

PEMANFAATAN *ROSE PETAL* DALAM PEMBUATAN SELAI

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menyelesaikan Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

GALISTA INDIPRINA PUTRI MUHARAMDANI

Nomor Induk: 201621632

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN *ROSE PETAL* DALAM PEMBUATAN SELAI

NAMA : GALISTA INDIPRINA PUTRI M.
NIM : 201621632
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, ^{14 Februari}.....2020

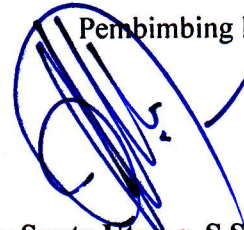
Pembimbing I,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung, ^{14 Februari}.....2020

Pembimbing II,



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

Bandung,2020

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 : Galista Indiprina P.M
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 28 April 1998
NIM : 201621632
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PEMANFAATAN ROSE PETAL DALAM PEMBUATAN SELAI
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,..... 9 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Galista Indiprina P.M

NIM 201621632

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “PEMANFAATAN *ROSE PETAL* DALAM PEMBUATAN SELAI” yang dapat penulis selesaikan pada tepat waktunya.

Tugas akhir ini dapat terselesaikan tidak lepas dari banyaknya bantuan dan dukungan yang penulis dapatkan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd dan Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST. Par., MM.Par selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta masukan kepada penulis
5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Keluarga Penulis terutama Ayah saya Priadi Wibisono, Ibu saya Nanan Gunaty dan Adik saya Dimas Rama tercinta yang selalu memberikan semangat dan doa kepada penulis.
7. Devina, Jasmine, Debby, Lala, Ovia, Monique, Dinda, Oca yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam penulisan tugas akhir penulis.
8. Nichola Christian Goeltom yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam tugas akhir penulis.
9. Teman-teman Pastry Army yang telah berjuang bersama serta saling mendukung satu sama lain.

Terlepas dari semua ini, penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu kritik dan saran yang membangun dari para pembaca akan sangat membantu demi tugas akhir ini dapat menjadi lebih baik.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi terhadap pembaca.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL	7
DAFTAR GAMBAR	8
DAFTAR LAMPIRAN	9
BAB I	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Pertanyaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
E. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
F. Lokasi dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Kepustakaan	Error! Bookmark not defined.
1. Pengenalan selai	Error! Bookmark not defined.
2. Pengenalan <i>Rose Petal</i>	Error! Bookmark not defined.
B. Bahan, Alat, dan Prosedur Percobaan	Error! Bookmark not defined.
1. Pengenalan Bahan	Error! Bookmark not defined.
2. Pengenalan Alat	Error! Bookmark not defined.
3. Prosedur Percobaan	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil Analisa Penilaian Citarasa Selai oleh Penulis	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil Analisa Penilaian Citarasa Selai oleh Panelis	Error! Bookmark not defined.
1. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Warna	Error! Bookmark not defined.
2. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Kepadatan	Error! Bookmark not defined.
3. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Kekentalan	Error! Bookmark not defined.

4. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Aroma	Error! Bookmark not defined.
5. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Rasa	Error! Bookmark not defined.
B. Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
1. <i>Appearance</i>	Error! Bookmark not defined.
2. <i>Texture</i>	Error! Bookmark not defined.
3. <i>Flavour</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
KESIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
1. <i>Aspek Appearance</i>	Error! Bookmark not defined.
2. <i>Aspek Texture</i>	Error! Bookmark not defined.
3. <i>Aspek Flavour</i>	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
BIODATA PENULIS	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1 Skala Penilaian.....	Error! Bookmark not defined.
2 Kriteria Penilaian	Error! Bookmark not defined.
3 Klasifikasi Bunga Mawar	Error! Bookmark not defined.
4 Alat Eksperimen.....	Error! Bookmark not defined.
5 Alat Eksperimen (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.
6 Alat Eksperimen (Lanjutan).....	Error! Bookmark not defined.
7 Rancangan Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
8 Resep Selai <i>Rose Petal</i>	Error! Bookmark not defined.
9 Resep Selai <i>Rose Petal</i> (Lanjutan).....	Error! Bookmark not defined.
10 Resep Selai <i>Rose Petal</i> (Lanjutan).....	Error! Bookmark not defined.
11 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dari Aspek Warna	Error! Bookmark not defined.
12 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dari Aspek Kepadatan	Error! Bookmark not defined.
13 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dari Aspek Kekentalan	Error! Bookmark not defined.
14 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dari Aspek Aroma	Error! Bookmark not defined.
15 Hasil Penilaian Uji Organoleptik Dari Aspek Rasa	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1 <i>Rose Petal</i>	Error! Bookmark not defined.
2 Gula Pasir	Error! Bookmark not defined.
3 Pektin.....	Error! Bookmark not defined.
4 Lemon.....	Error! Bookmark not defined.
5 Selai <i>Rose Petal</i> dan Selai Stroberi.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN

HALAMAN

1 Form Penilaian Panelis	Error! Bookmark not defined.
2 Pedoman Observasi	Error! Bookmark not defined.
3 Daftar Nama Panelis.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Agrotek. (2009). *Klasifikasi dan Morfologi Bunga Mawar*. Diakses 21 September 2019 dari www.agrotek.id
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi*.
Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Espinosa, Crystal. (2015). *Floral-facts List Edible Flower*. Diakses 22 September 2019 dari www.teleflora.com
- Figoni, Paula. 2008. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Lundman, Susan. (2019). *What Are the Benefits of Eating Rose Petals*. Diakses 22 September 2019 dari www.livestrong.com
- Louise and Oliver, (2012). *Complete Guide Edible Flowers Cooking with Roses*. Diakses 22 September 2019 dari www.odealarose.com
- Riduwan. 2008. *Metode dan Teknik Menyusun Tesis*. Bandung: Alfabeta.
- Rosalind, Creasy. (1999). *The Edible Flower Garden*. USA: Periplus Editions (HK) Ltd.
- Sapriya, Kumar. (2010). *The Complete Book of Roses*. Jaipur: Aavhiskar Publisher.
- Saunders, Rachel. (2010). *The Blue Chair Jam Cookbook*. Kansas City: McMeel Publishing.
- Sugiyono. (2015). *Meotde Penelitian Tindakan Komprehensif*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, Ani dkk. (2004). *Membuat Aneka Selai*. Depok: Penebar Swadaya.