

**PENGGUNAAN TEPUNG TALAS SEBAGAI
PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM
PEMBUATAN ROULADE BISCUIT**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

AMALIA NURSEPTIANA

201823088

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Amalia Nurseptiana
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor / 2 September 2000
NIM : 201823088
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Penggunaan Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan *Roulade Biscuit*.
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan 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/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, 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 karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 17 – 01 - 2022

Yang membuat pernyataan,



Amalia Nurseptiana

NIM 201823088

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN TEPUNG TALAS SEBAGAI PEGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM
PEMBUATAN ROULADEBISCUIT

NAMA : AMALIA NURSEPTIANA
NIM : 201823088
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Sandra Sanggramasari, SE., M.sc.
NIP. 19700611 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,



Lien Maulina, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19601202 198203 2 001

Penguji I,



Tristy Firlanie Luthfi, SST.Par.,MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji II,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 24 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

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

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat hidayah serta rahmat-Nya Tugas Akhir yang dikerjakan dapat berjalan dengan lancar dan baik. Sehingga dapat menyusun Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG TALAS SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *ROULADE BISCUIT*”**.

Tujuan dalam Tugas Akhir ini untuk memberikan informasi serta paparan yang lebih mendalam dengan melakukan eksperimen yang dilakukan ini. Dalam pembuatan hasil karya ini pun dilakukan sendiri oleh penulis melalui eksperimen yang secara berulang dilakukan selama beberapa bulan. Dalam penyusunan karya ilmiah ini penulis sadar bahwasanya terdapat bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak, yang belum tentu dapat menyelesaikan karya ilmiah ini dengan baik tanpa bantuan pihak – pihak tersebut.

Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak – pihak berikut:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE.,M. SC. selaku pembimbing 1 yang selalu mengarahkan serta menyisihkan waktunya untuk memberi bimbingan terhadap penyusunan karya tulis ini.
5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.pd. selaku pembimbing 2 yang selalu mengarahkan serta meluangkan waktu untuk memberi masukan terhadap penyusunan karya tulis ini.
6. Para dosen dan staff STP NHI Bandung yang telah mengamalkan ilmu serta pengetahuannya selama menempuh studi D3.
7. Keluarga serta teman – teman yang turut memberikan dukungannya disaat kesulitan.

Penulisan yang dikerjakakan belum bisa dikatakan sempurna dalam penyajiannya. Maka dengan itu untuk meningkatkan karya ilmiah yang telah dikerjakan, penulis menerima berbagai masukan atau kritik. Karya ilmiah yang telah disusun ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bogor, 25 Oktober 2021

Penulis

Amalia Nurseptiana

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	3
DAFTAR TABEL	5
DAFTAR GAMBAR.....	6
DAFTAR LAMPIRAN	7
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	8
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat penelitian	8
E. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	9
F. Lokasi dan Waktu Penelitian	16
BAB II	17
TINJAUAN KEPUSTAKAAN DAN PROSEDUR PERCOBAAAN	17
A. Tinjauan Kepustakaan.....	17
B. Prosedur Percobaan.....	22
C. Tinjauan Kepustakaan.....	46
BAB III	48
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
A. Hasil Observasi	48
B. Analisa Penilaian Panelis	53
C. Pembahasan Hasil	56
BAB IV	59
KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60

DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	67
DOKUMENTASI PENULIS	69
BIODATA PENULIS.....	70

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1	4
KANDUNGAN KIMIA TEPUNG TALAS DAN TEPUNG TERIGU	4
TABEL 1.2	13
SKALA PENILAIAN.....	13
TABEL 1.3	15
JARAK INTERVAL PENILAIAN	15
TABEL 2.1	26
PERALATAN PENUNJANG EKPERIMEN DALAMPEMBUATAN <i>ROULADE BISCUIT</i>	26
TABEL 2.2	36
RANCANGAN EKSPERIMEN.....	36
TABEL 2.3	36
RESEP <i>ROULADE BISCUIT</i> PEMBANDING	36
TABEL 2.4	41
RESEP <i>ROULADE BISCUIT</i> TEPUNG TALAS.....	41
TABEL 3.2	53
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK TAMPILAN	53
TABEL 3.3	54
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK RASA.....	54
TABEL 3.4	55
HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK TEKSTUR	55

