

# **PENGOLAHAN *OATMEAL COOKIES* RENDAH LEMAK**

## **TUGAS AKHIR**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menempuh Pendidikan  
Akhir Program Diploma III**



**Disusun oleh :**

**ANANDA TAMYRA AZHARI**

**NIM : 201823064**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG  
2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGOLAHAN *OATMEAL COOKIES* RENDAH LEMAK

NAMA : ANANDA TAMYRA AZHARI  
NIM : 201823064  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



**DR. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd. CHE**  
NIP 19601202198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



**Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd**  
NIP 19590127 198603 1 001

Penguji I,

24/03/2022  


**Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc**  
NIP 19851111 201101 2 017

Penguji II,



**Bambang Sapto Utomo, S.ST. Par.,MM.Par**  
NIP 19630404 199403 1 001

Bandung, 28 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI 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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ananda Tamyra Azhari  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 6 Desember 2000  
NIM : 201823064  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ yang berjudul:

### **Pengolahan Oatmeal Cookies Rendah Lemak**

- 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.

Jakarta, 10 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Ananda Tamyra Azhari

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis utarakan pada Allah SWT yang telah memberikan penulis nikmat dan berkah-Nya dalam bentuk kebaikan, kesehatan serta kelancaran sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pengolahan Oatmeal Cookies Rendah Lemak” dengan lancar serta tepat waktu. Dengan selesainya tugas akhir ini penulis dapat memenuhi persyaratan untuk mengikuti sidang akhir di jurusan Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis bermaksud untuk menyampaikan terima kasih untuk dukungan dan doa yang telah diberikan oleh rekan dan pihak yang telah membantu, mendukung dan memberi doa kepada penulis dalam melakukan penyusunan tugas akhir ini sehingga dapat diselesaikan dengan baik. Dengan penuh rasa bangga, penulis ingin melantunkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc selaku Pelaksana Tugas Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
2. Bapak Dr. Teddy Chandra S.Sos., M.Pd selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Lien Maulina S.Sos., M.Pd. CHE. sebagai dosen pembimbing yang mendukung penulis dalam penyusunan tugas akhir dengan sepenuh hati
4. Bapak Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. sebagai dosen pembimbing dengan memberi dorongan semangat dalam menyusun tugas akhir dengan sabar
5. Seluruh dosen, instruktur serta staff Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang selalu memberikan ilmu dan mendidik penulis saat melakukan pembelajaran di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
6. Bapak Budhy Azhari SE. Ak dan Ibu Devy Arveida SE. Ak sebagai orang tua yang banyak melimpahkan dorongan, dukungan, merawat, mendidik dan memberi kasih sayang pada penulis dengan sepenuh hati
7. Zafyra Raisidha Azhari dan Furqon Baihaqi Azhari sebagai saudara yang selalu mendukung dan memberikan semangat

8. Muhammad Raihan Akbar, Bitu, Zahra, Dian, seluruh sahabat, teman dan rekan penulis yang melimpahkan dukungan, semangat, doa dan kebahagiaan selama penulis melakukan penyusunan tugas akhir
9. Teman teman kelas MPI 6A Tahun 2018 yang selalu melewati asam manis kehidupan perkuliahan bersama sebagai mahasiswa Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
10. Serta segenap pihak yang terlibat untuk penyusunan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis mengetahui jika masih terdapat kekurangan dari tugas akhir ini baik dalam penulisan atau isi yang disampaikan. Sebab itu penulis memohon dengan kerendahan hati untuk pembaca dapat memberi kritik dan saran agar tugas akhir ini dapat lebih baik dimasa depan. Penulis mengharapkan tugas akhir yang penulis susun dapat berguna untuk menambah pengetahuan penulis dan pembaca. Demikian kata kata yang dapat disampaikan, penulis menuturkan terima kasih.

Jakarta, 15 Oktober 2021

Penulis

Ananda Tamyra Azhari

NIM : 201823064

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>PERNYATAAN MAHASISWA.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
1. Pendekatan Penelitian .....	5
2. Prosedur Pendekatan Penelitian .....	6
3. Teknik Pengumpulan Data.....	6
E. Pengukuran Data dan Teknik Analisis .....	8
F. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....</b>	<b>12</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	12
1. Pengenalan Produk .....	12
2. Pengenalan Bahan.....	14
<i>A, Yogurt</i> .....	14
B. Pisang .....	16
C. Gula Halus .....	18
D. Tepung Terigu.....	19
E. Coklat Bubuk.....	20
<i>F. Baking Soda</i> .....	21
G. Oatmeal .....	22
B. Prosedur Percobaan.....	23
1. Peralatan.....	23
2. Prosedur Percobaan.....	27
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>

