

**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG *PISTACHIO*
SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG ALMOND DALAM
PEMBUATAN *MACARON***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh:

Alesmi Debora Br Bangun

Nomor Induk: 201621648

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

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/ ~~PROYEK AKHIR~~/ TUGAS AKHIR

**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG PISTACHIO SEBAGAI
PENGANTI TEPUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN MACARON**

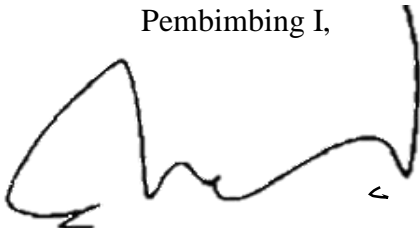
NAMA : ALESMI DEBORA BR BANGUN

NIM : 201621648

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISSERI (MPI)

JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., MM.Par
NIP. 195900713 199103 1 001

Bandung, 15 Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
dan Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung

Faisal, MM. Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Alesmi Debora Br. Bangun
 Tempat/Tanggal Lahir : Pancur Batu, 31 Maret 1998
 NIM : 201621648
 Program Studi : Manajemen Pemasaran (MPI)
 Jurusan : Rekayasa

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: PENGUNAAN TERUNG KACANG PISTACHIO SEBAGAI PENGANTI TERUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN MACARON 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, 10 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,


 Alesmi Debora Br. B.
 NIM 201621648

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul **PENGGUNAAN TEPUNG KACANG *PISTACHIO* SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN *MACARON***.

Dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan, namun penulis juga mendapat banyak bimbingan, nasehat serta masukan-masukan yang membuat penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.

Penulis juga berterimakasih pada semua pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan kepada penulis, karena tanpa dukungan dari semua pihak, penulis tidak dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik, penulis ingin mengucapkan terima kasih dari tulus hati, yakni kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri

4. Bapak Erfin Roesfin, S.Sos., M.Hum., selaku pembimbing I, yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membimbing, serta memberikan dukungan, saran, dan motivasi kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto S.ST.Par., M.M., selaku pembimbing II, yang selalu memberikan kritik dan saran yang membangun, serta memberikan dukungan dan motivasi sehingga penulis tetap semangat dalam mengerjakan usulan penelitian Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri yang ikut turut membantu, membimbing, dan memberikan dukungan dan motivasi, serta waktu dan ilmu yang tidak ternilai harganya.
7. Keluarga tercinta yang selalu memberikan doa serta dukungan kepada penulis
8. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bantuannya dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, mohon saran dan kritik dari semua pihak untuk perkembangan positif bagi penulis. Sehingga bisa bermanfaat bagi semua pembaca termasuk penulis sendiri. Akhir kata, penulis ucapkan terima kasih

Bandung, Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1 : PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
1. Metode Penelitian.....	7
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk.....	7
3. Teknik Pengumpulan Data.....	8
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis.....	9
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	13
1. Lokasi Penelitian.....	13
1.1. Eksperimen.....	13
1.2. Uji Panelis.....	13
2. Waktu Penelitian.....	14
BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	15
A. Tinjau Pustaka.....	15

1. Tinjauan Umum Kacang Almond.....	15
2. Tinjauan Umum Tepung Almond.....	16
3. Tinjauan Umum Kacang Pistachio.....	18
4. Tinjauan Umum <i>Macaron</i>	20
B. Prosedur Percobaan.....	23
1. Bahan yang digunakan.....	23
2. Peralatan yang digunakan.....	26
3. Prosedur percobaan.....	29
BAB 3 : Hasil Penelitian Dan Pembahasan.....	35
A. Hasil Macaron Yang Menggunakan 100% Tepung <i>Pistachio</i> Dari Segi Aspek Penampilan.....	36
B. Hasil Macaron Yang Menggunakan 100% Tepung <i>Pistachio</i> Dari Segi Aspek Tekstur.....	40
C. Hasil Macaron Yang Menggunakan 100% Tepung <i>Pistachio</i> Dari Segi Aspek <i>Flavor</i>	44
D. Kendala dan Hambatan Yang Dialami Selama Eksperimen.....	47
BAB 4 :Kesimpulan Dan Saran.....	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51

DAFTAR TABEL

1.1 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Almond Dan Tepung <i>Pistachio</i>	3
1.2 Waktu Penelitian.....	14
1.3 Kandungan Gizi Kacang Almond per 100 gram.....	16
1.4 Kandungan Gizi Kacang <i>Pistachio</i> per 100 gram.....	19
1.5 Daftar Peralatan Yang Digunakan Selama Eksperimen.....	26
1.6. Hasil Pra-Eksperimen.....	30
1.7. Rencana Eksperimen.....	31
1.8. Resep <i>Macaron</i> Pemandang dan Eksperimen.....	32
1.9. Hasil Penilaian Organoleptik Dari Segi Warna.....	36
1.10. Hasil Penilaian Organoleptik Dari Segi Tekstur Luar	37
1.11. Hasil Penilaian Organoleptik Dari Segi Visual Tekstur Dalam	39
1.12. Hasil Penilaian Organoleptik Dari Segi <i>Hardness</i>	40
1.13. Hasil Penilaian Organoleptik Dari Segi <i>Moistureness</i>	42

1.14.	Hasil	Penilaian	Organoleptik	Dari	Segi	
	<i>Mouthfeel</i>					43
1.15.	Hasil	Penilaian	Organoleptik	Dari	Segi	
	Rasa					44
1.16.	Hasil Penilaian Organoleptik Dari Segi Aroma					46

DAFTAR GAMBAR

1.1.Kacang Almond.....	14
1.2.Tepung Almond.....	17
1.3.Kacang <i>Pistachio</i>	18
1.4. <i>Macaron</i>	20
1.5. <i>Macaroon</i>	20
1.6.Tepung <i>Pistachio</i>	23
1.7.Tepung Almond	24
1.8.Gula Halus.....	24
1.9.Putih Telur.....	25
1.10.Gula Pasir.....	25
1.11.Pewarna Buatan.....	26
1.12.Pewarna Alami.....	26
1.13. <i>Hand Mixer</i>	26
1.14. <i>Bowl</i>	27
1.15. <i>Oven</i>	27
1.16.Sendok.....	27
1.17. <i>Rubber Spatulla</i>	27
1.18. <i>Siever</i>	27
1.19. <i>Piping Bag</i>	27
1.20.Timbangan.....	27

1.21 <i>Ballon Whisk</i>	28
1.22 Cetakan.....	28
1.23 <i>Plain Tube</i>	28
1.24 <i>Sheet Pan</i>	28
1.25 <i>Blender</i>	28
1.26 <i>Macaron</i> Pemanding.....	29
1.27 <i>Macaron</i> Eksperimen.....	29
1.28 <i>Macaron</i> Pemanding.....	35
1.29 <i>Macaron</i> Eksperimen.....	35

DAFTAR PUSTAKA

- Dahlia, L. (2014). Hidup Sehat Tanpa Gluten: masalah gangguan akibat konsumsi gluten ini tidak ada obatnya
- Editorial, Honestdocs. (2019). Pistachio: Informasi Manfaat dan Cara Kerja <https://www.honestdocs.id/pistachio>
- Fhatillah, Nurul. (2020). Memodifikasi Macaron Dengan Menggunakan Pati Sagu Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Figoni, Paula I. (2008). How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science.
- Giordano, D. (2013). Almond Flour! Gluten Free & Paleo Diet Cook book.
- Rhevina, Giva. (2019). Penggunaan Pektin Kulit Jeruk Sebagai Pengganti Gelatin Dalam Pembuatan Panna Cotta. Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Wahyu, Adaline (2020). Kacang Pistachio dan Berbagai Manfaatnya (Blog) <https://parenting.orami.co.id/magazine/kacang-pistachio-dan-berbagai-manfaatnya/>
- Zheng, Zijuang. (2011). World Production And Trade Of Pistachios: The Role Of The U.S. And Factors Affecting The Export Demand Of U.S. Pistachios
- Beranbaum, Rose Levy. (1988). The Cake Bible. New York: HarperCollins Publisher Inc.