

**ALTERNATIF PENGGUNAN TEPUNG KULIT MANGGIS  
SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG GANDUM  
JENIS *MEDIUM* DALAM PEMBUATAN KUE CUBIT  
TUGAS AKHIR**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan  
Program Diploma III**



**Oleh :**

**AISYAH ANABELLE RACHMANTYA**  
**NIM: 201823087**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2021|**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aisyah Anabelle R.  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 31 Oktober 2000  
NIM : 201823087  
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: “ *ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG KULIT MANGGIS SEBAGAI PENGGANTI SEBGAIAN TEPUNG GANDUM JENIS MEDIUM DALAM PEMBUATAN KUE CUBIT*” ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah tugas akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung beserta peraturan-peraturan terkait lainnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 18 Oktober 2021

Yang membuat pernyataan,



**Aisyah Anabelle R.**  
201823087

# LEMBAR PENGESAHAN

## JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

### ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG KULIT MANGGIS SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG GANDUM JENIS MEDIUM DALAM PEMBUATAN KUE CUBIT

NAMA : Aisyah Anabelle Rachmantya

NIM : 201823087

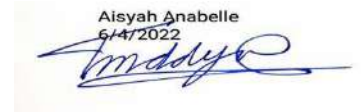
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



**Bambang Sapto U. SST.Par.MM.Par**  
NIP.19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



Aisyah Anabelle  
6/4/2022

**Teddy Chandra, S.Sos, M.Pd.**  
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji I,



**Made Citra Y. SE.,MM**  
NIP. 19820603 200902 2 005

Penguji II,



**Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc**  
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 7 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik,  
Kemahasiswaan dan kerjasama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah.* Puji syukur ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, yang mana dengan segala rahmat-Nya dan karunia-Nya, sehingga penulis mampu menyusun serta menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“INOVASI PENAMBAHAN TEPUNG KULIT MANGGIS PADA PEMBUATAN KUE CUBIT”**

Tugas akhir ini sungguh tidak akan mungkin bisa terselesaikan dengan baik tanpa adanya bantuan serta dukungan dari semua pihak yang ikut serta dalam berbagai aspek terutama dalam penyemangat selama masa perkuliahan penulis di STPB. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan serta menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Dr Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung serta selaku Pembimbing I yang telah memberi banyak ilmu serta membantu penulis untuk penyusunan Tugas Akhir.
3. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST. Par, MM. Par, selaku pembimbing ke II yang telah memberi banyak ilmu serta membantu penulis untuk Penyusunan Tugas Akhir.
4. Semua dosen, instruktur serta seluruh civitas academica di STP NHI Bandung, terutama Program Studi Manajemen Patiseri yang sudah senantiasa memberi ilmu yang sangat bermanfaat selama penulis menempuh Pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Teristimewa Orang Tua Penulis Tercinta, serta keluarga yang selalu memberikan dukungan dari segala sisi sehingga penulis dapat seperti sekarang ini.
6. Pastry Brioche yang selalu memberikan semangat dan dorongan yang selalu berjuang bersama-sama 3 tahun perjalanan ini.

7. Teruntuk Tiwi Delinda, dan Niko Rizky Desatasa sebagai sahabat dari penulis yang selalu bersama-sama akan lika liku perjuangan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna, masih banyak terdapat kekurangan maupun kesalahan dalam penyusunan. Maka dari itu, penulis memberikan ucapan terimakasih kepada orang-orang yang selalu memberikan semangat dan motivasi, ilmu dan saran. Semoga selalu di berikan kesehatan dan di permudah segala urusan-nya oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Jakarta, 20 Oktober 2021

Penulis.

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN	
HALAMAN PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
<b>BAB 1</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....	6
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	13
<b>BAB 2</b> .....	<b>14</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	14
B. Prosedur Percobaan .....	25
<b>BAB 3</b> .....	<b>41</b>
A. Hasil Penelitian .....	41
B. Analisa Hasil Penelitian .....	41
<b>BAB 4</b> .....	<b>50</b>
A. Kesimpulan Penelitian .....	50
B. Saran .....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>54</b>

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 KULIT MANGGIS .....	3
GAMBAR 2.1 BUAH MANGGIS.....	19
GAMBAR 2.2 GEJALA GETAH KUNING.....	22
GAMBAR 2.3 GEJALA BURIK BUAH.....	21
GAMBAR 2.4 TEPUNG TERIGU.....	25
GAMBAR 2.5 TEPUNG KULIT MANGGIS.....	25
GAMBAR 2.6 TELUR.....	26
GAMBAR 2.7 GULA.....	26
GAMBAR 2.8 MARGARINE.....	27
GAMBAR 2.9 BAKING POWDER.....	27
GAMBAR 2.10 BAKING SODA.....	28
GAMBAR 2.11 VANILLI.....	28
GAMBAR 2.12 SUSU.....	29

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 KOMPERASI GIZI TEPUNG PROTEIN SEDANG.....	2
TABEL 1. 2 FORMAT PENILAIAN SKALA LIKERT .....	10
TABEL 1. 3 NILAI RATA-RATA.....	12
TABEL 2.1 SYARAT MUTU TEPUNG TERIGU.....	17
TABEL 2.2 KLASIFIKASI POHON MANGGIS.....	18
TABEL 2.3 SPESIFIKASI BUAH MANGGIS.....	19
TABEL 2.4 STANDAR NASIONAL BUAH MANGGIS.....	20
TABEL 2.5 PROSES PENGOLAHAN TEPUNG KULIT MANGGIS.....	23
TABEL 2.6 KOMPOSISI TEPUNG KULIT MANGGIS.....	24
TABEL 2.7 PERALATAN PENUNJANG.....	30
TABEL 2.8 HASIL PRA EKSPERIMEN.....	32
TABEL 2.9 RANCANGAN EKSPERIMEN.....	35
TABEL. 2.10 RESEP KUE CUBIT 100% TEPUNG TERIGU.....	35
TABEL 2.11 RESEP KUE CUBIT 25% TEPUNG KULIT MANGGIS.....	37
TABEL 2.12 PROSES EKSPERIMEN KUE CUBIT.....	39
TABEL 3.1 HASIL PRODUK PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	41
TABEL 3.2 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK ASPEK WARNA.....	43
TABEL 3.3 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK ASPEK TEKSTUR.....	45
TABEL 3.4 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK ASPEK AROMA.....	47
TABEL 3.5 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK ASPEK RASA.....	49
TABEL 4.1 JUMLAH SKOR & RATA-RATA UJI HEDONIK.....	52



## DAFTAR PUSTAKA

- Fatimah, S. (2013). *Kue Tradisional Anti Gagal*. Gramedia Pustaka Utama.
- Adzillina, F. (2018). Pengaruh Perbandingan Serbuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Dan tepung Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*. Terhadap Karakteristik Cookies (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- DARMAWAN, A. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Pati Jagung, Mocaf dan Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Naaam Bread* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian)
- Emarawati, J. A., & Nasir, N. (2020). Penelitian Pengaruh Pemanfaatan Teknologi Informasi dan Komunikasi Terhadap Motivasi Belajar Siswa SMKN 34 Jakarta Pusat .
- Gultom, Y. A., Sayekti, W. D., & Kasymir, E. (2017). ANALISIS PERMINTAAN TEPUNG TERIGU OLEH PEDAGANG GORENGAN DI KOTA BANDAR LAMPUNG. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 5(2).
- Irma, A., & Yusuf, M. (2020). Pengaruh lingkungan kerja terhadap kepuasan kerja pegawai. *Jurnal Manajemen*, 12(2), 253-258.
- Juniansyah, B. D., Susanto, E. R., & Wahyudi, A. D. (2020). Pembuatan E-Commerce Pemesanan Jasa Event Organizer Untuk Zero Seven Entertainment. *Jurnal Tekno Kompak*, 14(1), 41-46.
- KHOIRUNNISAA, F. N. (2020). Penggunaan Tepung Telur Dalam Pembuatan Muffin
- Najah, N. K., Puruhita, T. K. A., & Setiawati, D. (2016). Pengaruh substitusi tepung kulit manggis kelas super terhadap sifat organoleptik dan kadar antosianin nastar manggis. *Media Informasi*, 12(1), 110-114.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42
- Pratysta, A. (2019). Penggunaan Biji Chia Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Thumbprint Cookies.
- Putri, A. E. (2019). Evaluasi Program Bimbingan dan Konseling: Sebuah Studi Pustaka. *Jurnal bimbingan konseling indonesia*, 4(2), 3942.

- PUTRI, A. R. (2017). *Hubungan antara Besar Porsi, Aroma dan Penampilan Makanan Terhadap Sisa Makanan pada Pasien Kanker di RSUD Tugurejo Semarang* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Tabriyani, F. (2013). *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi di Kota Bandung* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.
- Yunitasari, F. I. (2012). *LKP: Perancangan Company Profile (Booklet) PT. Maxima Cipta Media* (Doctoral dissertation, STIKOM Surabaya).
- Desi, N. (2016). *Prospek Pemanfaatan Kulit Buah Manggis Menjadi Minuman Herbal Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk*. jambi.litbang.pertanian. <http://jambi.litbang.pertanian.go.id/ind/images/PDF/DesyN4.pdf>
- Gamal, T. (2021). Metode Penelitian Eksperimen: Pengertian, Langkah & Jenis. Serupa.id. <https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/>
- Syukur, I. (2017). *Purwakarta Ekspor 3000 Ton Buah Manggis ke Tiongkok*. rri.co.id. <https://rri.co.id/nasional/peristiwa/641991/purwakarta-ekspor-3000-ton-buah-manggis-ke-tiongkok>