A.	Hasil Eksperimen.....	33
B.	Hasil Penilaian Panelis.....	34
1.	Tampilan .....	35
2.	Tekstur .....	37
3.	Rasa.....	39
4.	Kandungan Lemak.....	40
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>43</b>
A.	Kesimpulan.....	43
B.	Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>46</b>
<b>LAMPIRAN 1 .....</b>		<b>50</b>
<b>LAMPIRAN 2 .....</b>		<b>51</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>		<b>52</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 KOMPOSISI PANGAN <i>YOGURT</i> .....	15
TABEL 2 KOMPOSISI PANGAN PISANG .....	17
TABEL 3 DAFTAR PERALATAN EKSPERIMEN .....	23
TABEL 4 PERSENTASE BAHAN EKSPERIMEN .....	30
TABEL 5 RESEP <i>OATMEAL COOKIES</i> PEMBANDING (ASLI) .....	31
TABEL 6 RESEP <i>OATMEAL COOKIES</i> EKSPERIMEN .....	32
TABEL 7 PERBANDINGAN <i>OATMEAL COOKIES</i> PEMBANDING DAN EKSPERIMEN .....	33
TABEL 8 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>OATMEAL COOKIES</i> PEMBANDING ASPEK TAMPILAN .....	35
TABEL 9 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>OATMEAL COOKIES</i> EKSPERIMEN ASPEK TAMPILAN .....	36
TABEL 10 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>OATMEAL COOKIES</i> PEMBANDING ASPEK TEKSTUR .....	37
TABEL 11 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>OATMEAL COOKIES</i> EKSPERIMEN ASPEK TEKSTUR .....	38
TABEL 12 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>OATMEAL COOKIES</i> PEMBANDING ASPEK RASA .....	39
TABEL 13 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>OATMEAL COOKIES</i> EKSPERIMEN ASPEK RASA .....	40
TABEL 14 INFORMASI KANDUNGAN LEMAK <i>OATMEAL COOKIES</i> PEMBANDING .....	41
TABEL 15 INFORMASI KANDUNGAN LEMAK <i>OATMEAL COOKIES</i> EKSPERIMEN .....	41
TABEL 16 PERBANDINGAN KANDUNGAN LEMAK <i>OATMEAL COOKIES</i> .....	42



**DAFTAR GAMBAR**

GAMBAR 1 <i>YOGURT</i> .....	14
GAMBAR 2 PISANG AMBON PUTIH.....	16
GAMBAR 3 GULA HALUS.....	18
GAMBAR 4 TEPUNG TERIGU.....	19
GAMBAR 5 COKLAT BUBUK.....	20
GAMBAR 6 <i>BAKING SODA</i> .....	21
GAMBAR 7 <i>OATMEAL</i> .....	22
GAMBAR 8 <i>OATMEAL COOKIES</i> PRA EKSPERIMEN I.....	28
GAMBAR 9 <i>OATMEAL COOKIES</i> PRA EKSPERIMEN II.....	28
GAMBAR 10 <i>OATMEAL COOKIES</i> PRA EKSPERIMEN III.....	29

## DAFTAR PUSTAKA

- Arnaiz, Thea. (2021). Punya Kegunaan yang sama untuk mengembangkan kue, Apa Bedanya Baking Soda, Soda Kue dan Baking Powder?. Diakses pada 4 Januari 2022, dari <https://bobo.grid.id/read/082954286/punya-kegunaan-yang-sama-untuk-mengembangkan-kue-apa-bedanya-baking-soda-soda-kue-dan-baking-powder?page=all>
- Ayuningsih, Fajar. (2013). Yuk... Makan Oats Agar Lebih Sehat. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Biscuitpeople. (2020). Oatmeal Cookies: Tasty and Full of Healthy Benefits. BiscuitPeople. Diakses pada 9 Oktober 2022, dari <https://www.biscuitpeople.com/magazine/post/Oatmeal-cookies-Tasty-and-full-of-health-benefits>
- Ekafitri, Rianti dkk. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis Pisang. Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna (B2PTTG) LIPI
- Fibercreme. (2019). Soda Kue, Baking Soda dan Baking Powder: sudah Tahu Apa Bedanya?. Diakses pada 4 Januari 2022, dari <https://fibercreme.com/soda-kue-baking-soda-dan-baking-powder-sudah-tahu-bedanya/>
- Fletcher, Jenna. (2018). 9 healthful substitutes for butter. United Kingdom: Medical News Today. Diakses pada 6 Januari 2022, dari <https://www.medicalnewstoday.com/articles/323697#applesauce>
- Florenzia, Gabriella. (2019). Ingin Membuat Kue Lebaran Lebih Sehat, Ganti Mentega Dengan 4 Bahan Ini. Halodoc. Diakses pada 14 Maret 2022, dari <https://www.halodoc.com/artikel/ingin-buat-kue-lebaran-sehat-ganti-mentega-dengan-4-bahan-ini>