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1.....	2
HASIL PEMBUATAN CAKE DARI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG TALAS	2
GAMBAR 1.2.....	7
UMBI TALAS.....	7
GAMBAR 2.1.....	22
GAMBAR 2.2.....	23
GAMBAR 2.3.....	24
GAMBAR 2.4.....	24
GAMBAR 2.5.....	25
GAMBAR 2.6.....	31
HASIL ROULADE BISCUIT PRA-EKSPERIMEN KE - 1.....	31
GAMBAR 2.7.....	32
HASIL ROULADE BISCUIT PRA-EKSPERIMEN KE - 2.....	32
GAMBAR 2.8.....	33
HASIL ROULADE BISCUIT PRA-EKSPERIMEN KE - 3.....	33
GAMBAR 2.9.....	34
HASIL ROULADE BISCUIT PRA-EKSPERIMEN KE - 4.....	34
GAMBAR 2.10.....	35
HASIL ROULADE BISCUIT PRA-EKSPERIMEN KE - 5.....	35
RESEP <i>ROULADE BISCUIT</i> TEPUNG TALAS.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I	67
RATA – RATA SKOR PENILAIAN PANELIS	67
LAMPIRAN II.....	68
DAFTAR NAMA PANELIS.....	68
LAMPIRAN III	69
DOKUMENTASI PENULIS	69
BIODATA PENULIS.....	70

DAFTAR PUSTAKA

- Ainun, N.H. (2019). *Kajian Pengolahan Tepung Talas (Colocasia Esculenta L) Menjadi Dodol Varian Rasa*. Diakses Januari 2022, <https://repositori.stiperkutim.ac.id/id/eprint/81/>
- Antarkar, Surbhi dkk. (2019). *Evaluation of nutritional and functional properties of partially substituted whole wheat flour with taro root and lotus seed flour (Composite flour): The Pharma Innovation Journal*, 8(10), 125-12.
- Arliani. (2019). *Pendampingan Kelompok Lestari Maju Dalam Penganekaragaman Produk Olahan Umbi Talas Di Pedukuhan Ngemplak Desa Pagerharjo Kecamatan Samigaluh Kabupaten Kulon Progo Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta. Diambil dari ARLIANI 16330023.pdf (apmd.ac.id)
- Asnidar. (2019). *Statistik Deskriptif Ekonomi dan Bisnis*. Parepare: CV Pilar Nusantara.
- Astriana, D.F. (2020). *Keanekaragaman Jenis Umbi-umbian sebagai Sumber Karbohidrat Bahan Pangan di desa Sukorambi Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember*. Diambil dari <http://repository.unmuhjember.ac.id/5384/>
- Baker, Gerard. (2013). *The Great British Bake Off: How to Avoid a Soggy Bottom and Other Secrets to Achieving a Good Bake*.

United Kingdom: Ebury Publishing. Diambil dari The Great British Bake Off: How to Avoid a Soggy Bottom and Other Secrets to ... - Gerard Baker - Google Books

Chandhok, Neeraj. (2021). *The 10 – Day Hotel Management*. Mylapore: Notion Pers

Chlebana, Andrew R. *The Advanced Art of Baking and Pastry*Canada: John Willey and Son.

Collister, dkk. (2011). The Great British Bake Off How To Bake The Perfect Victoria Sponge and Other Baking Secrets. Germany: BBC Books. Diakses dari Great British Bake Off: How to Bake: The Perfect Victoria Sponge and Other ... - Love Productions - Google Books

Culinary Institute of America (2011). *The Professional Chef*. New Jersey: John Wiley & Sons. Inc.

