

**ALTERNATIF PENGGUNAAN YOGHURT SEBAGAI
PENGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN *SPONGE***

CAKE

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

ALAYA NAHARIKA SUKMA

201923591

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SPONGE CAKE BERBAHAN DASAR YOGHURT

NAMA : ALAYA NAHARIKA
NIM : 201923591
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama



Drs. H. SUSILO DWI PRABOWO, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping



Dr. LIEN MAULINA, S.Sos., M.Pd., CHE.
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRM
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

ALTERNATIF PENGGUNAAN YOGHURT SEBAGAI PENGGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN *SPONGE CAKE*

NAMA : Alaya Naharika Sukma
NIM : 201923591
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, M.Pd.

NIP 19601202 198203 2 001

Penguji I,



Djauhar Arifin S., S.St.Par., M.M.

NIP 19590713 199103 1 001

Penguji II,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M. Pd.

NIP 19820707 201101 1 005

Bandung, 26 Agustus 2022

Mengetahui,

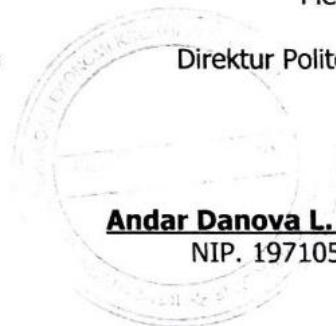
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Alaya Naharika Sukma
Tempat/Tanggal Lahir : Bontang 23 Januari 2001
NIM : 201923591
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PEMBUATAN SPONGE CAKE BERBAHAN DASAR YOGHURT
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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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, 23 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT karena kesehatan, rahmat, berkah, dan kekuatan serta doa – doa yang telah diijabah sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“ALTERNATIF PENGGUNAAN YOGHURT SEBAGAI PENGGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN *SPONGE CAKE*”** Dengan kesadaran penuh penulis yakin bahwa tanpa bantuan Allah SWT, jajaran dosen dan staff, keluarga, serta teman teman, penulis tidak akan berada di titik ini dan menyelesaikan tugas akhir penulis. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar besar nya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc selaku direktur dari Poltekpar NHI Bandung
2. DR. ER. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan
3. Ibu Lien Maulina, S.Sos, M.Pd. CHE. Selaku ketua Jurusan Hospitaliti dan pembimbing 2 yang membantu dan memberikan nasihat serta masukan selama menyusun tugas akhir
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc selaku ketua dari Program Studi Manajemen Patiseri
5. Bapak H. Susilo Dwi Prabowo, Drs., M.Pd selaku pembimbing 1 yang membantu dan memberikan nasihat serta masukan selama menyusun tugas akhir hingga tuntas
6. Seluruh jajaran Staff, Dosen dan Instruktur Program Studi Manajemen Patiseri

7. Orang tua, saudara dan keluarga yang memberikan dukungan dalam segi materi dan emosi, tanpa nya penulis tidak akan berada di titik saat ini
8. Seluruh keluarga letter L yang senantiasa menemani dalam susah maupun senang
9. Sahabat – sahabat penulis yaitu Audrey, Ailsa, Dinda dan Nabila yang telah menemani dari pinguin hingga bertoga

Dengan demikian penulis berharap bahwa penelitian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat dan mendatangkan dampak positif kedepannya. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih banyak kekurangan. Atas perhatiannya penulis ucapkan terimakasih.

Bandung, 17 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	7
C. Tujuan	7
D. Pendekatan dan Metode Penelitian	8
E. Teknik Pengumpulan Data	8
F. Pengukuran Data dan Teknik Analisis	9
G. Waktu dan Lokasi Penelitian	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	14
A. Tinjauan Pustaka	14
1. Pengenalan <i>Sponge cake</i>	14
2. Yoghurt	16
B. Prosedur Penelitian	18
1. Bahan-Bahan Yang Digunakan	18
2. Peralatan Yang Digunakan	23
3. Prosedur Percobaan	27
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Hasil Penilaian Panelis	37
B. Pembahasan dan Analisis	40
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	

