

**PENGGUNAAN *RED WINE* SEBAGAI PENGGANTI  
AIR PADA STARTER DALAM PEMBUATAN ROTI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syara

Untuk Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



**Disusun Oleh:**

**AMELIYA SABRINA M. NUR**

**NIM: 201823089**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATABANDUNG**

**2021**



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

Jalan Dr. Setiabudhi No. 186 Bandung 40141  
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Laman [www.stp-bandung.ac.id](http://www.stp-bandung.ac.id)



## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN *RED WINE* SEBAGAI PENGGANTI AIR PADA STARTER DALAM PEMBUATAN ROTI

NAMA : AMELIYA SABRINA M.NUR  
NIM : 201823089  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



5/4/bsu

Bambang Sapto Utomo, SST.Par, MM.Par  
NIP. 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,

06/04/2022  

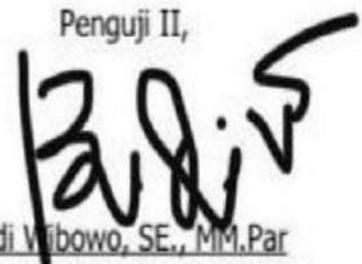

Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc  
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji I,



Erfin Roesfian., S.Sos M.Hum.  
NIP. 19590323 198203 1 003

Penguji II,



Budi Wibowo, SE., MM.Par  
NIP. 19780908 201101 1 008

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ameliya Sabrina M Nur  
Tempat/Tanggal Lahir : Medan / 8 Juli 2000  
NIM : 201823089  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
Penggunaan *Red Wine* sebagai pengganti Air pada *Starter* dalam pembuatan Roti.  
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,

  
C1AJX677148060

**Ameliya Sabrina M Nur**

NIM 201823089

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Yang Maha Esa, atas berkat rahmat serta hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **“PENGUNAAN RED WINE SEBAGAI PENGGANTI AIR PADA STARTER DALAM PEMBUATAN ROTI”** sesuai waktu yang ditentukan.

Penulis membuat penelitian Tugas Akhir ini dalam rangka memenuhi syarat untuk menyelesaikan Studi Diploma III penulis pada Jurusan Hospitaliti, Manajemen Patiseri STP NHI Bandung. Di samping itu, penulis bersyukur dan mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu dalam pemrosesannya. Oleh karena itu, ucapan terima kasih penulis berikan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison. S.Sos., MM.Par selaku Ketua Jurusan
3. Hospitaliti.
4. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.

5. Bapak Bambang Sapto Utomo, M.M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah banyak memberikan masukan, saran serta wawasan baru didalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., selaku dosen pembimbing II yang juga turut membantu penulis dalam menyusun penelitian ini, baik dari segi waktu maupun pikiran. Segenap staf dan pengajar pada Program Studi Manajemen Patiseri yang turut andil dalam memberikan ilmu serta dukungannya terhadap penulis.
7. Keluarga penulis, terkhusus kepada orang tua penulis yang tiada henti-hentinya dalam mendo'akan dan mendukung baik moral maupun materiil saat penyusunan penelitian ini.
8. Kerabat dan teman-teman yang turut andil di dalam masa penyusunan penelitian ini.
9. Semua nama yang tidak dapat penulis cantumkan satu-persatu.

Dalam hal ini, penulis sadar bahwasanya penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan di dalamnya. Maka dari itu, penulis selaku penyusun mengharapkan kritik serta saran dari pembaca

sekalian demi perkembangan penulis ke depannya dan dapat bermanfaat bagi para pembaca.. Sehingga penulis ucapkan amat banyak terimakasih atas perhatian dan dukungannya.

