

# **PROSES PEMBUATAN CIPERA MANUK MENGGUNAKAN GLUTEN GANDUM**

## **TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III**



**Oleh :**

**ARTHUR JOE TARIGAN**

**Nomor Induk : 201923518**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA  
NHI BANDUNG**

**2022**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ARTHUR JOE TARIGAN  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 19 SEPTEMBER 2001  
NIM : 201923518  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**Gluten Gandum Sebagai Bahan Dasar Substitusi Ayam Pada Hidangan Ciperu Manuk**  
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,



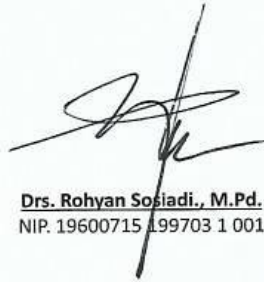
**ARTHUR JOE TARIGAN**

## LEMBAR PENGESAHAN

### Gluten Gandum Sebagai Bahan Dasar Substitusi Ayam Pada Hidangan Ciper Manuk

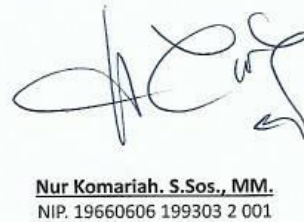
NAMA : ARTHUR JOE TARIGAN  
NIM : 201923518  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



**Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd.**  
NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Nur Komariah, S.Sos., MM.**  
NIP. 19660606 199303 2 001

Bandung, 23 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP.**

NIP. 19730723 199503 2 001

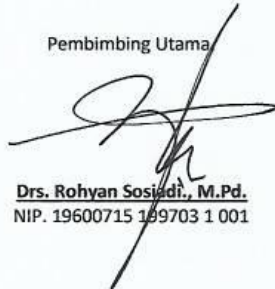
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

### PROSES PEMBUATAN CIPERA MANUK MENGGUNAKAN GLUTEN GANDUM

NAMA : Arthur Joe Tarigan  
NIM : 201923518  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,




Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.  
NIP. 19600715 199703 1 001

Penguji I,



IRFANSYAH, S.E., MM  
NIP. 9938000166

Pembimbing Pendamping,



Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP. 19660606 199303 2 001

Penguji II,



R. Sondjara Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.  
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 8 September 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

## 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 **“PROSES PEMBUATAN CIPERA MANUK MENGGUNAKAN GLUTEN GANDUM”** 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 Plt Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung sekaligus selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.PAR. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah membimbing, mendukung, dan memberikan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini
5. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM. selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan arahan, masukan, serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Kepada kedua orangtua penulis yang telah memberikan restu, dukungan, serta doa yang tiada henti.
8. Kepada seluruh panelis dan responden yang berpartisipasi dalam pengumpulan data.
9. Kepada seluruh teman-teman kelas MTB 6B atas dukungan selama masa studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Kepada Farsya Alarsy atas segenap dukungan dan pendampingan selama penulisan Tugas Akhir ini.
11. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu pula penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun.

Bandung, Maret 2022

**Arthur Joe Tarigan**

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
BAB 1 .....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Metode Penelitian.....	7
1.4.1 Metode Eksperimen .....	7
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data .....	8
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	10
1.5.1 Lokasi Penelitian.....	10
1.5.2 Waktu Penelitian.....	10
BAB II.....	11
2.1 Konsep Objek Penelitian .....	11
2.1.1 Ciperan Manuk .....	11
2.1.2 Gluten .....	12
2.2 Prosedur Percobaan .....	16
2.2.1 Gluten Gandum.....	16
2.2.3 Pra-Eksperimen.....	50
2.2.4 Proses Eksperimen .....	50
2.2.5 Prosedur Percobaan.....	52
2.2.6 Recipe Costing .....	52
2.3 Prosedur Penilaian .....	54
2.3.1 Klasifikasi Penilaian.....	54
2.3.2 Pengambilan Data Kuisisioner .....	54
BAB III.....	56

3.1 Hasil Analisis dalam Proses Pembuatan Ciperan Manuk berbahan dasar Gluten Gandum .....	56
3.2 Hasil Observasi Appearance, Tekstur, dan Flavour .....	58
3.3 Hasil Analisis Uji Organoleptik Oleh Panelis.....	65
3.3.1 Penilaian Ciperan Manuk Gluten Gandum Kukus (Api Besar, <i>Direct</i> ).....	65
3.3.2 Penilaian Ciperan Manuk Gluten Gandum Kukus (Api Kecil, <i>Direct</i> ) .....	69
3.3.3 Penilaian Ciperan Manuk Gluten Gandum Kukus (Api Besar, <i>Aluminium Foil</i> ) .....	73
3.3.4 Penilaian Ciperan Manuk Gluten Gandum Rebus .....	77
3.3.5 Penilaian Ciperan Manuk Gluten Gandum Oven .....	81
BAB IV .....	85
4.1 Kesimpulan .....	85
4.2 Saran .....	86
DAFTAR PUSTAKA .....	88
LAMPIRAN 1 .....	91
LAMPIRAN 2 .....	94



## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1</b> .....	15
<b>TABEL 2</b> .....	18
<b>TABEL 3</b> .....	21
<b>TABEL 4</b> .....	23
<b>TABEL 5</b> .....	24
<b>TABEL 6</b> .....	26
<b>TABEL 7</b> .....	27
<b>TABEL 8</b> .....	29
<b>TABEL 9</b> .....	30
<b>TABEL 10</b> .....	32
<b>TABEL 11</b> .....	33
<b>TABEL 12</b> .....	35
<b>TABEL 13</b> .....	43
<b>TABEL 14</b> .....	46
<b>TABEL 14</b> .....	48
<b>TABEL 15</b> .....	53
<b>TABEL 16</b> .....	61
<b>TABEL 17</b> .....	65
<b>TABEL 18</b> .....	65
<b>TABEL 19</b> .....	69
<b>TABEL 20</b> .....	69
<b>TABEL 21</b> .....	73
<b>TABEL 22</b> .....	73
<b>TABEL 23</b> .....	77
<b>TABEL 24</b> .....	77
<b>TABEL 25</b> .....	81
<b>TABEL 26</b> .....	81

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 .....	59
GAMBAR 2 .....	59
GAMBAR 3 .....	60
GAMBAR 4 .....	60

## DAFTAR PUSTAKA

- Arbodela, C. R. (1981). *Communications Research*. Manilla: CFA. Retrieved from <https://media.neliti.com/>.
- Dourmad JY, R. C. (2008, May 17). *Emission of greenhouse gas, developing management and animal farming systems to*. Retrieved from <https://hal.archives-ouvertes.fr/>: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01460853/document>
- Husniati, S. N. (2015, Maret 29). *APLIKASI GLUTEN ENKAPSULASI PADA PROSES PEMBUATAN MIE TAPIOKA*. Retrieved from <https://media.neliti.com/>: <https://media.neliti.com/media/publications/54502-ID-none.pdf>
- Kurniawan. (2021, Maret 18). *Awal Mula Terbentuknya Vegetarian*. Retrieved from <https://www.superprof.co.id/>: <https://www.superprof.co.id/blog/landasan-sejarah-vegetarisme/>
- Mayaindrn. (2013, Juli 29). *Wah, Kuliner Indonesia Ternyata Banyak Dipengaruhi Negara Asing!* Retrieved from [gayahidup.dreamers.id](http://gayahidup.dreamers.id): <https://gayahidup.dreamers.id/article/21645/wah-kuliner-indonesia-ternyata-banyak-dipengaruhi-negara-asing#:~:text=Seni%20kuliner%20Indonesia%20mendapat%20banyak,pada%20hidangan%20daging%20dan%20sayurannya>.
- Nazir, M. (2013). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nurhasinah, Y. (2021, November). *Jumlah Pulau di Indonesia Capai 17.000!* Retrieved from [indonesiabaik.id](http://indonesiabaik.id): <https://indonesiabaik.id/infografis/jumlah-pulau-di-indonesia-capai-17000>
- Petra, R. (2016). MAKANAN KHAS BATAK KARO. *SKRIPSI*, 2.
- Prescott, D. (1951). *Industrial Microbiology 3rd Edition*. New York: Hill Book Company.
- Riyanto, Y. (2010). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya: SIC.
- Simorangkir, M. Y. (2019). *LEKSIKON KULINER MASYARAKAT BATAK KARO*. Retrieved from <https://repositori.usu.ac.id/>:

<https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/25984/150701053.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Simorangkir, M. Y. (2019). LEKSIKON KULINER MASYARAKAT BATAK KARO:. *SKRIPSI*, 31.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. 199.

Susianto, W. M. (2007). *Diet Enak ala Vegetarian*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Tjahjadi, N. (1991). *Bertanam Cabai*. Yogyakarta: Kanisius.

Tjutju, B. &. (2008). *Penilaian Indera*.

William Shurtleff, H. H. (2014, June 17). *HISTORY OF SOYBEANS AND SOYFOODS IN CHINA AND TAIWAN, AND IN CHINESE COOKBOOKS, RESTAURANTS, AND, CHINESE WORK WITH SOYFOODS OUTSIDE CHINA*. Retrieved from <https://www.soyinfocenter.com/>:  
<https://www.soyinfocenter.com/pdf/176/Chin.pdf>