Culinary Institute of America (2015). *Baking and Pastry Mastering The Art and Craft* New Jersey: John Wiley & Sons. Inc.

Djaali. (2021). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta Timur: PT Bumi Aksara.

Emiralhadi, G. (2019). Keterkaitan Impor Gandum Dari Australia Dengan Ketersediaan Tepung Terigu Bagi Industri Pangan Olahan Di Indonesia. Diambil dari <http://repository.unpas.ac.id>

/41607/3/BAB%201.pdf

Estiasih, dkk (2017). *Umbi – umbian dan pengolahannya*. Malang: UB Media

Figoni, Paula. (2011). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science 2nd Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc

Goldstein, D. (2007). *Baking Bootcamp Five Days of Basic Training at the Culinary Institute of America*. New Jersey: John Wiley & Sons. Inc.

Gough, J. (2008). *FCS Food Preparation L3*. South Africa: Ellen Van Schalkwyk.

Herlina, Vivi. (2019). *Panduan Praktik Mengolahan Data Kuesioner Menggunakan SPSS*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Indrasti, D. (2004). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies. Diambil dari <https://repository.ipb.ac.id>

Kusherdyana dan Samsudin Sulaiman. (2013). *Pengantar Statistika Pariwisata: Aplikasinya dalam Bidang Pariwisata, Usaha Perjalanan dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta

Mcdowell, Erin Jeanne. (2017). *The Fearless Baker Simple Secrets for Baking Like a Pro*. New York: HMH Books.

- Meiliawati, A. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas* L) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran. Diambil dari http://repository.unpas.ac.id/41123/1/AUDINA%20MEILIAWATI_143020201_TEKNOLOGI%20PANGAN.pdf
- Muhandri Tjahja dan Darwin. (2012). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- No, Y. (2021). Diambil kembali dari All Purpose Flour: Nutrition Facts: <https://www.nutritionix.com/food/all-purpose-flour>
- Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. (2020). *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. NTB: Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Vol 6. Diambil dari <https://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood/issue/view/>
- Pleiffer, Jacquyn dan Martha. (2013). *The Art of French Pastry*. New York: Knopf Borzoi Books
- Prasetyo, H. A. (2019). *Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design*. Vol 3, No 2. Diakses dari www.portaluniversitasquality.ac.id/ojsystem/index.php/JUITECH/article/view/257/191

- Rinsky, Glenn & Laura Halpin Rinsky. (2009). *The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for The Baking and Pastry Professional*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Salim, dkk. (2019). *Penelitian Pendidikan: Metode, Pendekatan, dan jenis*. Jakarta: Kencana.
- Sari, dkk. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas dalam Pembuatan Cupcake*. Diakses pada 22 Januari 2022, Vol.8(1). Diakses dari <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/4785>
- Sastrahadiyat, I.R. (2017). *Penyakit Pada Tanaman Umbi – Umbian*. Malang: Universitas Brawijaya Press. Diakses dari https://www.google.co.id/books/edition/Penyakit_pada_Tanaman_Ubi_ubian/8_xUDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=0&kptab=overview
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Srihari, dkk. (2015). *Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Produk Pangan*. Diakses dari Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Produk Pangan - Ubaya Repository
- Tefa, Justica F. (2020). *Substitusi Parsial Tepung Terigu Dengan Tepung Talas (Colocasia Esculenta (L) Schott) Dan Fortifikasi*

Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dalam Pembuatan Cookies. Malang: Universitas Tribuhwana Tunggadewi.

Therik, dkk. (2001). *Tepung Talas*. Diakses pada 25 Oktober 2021, dari <http://www.darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/tepung-talas/>.

Valette, Murielle. (2013). *Patisserie A Step-by-step Guide to Baking French Pastries at Home*. London: Little, Brown Book Group.

Wahyuningtias, dkk, (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies menggunakan Tepung Terigu dan Gandum Utuh*. Jakarta Barat: Universitas Binus.