

**PENGGUNAAN KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA DALAM
PEMBUATAN BOLU SUSU**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Manajemen Patiseri

Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

GRACELDA LUTHFI AURELLIA

NIM : 201621634

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PENGUNAAN KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA
DALAM PEMBUATAN BOLU SUSU**

NAMA : GRACELDA LUTHFI AURELLIA
NIM : 201621634
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung,2020

Bandung,2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Selvi Novianti, M.Sc
NIP. 19851111 2011 02017

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

Bandung,2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Gracelda Luthfi Aurellia
Tempat/Tanggal Lahir : Klaten, 30 Agustus 1997
NIM : 201621634
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“PENGUNAAN KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA DALAM PEMBUATAN BOLU SUSU”
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, 2020

Yang membuat pernyataan,



Gracelda Luthfi Aurellia
NIM 201621634

KATA PENGANTAR

Saya panjatkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa. Yang telah melimpahkan hidayahnya dan memberi saya kesempatan dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGGUNAAN KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA DALAM PEMBUATAN BOLU SUSU”**.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III jurusan perhotelan program studi Manajemen Patiseri.

Selama mengikuti pendidikan Program Diploma III Manajemen Patiseri sampai dengan proses penyelesaian tugas akhir, penulis ingin berterima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan fasilitas, membantu, membina dan membimbing penulis untuk itu khususnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua STP NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan STP NHI Bandung.
3. Bapak Jemmy Alexander, SE., MM.Par selaku Kasubbag Kependidikan dan Kerjasama STP NHI Bandung.
4. Bapak Edison, S.Sos., MM selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
5. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri

6. Ibu Selvi Novianti, M.Sc selaku dosen pembimbing 1 yang telah ikhlas meluangkan waktu dan pikiran untuk membimbing, berbagai ilmu, memberikan kritik dan saran yang bermanfaat selama penyusunan laporan tugas akhir ini.
7. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd selaku dosen pembimbing II yang telah ikhlas meluangkan waktu dan pikiran untuk membimbing, berbagai ilmu, memberikan kritik dan saran yang bermanfaat selama penyusunan laporan tugas akhir ini.
8. Seluruh Staff pengajar Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah berbagi ilmu dan memberikan dukungan selama penulis berada di STP NHI Bandung.
9. Seluruh pihak keluarga Bapak Sangadi, Ibu Sri Wiratmi, adik penulis Gerald Fauzan F dan Grimeza Azizah A yang selalu memberikan dukungan dan doa untuk penulis selama mengerjakan tugas akhir ini.
10. Sahabat penulis Rima, Muti, Mila, Asad, Alfian, Ayub, Azizah, Adis, Bella dan lain-lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan dan doa untuk penulis selama mengerjakan tugas akhir ini.
11. Keluarga Pastry Army yang telah berjuang bersama serta saling mendukung satu sama lain hingga saat ini.
12. Dan seluruh pihak yang terkait dalam proses penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini, oleh karena itu penulis sangat menerima kritik serta saran yang dapat membangun. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan inspirasi bagi pembaca.

Bandung, Januari 2020

Gracelda Luthfi Aurellia

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN MAHASISWA	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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.
C. Tujuan Operasional	Error! Bookmark not defined.
D. Pendekatan dan Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
E. 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 Pustaka	Error! Bookmark not defined.
1. Kurma	Error! Bookmark not defined.
2. Gula	Error! Bookmark not defined.
3. Bolu Susu	Error! Bookmark not defined.

