

## ABSTRAK

**DEVI LISTIA NINGSIH. 2024.** *Starter* Dari Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar Dosen Pembimbing Lily Dianafitry Hasan, S.Sos,MM.,CHE. & Dr. Syahrial, S.Sos., MAP.CHE

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana tahapan pembuatan starter dengan menggunakan tepung mocaf dan untuk mengetahui bagaimana pengaplikasian starter dari tepung mocaf pada *yeast* produk dalam hal ini : *pizza dough*, *baguette*, dan *toast bread*. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode *true experiment* dengan metode pengumpulan data menggunakan dokumentasi dan deksriptif serta teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa uji coba pada pembuatan *sourdough starter* menggunakan tepung mocaf menggunakan waktu fermentasi selama 4-5 hari dan waktu makan (*feeding*) selama 12 jam sekali berhasil karena adonan meningkat 2 kali lipat tetapi tidak semaksimal menggunakan tepung terigu. Pada pengaplikasian ke *pizza dough*, *baguette*, dan *toast bread* memberikan hasil yang bagus walaupun tidak semaksimal tepung terigu baik dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma.

**Kata Kunci:** *Pizza dough*, Tepung, Mocaf

## ABSTRACT

**DEVI LISTIA NINGSIH. 2024.** *Starter From Mocaf Flour (Modified Cassava Flour). Final Project of Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic Supervisor Lily Dianafitry Hasan, S.Sos, MM., CHE. & Dr. Syahrial, S.Sos., MAP.CHE*

*This study aims to determine the stages of making a starter using mocaf flour and to determine how to apply a starter from mocaf flour to yeast products in this case: pizza dough, baguette, and toast bread. In this study, the researcher used the true experiment method with a data collection method using documentation and descriptive and data analysis techniques using descriptive analysis. The results of this study indicate that the trial of making sourdough starter using mocaf flour using a fermentation time of 4-5 days and a feeding time of 12 hours once was successful because the dough increased 2 times but not as much as using wheat flour. When applied to pizza dough, baguette, and toast bread, it gives good results, although not as good as wheat flour in terms of color, texture, taste, and aroma.*

**Keywords:** *Pizza dough, Flour, Mocaf*