-

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Kandungan gizi 1 butir telur	3
TABEL 2 Kandungan gizi 100 gr yoghurt	4
TABEL 3 Kuesioner panelis	12
TABEL 4 Kriteria penilaian	12
TABEL 5 Peralatan yang dibutuhkan.....	24
TABEL 6 Rancangan eksperimen	28
TABEL 7 <i>Standard recipe sponge cake</i> pembandingan (<i>sponge cake</i> telur)	28
TABEL 8 <i>Standard recipe sponge cake</i> eksperimen (<i>sponge cake</i> yoghurt).....	30
TABEL 9 Proses eksperimen	31
TABEL 10 Hasil observasi	34
TABEL 11 Hasil penilaian uji organoleptik dari aspek penampilan oleh panelis terhadap <i>sponge cake</i> pembandingan dan eksperimen	37
TABEL 12 Hasil penilaian uji organoleptik dari aspek rasa oleh panelis terhadap <i>sponge cake</i> pembandingan dan eksperimen	38
TABEL 13 Hasil penilaian uji organoleptik dari aspek tekstur oleh panelis terhadap <i>sponge cake</i> pembandingan dan eksperimen	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Yoghurt	18
Gambar 2 Telur	19
Gambar 3 Tepung terigu protein sedang (medium).....	20
Gambar 4 Soda kue	21
Gambar 5 Minyak	22
Gambar 6 <i>Icing sugar</i> /gula halus.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Lembar observasi penulis.....	46
LAMPIRAN 2 Kuesioner uji organoleptik sponge cake pembanding dan eksperimen	47
LAMPIRAN 3 Daftar nama panelis.....	49
LAMPIRAN 4 Foto panelis	51

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, kevin. 2022. Ketahui Batas Penderita Kolesterol Makan Telur. <https://www.alodokter.com/ketahui-batas-penderita-kolesterol-makan-telur> (diakses pada 16 Maret 2022)
- Setiawan, samhis. 2022. Studi Kepustakaan adalah. <https://www.gurupendidikan.co.id/studi-kepustakaan/> (diakses pada 17 maret 2022)
- “9 Pengertian Kuesioner Menurut Para ahli” 27 juni 2021. <https://www.mingseli.id/2021/01/pengertian-kuesioner-menurut-para-ahli.html> (diakses pada 17 maret 2022)
- Kupas Tuntas Uji Organoleptik. 1 februari 2021. <https://blog.ipbtraining.com/blog/kupas-tuntas-uji-organoleptik/> (diakses pada 18 maret 2022)
- “egg” <https://bakerpedia.com/ingredients/egg/> (diakses pada 16 maret 2022)
- “nilai gizi yoghurt” 21 agustus 2018. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1072/nilai-kandungan-gizi-yoghurt-segar> (diakses pada 17 maret 2022)
- Zaky. 2020. Pengertian Observasi Menurut Para Ahli dan Secara Umum. <https://www.zonareferensi.com/pengertian-observasi/> (diakses pada 18 maret 2022)
- Rinsky, Glen. 2009. *The Pastry Chef's Companion*. New Jersey : Y John Wiley & Sons, Inc (Diakses pada 20 Mei 2022)
- Qurota'ain, Melli Nurul . 2016. Pengaruh Persentaseyoghurt Sebagai Pengganti Telur Terhadap Kualitas Banana Cake. Skripsi. Tidak Di Terbitkan. Fakultas Teknik Tata Boga. Universitas Negeri Jakarta : Jakarta (Diakses pada 25 mei 2022)
- Rustagi, Sarvesh. 2020. *Food Texture and Its Perception, Acceptance and Evaluation*. <https://www.biotech-asia.org/vol17no3/food-texture-and-its-perception-acceptance-and-evaluation/> (Diakses pada 5 Juni 2022)
- Miller. R. 2016. *Encyclopedia of Food and Health*. <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/sponge-cakes> (Diakses pada 26 Mei 2022)
- Hapsari, Lusy Azizah. 2020. Konsumsi Makanan dan Olahraga selama Pandemi COVID-19. Student Paper. Tidak di terbitkan. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta (Diakses pada 1 Juni 2022)
- J.Rolls, Barbara. 2007. *How Flavour And Appearance Affect Human Feeding*. <https://www.cambridge.org/core/journals/nutrition-society/article/how-flavour-and-appearance-affect-human-> (Diakses pada 5 Juni 2022)