13. Hasil Pendapat Terhadap Produk Makanan Ramah Lingkungan.....	13
Gambar 4.14. Hasil Tepung <i>Mocaf</i> Untuk Pengganti Daging Hewani.....	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian.....	18
Lampiran 2 Bentuk Kuisisioner.....	19
Lampiran 3 Tabulasi Hasil Penelitian.....	20
Lampiran 4 Lembaran Konsultasi.....	21