Jakarta, 11 Oktober 2021

Ameliya Sabrina M.Nur

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>A. Latar Belakang Penelitian .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Pertanyaan Penelitian .....</b>	<b>8</b>
<b>C. Tujuan Penelitian .....</b>	<b>8</b>
<b>D. Metode Penelitian.....</b>	<b>8</b>
<b>E. Teknik Pengumpulan Data.....</b>	<b>9</b>
<b>F. Pengukuran Data dan Teknik Analisis.....</b>	<b>10</b>
<b>G. Lokasi dan Waktu Penelitian.....</b>	<b>17</b>
<b>BAB II .....</b>	<b>18</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN .....</b>	<b>18</b>
<b>A. Tinjauan Pustaka .....</b>	<b>18</b>
<b>B. Alat, Bahan, dan Prosedur Percobaan.....</b>	<b>32</b>
<b>BAB III .....</b>	<b>47</b>
<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
<b>A. Hasil Observasi.....</b>	<b>47</b>
<b>B. Analisa Penilaian Panelis .....</b>	<b>49</b>
<b>C. Pembahasan .....</b>	<b>52</b>
<b>BAB IV .....</b>	<b>55</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>55</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>55</b>
<b>B. Saran.....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 2.1</b> .....	<b>37</b>
<b>RED WINE</b> .....	<b>37</b>
<b>GAMBAR 2.2</b> .....	<b>40</b>
<b>PROSES PEMBUATAN RED WINE</b> .....	<b>40</b>
<b>GAMBAR 2.3</b> .....	<b>41</b>
<b>PROSES PEMBUATAN RED WINE</b> .....	<b>41</b>
<b>(LANJUTAN)</b> .....	<b>41</b>
<b>GAMBAR 2.4</b> .....	<b>43</b>
<b>GAMBAR 2.5</b> .....	<b>48</b>
<b>HASIL ROTI PRA-EKSPERIMEN KE - 1</b> .....	<b>48</b>
<b>GAMBAR 2.6</b> .....	<b>49</b>
<b>GAMBAR 2.7</b> .....	<b>50</b>
<b>HASIL ROTI PRA-EKSPERIMEN KE-3</b> .....	<b>50</b>



## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 2.1.....</b>	<b>34</b>
<b>KUANTITAS RAGI PADA POOLISH.....</b>	<b>34</b>
<b>TABEL 2.2.....</b>	<b>43</b>
<b>ALAT PENUNJANG EKSPERIMEN .....</b>	<b>43</b>
<b>TABEL 2.3.....</b>	<b>50</b>
<b>RANCANGAN EKSPERIMEN.....</b>	<b>50</b>
<b>TABEL 2.4.....</b>	<b>51</b>
<b>RESEP POLISH MENGGUNAKAN RED WINE .....</b>	<b>51</b>
<b>TABEL 2.5.....</b>	<b>51</b>
<b>PROSEDUR PEMBUATAN POLISH MENGGUNAKAN RED WINE.....</b>	<b>51</b>
<b>TABEL 2.6.....</b>	<b>53</b>
<b>RESEP ROTI PEMBANDING.....</b>	<b>53</b>
<b>TABEL 2.7.....</b>	<b>54</b>
<b>RESEP ROTI EKSPERIMEN.....</b>	<b>54</b>
<b>Tabel 3.1.....</b>	<b>58</b>
<b>HASIL EKSPERIMEN .....</b>	<b>58</b>
<b>Tabel 3.2.....</b>	<b>60</b>
<b>Hasil Penilaian Uji Panelis Dari Aspek Tekstur .....</b>	<b>60</b>
<b>Tabel 3.3.....</b>	<b>61</b>
<b>Hasil Penilaian Uji Panelis Dari Aspek Tampilan .....</b>	<b>61</b>
<b>Tabel 3.4.....</b>	<b>62</b>
<b>Hasil Penilaian Uji Panelis Dari Aspek Rasa .....</b>	<b>62</b>
<b>Tabel 3.5.....</b>	<b>63</b>
<b>Hasil Penilaian Uji Panelis Dari Aspek Aroma .....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR PUSTAKA

Arief, A.B, & Lamadlauw, F.N. (2004). Pastry and Bakery Production. Yogyakarta. Graha ilmu.

Handoyo, Y. (2007). Rahasia Wine. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. Diakses dari <https://books.google.co.id>

Hartati N. (2009). Bahaya Alkohol dan Cara Mencegah Kecanduannya. (cet.1). Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Herlina. V. (2019). Panduan Praktis Mengolah Data Kuesioner Menggunakan SPSS. Jakarta, DKI: PT Elex Media Komputindo. Diakses dari <https://books.google.co.id>

Kawuri, R. (2013). Red Mold Rice (Angkak) Sebagai Makanan Terfermentasi Dari China: Suatu Kajian Pustaka. Jurnal Biologi, 17(1), 24-28. Diambil dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/BIO/article/view/8329>

Kementerian Perindustrian. (2016). Konsumsi Masyarakat Indonesia. Diakses dari Kemenperin, Situs Web <http://www.kemenperin.go.id/artikel/14510/Konsumsi-Masyarakat-Menguat>.

Listiawan, T. (2016). Pengembangan Learning Management System (LMS) di Program Studi Pendidikan Matematika STKIP PGRI Tulungagung. 14-22.

Diambil dari

<http://www.jurnal.stkipppgritulungagung.ac.id/index.php/jipi/article/view/13/4>

Malingkas, T.W., Kaligis S.H.M., & Tiho, M. (2021). Efek Red Wine Terhadap Kesehatan Kardiovaskular. Universitas Sam Ratulangi. Diakses 5 Desember 2021. Dari

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/ebiomedik/article/view/31909/31237>

Mildner-Szkudlarz, S., Zawirska-Wojtasiak, R., Szwengiel, A., & Pacyński, M.

(2011). Use of grape by-product as a source of dietary fibre and phenolic compounds in sourdough mixed rye bread. *International Journal of Food Science & Technology*, 46(7), 1485-1493. Diambil dari <https://www.researchgate.net>

Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava

Flour). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197-204. Diambil dari <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/197-204/pdf>

Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). Pengujian Organoleptik. Diakses 21 Januari 2022, dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>

Ovihapsany, R. A., Mustofa, A., & Nanik, S. (2018). KARAKTERISTIK MINUMAN BERALKOHOL DENGAN VARIASI KADAR EKSTRAK BUAH BIT (*Beta vulgaris L.*) DAN LAMA FERMENTASI. Universitas Slamet Riyadi Surakarta. Diambil dari <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1989/1764>

Pratiwi, A. L., Duniaji, A. S., & Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Penambahan High Fructose Syrup (Hfs-55) Terhadap Karakteristik Red Wine Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8, No.4, 390- 397.

Preedy, V., Watson, R., Patel, V. (2011). *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention*. US. Academic Press. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/sourdough-bread>

Putra, R. K. P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Starter Sourdough Terhadap Mutu Roti Manis. Universitas Mataram Mataram. Diakses 20 Oktober 2021, dari

[http://eprints.unram.ac.id/4752/1/Artikel\\_Roni%20Kurini  
a%20Putra\\_J1A0\\_14109.pdf](http://eprints.unram.ac.id/4752/1/Artikel_Roni%20Kurini%20Putra_J1A0_14109.pdf)

Putri, E.D.H. (2017). Pastry And Bakery. (Hlm 17&76).

Yogyakarta. Deepublish.

Roy, C. (2020). Analisa Pemanas Air Untuk Memanaskan Udara Pada Sistem Permentasi Dalam Pembuatan Roti. (Doctoral dissertation). Tersedia dari repository Universitas Medan Area.(NPM;138130017)

Suas, M. (2009). Advanced Bread And Pastry A Profesional Approach.

Syarbini, M.H. (2016). A-Z Bakery. (Hlm 2-3, 22, 30-34). Solo: Metagraf

Welker, H. (2016). Professional Bread Baking. New Jersey: John Wiley. Diakses dari [https://www.google.co.id/books/edition/Professional\\_Bread\\_Baking](https://www.google.co.id/books/edition/Professional_Bread_Baking)

Yunianto, dkk. (2021). Ilmu Gizi Dasar. Jakarta: Yayasan Kita Menulis. Diakses dari [https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu\\_Gizi\\_Dasar](https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu_Gizi_Dasar)