- Gillen, Katherine. (2020). Need a Substitute for Butter? These 8 Options Will Work in a Pinch: PoreWow. Diakses pada 6 Januari 2022 dari, <https://www.purewow.com/food/substitute-for-butter>
- Gunardi, Alberta Jesslyn. (2021). Berapa Kadar Kolesterol Normal Orang Dewasa?. Klikdokter. Diakses pada 10 September 2021, dari <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3019797/berapa-kadar-kolesterol-normal-orang-dewasa>
- Herbalife Nutrition. (2020). Diet Decision Survey APAC. Diakses pada 21 Desember 2021, dari <https://www.herbalife.com.sg/apacnews/press-release/diet-decisions-survey/>
- Hossack, Izy. (2021). Egg Substitutes – for vegan recipes & baking. London: Top With Cinnamon. Diakses pada 6 Januari 2022, dari <https://topwithcinnamon.com/egg-substitutes/>
- Kementerian Kesehatan Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia: Panganku*
- Kementerian Kesehatan Indonesia. (2018). Klasiat Dan Manfaat Pisang. Diakses pada 8 Oktober 2021, dari <http://p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-dan-manfaat-pisang>
- Kementerian Pertanian Indonesia. (2018). Statistik Konsumsi Pangan 2018: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Diakses pada 12 Septemer 2021, dari [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik\\_Konsumsi\\_Pangan\\_Tahun\\_2018/files/assets/basic-html/page124.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html)
- KKN Alternatif 2B. (2019). Modul Pembuatan Yogurt. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Kuswanto. (2007). Bertanam Pisang Dan Cara Pemeliharaanya. Solo: CV. Deriko
- Lesmana, Bella. (2021). 5 Pilihan Jenis Oatmeal Terbaik Untuk Program Diet. Diakses pada 4 Januari 2022, dari

<https://www.popmama.com/life/health/bella-lesmana/5-pilihan-jenis-oatmeal-terbaik-untuk-program-diet/5>

Marpaung, Mangraja. (2020). Pemanfaatan Beberapa Jenis Bambu Sebagai Bahan Eco Product Tanpa Pengawet. Medan: Universitas Sumatera Utara

Maryati, Kun dan Juju Suryawati. (2013). Sosiologi Untuk SMA/MA XII Kurikulum 13. Jakarta: Erlangga

Mudiasih, Retna. (2019). Manfaat menggunakan coklat bubuk dalam masakan. Diakses pada 4 Januari 2022, dari <https://retnamudiasih.com/manfaat-menggunakan-bubuk-coklat-dalam-masakan/>

Nugroho, Eko. (2018). Prinsip-Prinsip Menyusun Kuesioner. Malang. UB Press

Nurulia, Ruri. (2018). 5 Pengganti Butter Yang Lebih Sehat: Klikdokter.com. Diakses pada 15 September 2021, dari <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3619321/5-pengganti-butter-yang-lebih-sehat>

Pusat Standarisasi Industri. (1990). B i s k u i t: Departemen Perindustrian

Putri, Emmita Dewi Hari. (2017). Pastry and Bakery. Yogyakarta: Deepublish

Putri, Sabrina Farras. (2016). Substitusi Mentega Dengan Buah Alpukat Pada Pembuatan Butter Cookies. Bandung: STP NHI Bandung

Raharjo, Monika dkk, (2019). Efek Penambahan Oats Pada Formulasi Cookies Gandum Dilihat Dari Karakteristik Fisik Dan Sensorinya. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana

Setiawan, R. Conny dan J. R. Raco. (2010). Metode Penelitian Kualitatif. Jakarta: Grasindo

Soelaiman, Natasha Cristabell. (2019). Pembuatan Pancake Tanpa Telur. Bandung: STP NHI Bandung

Studi Teknologi Pangan. (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang

- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta, CV.
- Syainah, Ermina dkk. (2014). Kajian Pembuatan Yogurt Dari Berbagai Jenis Susu dan Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Dan Daya Terima. 5. No. 1. Banjarmasin: Poltekkes Kemenkes Banjarmasin
- Utami, Novi Dwi dkk. (2020). Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori. 2. No. 2. Yogyakarta: Universitas negeri Yogyakarta
- Willy, Tjin. (2019). Kolesterol: Alodokter. Diakses pada 15 September 2021, dari <https://www.alodokter.com/kolesterol>
- Yanto. (2019). Perencanaan Eksperimen Untuk Teknik Industri. Jakarta: Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya