

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG ALMOND DAN  
XANTHAN GUM SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG  
TERIGU DALAM PENGEMBANGAN PRODUK  
FARFALLE PRIMAVERA DENGAN SAUS LEMON**

**TUGAS AKHIR**

Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh  
Studi Pada Program Diploma III



Oleh:

**RIFDAH DALIILAH TARYADI**

Nomor Induk Mahasiswa: 201923559

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATABOGA  
JURUSAN HOSPITALITY  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2022**



## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG ALMOND DAN XANTHAN GUM SEBAGAI SUBSTITUSI  
TEPUNG TERIGU DALAM PENGEMBANGAN PRODUK FARFALLE PRIMAVERA DENGAN SAUS  
LEMON

NAMA : RIFDAH DALIILAH TARYADI  
NIM : 201923559  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

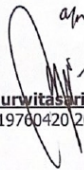


**Mochamad Nurrochman, S.SOS., M.PD.**  
NIP. 19630302 199503 1 001

**Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.PAR., M.SC.**  
NIP. 19851224 201101 1 010

Penguji I,

Penguji II,



**Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.**  
NIP. 19760420 200605 2 002

**Dadang Suratman, S.ST.PAR., MM.**  
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 2 September 2022

Mengetahui,

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
NIP. 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 : Rifdah Daliilah Taryadi  
Tempat/Tanggal Lahir : Cikande, 8 September 2000  
NIM : 201923559  
Program Studi : Manajemen Tata Boga

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG ALMOND DAN XANTHAN GUM SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PENGEMBANGAN PRODUK FARFALLE PRIMAVERA DENGAN SAUS LEMON** 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 Poltekpar NHI 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 24 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,

  
**Rifdah Daliilah Taryadi**

NIM 201923559



## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas izin, rahmat, dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan pelaksanaan Tugas Akhir yang berjudul “Alternatif Penggunaan Tepung Almond dan *XANTHAN GUM* sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pengembangan Produk *Farfalle Primavera* dengan Saus Lemon” Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan kontribusi berbagai pihak. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum. MM.Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Keluarga besar penulis, terkhusus Dewi Amalia Marina, Medinah Nur Khalifah, dan Zahra Nur Hijriana yang turut serta membantu dan selalu mendukung penulis.
5. Bapak Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd. selaku pembimbing utama yang telah membimbing, mendukung, dan memberikan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Seluruh pihak yang penulis tidak bisa sebutkan satu-persatu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma P., SST. Par., M.Sc. selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan arahan, masukan, serta dukungan dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Instruktur, dan juga Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga yang telah memberikan dukungan doa, moral, serta finansial kepada penulis.
9. Kepada seluruh panelis yang berpartisipasi dalam pengumpulan data.

10. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu pula penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca. Atas perhatiannya, penulis ucapkan terima kasih

Bandung, Juni 2022

Penulis,

Rifdah Dalillah Taryadi

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b><i>KATA PENGANTAR</i></b> .....	<b><i>iv</i></b>
<b><i>DAFTAR ISI</i></b> .....	<b><i>vi</i></b>
<b><i>DAFTAR GAMBAR</i></b> .....	<b><i>viii</i></b>
<b><i>DAFTAR TABEL</i></b> .....	<b><i>ix</i></b>
<b><i>BAB I PENDAHULUAN</i></b> .....	<b><i>1</i></b>
<b>A. Latar Belakang Penelitian</b> .....	<b><i>1</i></b>
<b>B. Pertanyaan Penelitian</b> .....	<b><i>5</i></b>
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	<b><i>5</i></b>
<b>D. Metode Penelitian</b> .....	<b><i>6</i></b>
<b>E. Lokasi dan Waktu Penelitian</b> .....	<b><i>10</i></b>
<b><i>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN</i></b> .....	<b><i>11</i></b>
<b>A. Konsep Objek Penelitian</b> .....	<b><i>11</i></b>
<b>a. Farfalle</b> .....	<b><i>11</i></b>
<b>b. Pasta Primavera</b> .....	<b><i>14</i></b>
<b>B. Prosedur Percobaan</b> .....	<b><i>15</i></b>
<b>a. Farfalle dengan Tepung Almond dan Xanthan Gum 2,14%</b> .....	<b><i>16</i></b>
<b>b. Farfalle dengan Tepung Almond dan XANTHAN GUM 6.42%</b> .....	<b><i>23</i></b>
<b>c. Farfalle dengan Tepung Almond dan XANTHAN GUM 10,7%</b> .....	<b><i>26</i></b>
<b>d. Farfalle Primavera dengan Saus Lemon</b> .....	<b><i>29</i></b>
<b>e. Pra-Eksperimen</b> .....	<b><i>35</i></b>
<b>f. Proses Eksperimen</b> .....	<b><i>35</i></b>
<b>g. Prosedur Percobaan</b> .....	<b><i>37</i></b>
<b>h. Recepte Costing</b> .....	<b><i>37</i></b>
<b>C. Prosedur Penilaian</b> .....	<b><i>38</i></b>
<b>a. Klasifikasi Penilaian</b> .....	<b><i>38</i></b>

<b><i>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN</i></b> .....	<b>41</b>
<b>A. Hasil Analisis dalam Proses Pembuatan <i>Farfalle Primavera</i> Saus Lemon</b>	
<b>41</b>	
<b>B. Hasil Observasi Mengenai Flavor, Texture, dan Appearance</b> .....	<b>43</b>
<b>a. Sample 1 (Xantham Gum 10,7%)</b> .....	<b>45</b>
<b>C. Hasil Analisis Uji Oleh Panelis Ahli</b> .....	<b>49</b>
<b><i>BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI</i></b> .....	<b>53</b>
<b>A. Kesimpulan</b> .....	<b>53</b>
1. Penggunaan Tepung Almond dan <i>XANTHAN GUM</i> .....	53
2. Hasil Penilaian Sensorik .....	53
3. Refrensi Umum Masyarakat .....	54
4. Mengetahui Penilaian Konsumen .....	54
<b>B. Saran</b> .....	<b>54</b>
<b><i>DAFTAR PUSTAKA</i></b> .....	<b>56</b>
<b><i>LAMPIRAN 1</i></b> .....	<b>58</b>
<b><i>LAMPIRAN 2</i></b> .....	<b>59</b>
<b><i>LAMPIRAN 3</i></b> .....	<b>60</b>
<b><i>BIODATA</i></b> .....	<b>62</b>



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1 TEPUNG ALMOND.....</b>	<b>17</b>
<b>GAMBAR 2 <i>XANTHAN GUM</i>.....</b>	<b>18</b>
<b>GAMBAR 3 TELUR.....</b>	<b>19</b>
<b>GAMBAR 4 ADONAN YANG SUDAH DIWRAP .....</b>	<b>45</b>
<b>GAMBAR 5 SAMPLE 1.....</b>	<b>46</b>
<b>GAMBAR 6 SAMPLE 2.....</b>	<b>47</b>
<b>GAMBAR 7 SAMPLE 3.....</b>	<b>48</b>
<b>GAMBAR 8 <i>STANDARD FARFALLE</i> .....</b>	<b>49</b>
<b>GAMBAR 9 HASIL AKHIR PRODUK .....</b>	<b>49</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 KANDUNGAN GIZI <i>FARFALLE</i> .....	14
TABEL 2 KANDUNGAN GIZI <i>FARFALLE</i> MANGGUNAKAN TEPUNG ALMOND DAN <i>XANTHAN GUM</i> .....	14
TABEL 3 KANDUNGAN GIZI STANDARD PASTA <i>PRIMAVERA</i> .....	16
TABEL 4 PERALATAN YANG DIPERLUKAN PADA PEMBUATAN <i>FARFALLE</i> .....	20
TABEL 5 STANDARD RECIPE <i>FARFALLE</i> (DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG TERIGU) .....	21
TABEL 6 STANDARD RECIPE <i>FARFALLE</i> TEPUNG ALMOND & <i>XANTHAN GUM</i> 2,14% .....	22
TABEL 7 ALUR PROSES PEMBUATAN <i>FARFALLE</i> MENGGUNAKAN TEPUNG ALMOND DAN <i>XANTHAN GUM</i> 2,14% .....	22
TABEL 8 STANDARD RECIPE <i>FARFALLE</i> TEPUNG ALMOND & <i>XANTHAN GUM</i> 6,42% .....	23
TABEL 9 ALUR PROSES PEMBUATAN <i>FARFALLE</i> MENGGUNAKAN TEPUNG ALMOND DAN <i>XANTHAN GUM</i> 6,42% .....	24
TABEL 10 STANDARD RECIPE <i>FARFALLE</i> TEPUNG ALMOND & <i>XANTHAN GUM</i> 10,7% .....	25
TABEL 11 ALUR PROSES PEMBUATAN <i>FARFALLE</i> MENGGUNAKAN TEPUNG ALMOND DAN <i>XANTHAN GUM</i> 10,7% .....	26
TABEL 12 PERALATAN <i>FARFALLE PRIMAVERA</i> DENGAN SAUS LEMON .....	27
TABEL 13 STANDARD RECIPE <i>FARFALLE PRIMAVERA</i> (DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG ALMOND & <i>XANTHAN GUM</i> ) .....	29
TABEL 14 STANDARD RECIPE SAUS LEMON .....	30
TABEL 15 ALUR PROSES MASAK <i>FARFALLE PRIMAVERA</i> DENGAN SAUS LEMON .....	33
TABEL 16 RECIPE COSTING & SELLING PRICE <i>FARFALLE PRIMAVERA</i> DENGAN SAUS LEMON YANG MENGGUNAKAN TEPUNG ALMOND DAN <i>XANTHAN GUM</i> .....	34
TABEL 17 HASIL PENILAIAN PENULIS TERHADAP HASIL EKSEPERIMEN .....	35
TABEL 18 HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP HASIL PRODUK RESEP ASLI .....	34
TABEL 19 HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP HASIL PRODUK RESEP ASLI (SAMPLE 1) .....	39
TABEL 20 HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP HASIL EKEPERIMEN (SAMPLE 2) .....	45
TABEL 21 HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP HASIL EKEPERIMEN (SAMPLE 3) .....	50

## DAFTAR PUSTAKA

Chef, F. (2014, December 20). *Farfalle* Recipe. Retrieved April 10, 2022, from *Farfalle* Recip Book: <http://farfallerecipes.org/>

IPB TRAINING. (2021, March 4). Kupas Tuntas Uji Organoleptik | Blog IPB Training. IPB Training. Retrieved April 12, 2022, from <https://blog.ipbtraining.com/blog/kupas-tuntas-uji-organoleptik/>

Khairunnisa, S. N. (2020, Juni 27). Sejak Kapan Orang Indonesia Kenal Pasta? Diakses melalui Kompas pada tanggal 10 April 2022 <https://www.kompas.com/food/read/2020/06/27/091700475/sejak-kapan-orang-indonesia-kenal-pasta-#:~:text=Selain>

Kokom Komariah dkk. 2011. Jobsheet Pengolahan Makanan Kontinental. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Permadi, R. (2011, March). ITP UJI ORGANOLETIK METODE DUO TRIO DAN TRIANGEL TEST. Retrieved April 10, 2022

Pharmacognosy Reviews. (2010).

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3249911/>.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3249911/>

Resep Mami. (2019, February 16). Pasta *Farfalle*: Simak Sejarah dan Resepnya.

Resep Mami. Retrieved April 12, 2022, from <https://www.resepami.info/pasta-farfalle-simak-sejarah-dan-resepnya/?amp>

Romero, F. G., & Moran, M. R. (2011). Magnesium improves the beta-cell function to compensate variation of insulin sensitivity: double-blind, randomized clinical trial. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21241290/>

Singh, Y. K. (2006). *Fundamental of Research Methodology and Statistics*. New Age International Publishers.

Warner, G., & Adams, S. (2019, June 14). What is *XANTHAN GUM*? Does it Contain Gluten? Celiac.com. Retrieved April 12, 2022, from <https://www.celiac.com/articles.html/what-is-xanthan-gum-does-it-contain-gluten-r4831/>