4. Perhitungan Harga	Error! Bookmark not defined.
B. Prosedur Percobaan	Error! Bookmark not defined.
1. Alat – Alat Yang Digunakan.....	Error! Bookmark not defined.
2. Bahan – Bahan Yang Digunakan.....	Error! Bookmark not defined.
3. Prosedur Percobaan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil Produk Secara Umum	Error! Bookmark not defined.
B. Analisis Dan Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
BAB IV.....	Error! Bookmark not defined.
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Rekomendasi	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
BIODATA PENULIS	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1 Perbandingan Kandungan Gizi Gula Dengan Kurma Per 100 Gram	Error! Bookmark not defined.
2 Skala Hedonik Dengan Skala Numeriknya	Error! Bookmark not defined.
3 Kriteria Nilai Rata-Rata	Error! Bookmark not defined.
4 Klasifikasi Kurma	Error! Bookmark not defined.
5 <i>Recipe Costing</i> Bolu Susu Menggunakan Gula.....	Error! Bookmark not defined.
6 <i>Recipe Costing</i> Bolu Susu Menggunakan Kurma	Error! Bookmark not defined.
7 Alat Penunjang Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
8 Alat Penunjang Eksperimen (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.
9 Alat Penunjang Eksperimen (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.
10 Alat Penunjang Eksperimen (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.
11 Hasil Pra Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
12 Rancangan Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
13 <i>Standard Recipe</i> Bolu Susu Pembanding (Bolu Susu Menggunakan Gula)	Error! Bookmark not defined.
14 <i>Standard Recipe</i> Bolu Susu Pembanding (Bolu Susu Menggunakan Gula) (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.
15 <i>Standard Recipe</i> Bolu Susu Eksperimen (Bolu Susu Menggunakan Kurma)....	Error! Bookmark not defined.
16 <i>Standard Recipe</i> Bolu Susu Eksperimen (Bolu Susu Menggunakan Kurma) (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.
17 Proses Eksperimen.....	Error! Bookmark not defined.
18 Proses Eksperimen (Lanjutan).....	Error! Bookmark not defined.
19 Proses Eksperimen (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.
20 Hasil Eksperimen.....	Error! Bookmark not defined.
21 Hasil Observasi.....	Error! Bookmark not defined.
22 Hasil Observasi (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.

23 Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Warna	Error! Bookmark not defined.
24 Hasil Penilaian Uji Penelis Terhadap Ukuran	Error! Bookmark not defined.
25 Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Rasa	Error! Bookmark not defined.
26 Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Aroma	Error! Bookmark not defined.
27 Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Tekstur	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1 Kurma	Error! Bookmark not defined.
2 Gula	Error! Bookmark not defined.
3 Tepung Terigu	Error! Bookmark not defined.
4 Susu	Error! Bookmark not defined.
5 Telur	Error! Bookmark not defined.
6 Baking Powder	Error! Bookmark not defined.
7 <i>Vanilla Essense</i>	Error! Bookmark not defined.
8 Tepung Maizena	Error! Bookmark not defined.
9 <i>Emulsifier</i>	Error! Bookmark not defined.
10 Minyak	Error! Bookmark not defined.
11 Kurma	Error! Bookmark not defined.
12 Hasil Pra Eksperimen Bolu Susu Dengan Menggunakan Gula	Error! Bookmark not defined.
13 Hasil Pra Eksperimen Bolu Susu Dengan Menggunakan Kurma ..	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1 Panduan Observasi	Error! Bookmark not defined.
2 Pedoman Uji Panelis	Error! Bookmark not defined.
3 Daftar Nama Uji Panelis	Error! Bookmark not defined.
4 Dokumentasi Uji Panelis	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung Prasetyo (2017). *Pengertian Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Diakses 22 September 2019 dari www.linguistikid.com
- Ambarini. (2004). *Pengertian, Fungsi dan Manfaat Emulsifier*. Jakarta
- Arifin, Tedi Sutadi, Lien Maulina, Dedeng Kusmana. (2004). *TPK I PERALATAN PATISERI*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: GRAHA ILMU.
- Detikfinance. (2014). *Mengenal Jenis Kurma yang Beredar di Indonesia*. Diakses 22 September 2019 dari www.finance.detik.com
- EnyPujiastuti,dkk. (2016). *Kurma Dari Gurun Ke Tropis*. Depok : Trubus.
- Gigit Bolu. (2018). *Kalian tahu gak sejarah bolu ?* Diakses 22 September 2019 dari www.gigitbolu.wordpress.com
- Kuninganinfo. (2017). *Ini dia yang baru di Bandung bolu susu lembang*. Diakses 22 September 2019 dari www.knginfo.com
- Lailatul Fitri. (2018). *Pengaruh Perbandingan Sari Kurma (Phoenix dactylifera) dengan Sari Kecombrang (Etlingera elatior) dan Penambahan Gula Aren terhadap Mutu Minuman Sari Kumbrang*. Simatupang
- Radhatul Jannah,dkk. (2017). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Dalam Pembuatan Kue*. Padang.
- Saxby, M. 2006. *Food Taints and Off-Flavour*. Springer Science and Business Media, New York
- Soebahar, E, Firmansyah dan Edi, 2015. *Mengungkap Rahasia Buah Kurma*. Volume 16, No. 2. Malang.
- Sufianti, Arti. Tanpa Tahun. *Komoditi Patiseri*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. Elsevier Academic Press, California, USA.

Sugiyono. 2008. *METODE PENELITIAN PENDIDIKAN (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2010. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2012. *METODE PENELITIAN PENDIDIKAN (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

Suyanto, S. 2010. *Kurma, Khasiat Dan Olahannya*. Jakarta Timur : Penebar Plus.