

**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI
SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM
PEMBUATAN KUE LAPIS TIDORE**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

Debby Safrawa

Nomor Induk Mahasiswa : 201923597

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE LAPIS TIDORE**

NAMA : Debby Safrawa
NIM : 201923597
JURUSAN : Manajemen Patiseri
PROGRAM STUDI : Perhotelan

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S., Sos., M.Pd
NIP: NIP.1980707 201101 1 005

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM
PEMBUATAN KUE LAPIS TIDORE

NAMA : Debby Safrawa
NIM : 201923597
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



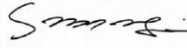
R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd
NIP: 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S., Sos., M.Pd
NIP: 1980707 201101 1 005

Penguji I,



Sandra Sangramasari, SE., M.Sc
NIP 19860405 201101 2 008

Penguji II,



Warta Symirat, S.Pd., M.Pd
NIP 19700611 199803 1 001

Bandung, 30 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 : Debby Safrawa
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 26 Mei 2000
NIM : 201923597
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

PENGGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE LAPIS TIDORE

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 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



DEBBY SAFRAWA

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah rabbil ‘alamin, puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya sehingga tugas eksperimen yang berjudul “PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE LAPIS TIDORE” ini bisa diselesaikan dengan lancar.

Adapun tujuan dari disusunnya tugas ini sebagai salah satu bahan penilaian semester V mahasiswa/i Program Studi Manajemen Patiseri dalam mata kuliah Metodologi Penulisan Tugas Akhir.

Dengan sungguh-sungguh, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang selalu memberi dukungan baik fasilitas maupun moral dan pembinaan serta ilmu pengetahuan yang bermanfaat bagi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, terkhususnya kepada :

1. Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc, selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
3. Ibu Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd dan Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd, selaku Dosen Pembimbing yang dengan baik hati telah sukarela membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Filda Meliezer selaku Ibu dari penulis yang selalu memberi motivasi, dukungan baik dari segi moril maupun materil serta do’a dan restunya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Keluarga besar penulis, terkhusus Dewi Amalia Marina, Medinah Nur Khalifah, dan Zahra Nur Hijriana yang turut serta membantu dan selalu mendukung penulis.
6. Teman – teman penulis yang turut mendukung penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh pihak yang penulis tidak bisa sebutkan satu-persatu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih ada kekurangan pada Tugas Akhir ini, baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu, penulis

memohon maaf atas kekurangan-kekurangan tersebut. Penulis juga mengharapkan kritik maupun saran yang membangun dari pembaca untuk menjadi acuan agar penulis bisa menjadi lebih baik lagi di masa mendatang.

Penulis berharap semoga Tugas Akhir tugas ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menambah wawasan serta ilmu pengetahuan bagi semua pihak yang memerlukan.

Bandung, Juni 2022

Penulis,

Debby Safrawa

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	6
C. Tujuan Operasional	6
D. Pendekatan dan Pengumpulan Data	7
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan	15
BAB II	16
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	16
A. Tinjauan Pustaka	16
1. Pengenalan Produk	16
2. Pengenalan Tepung Kacang kedelai	17
B. Prosedur Percobaan	19
1. Bahan-bahan yang digunakan.....	19
2. Peralatan	24
3. Resep	28
C. Data Hasil Jawaban Panelis	31
1. Penampilan Warna.....	32
2. Tekstur.....	32
3. Aroma	33
4. Rasa	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Penampilan Warna	38
1. Hasil Observasi Penampilan Warna	38
2. Hasil Uji Panelis Penampilan Warna.....	38
B. Tekstur	39
1. Observasi Tekstur	39
2. Hasil Uji Panelis Tekstur	40
C. Aroma	42
1. Observasi Aroma	42
2. Hasil Uji Panelis Aroma	42
D. Rasa	44
1. Observasi Rasa	44
2. Hasil Uji Panelis Rasa	44
BAB IV	45
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	45
A. Kesimpulan	45
1. Penampilan Warna.....	45
2. Tekstur.....	45
3. Aroma	46
4. Rasa	46
B. Rekomendasi	46

<i>DAFTAR PUSTAKA</i>	47
<i>LAMPIRAN 1</i>	49
<i>LAMPIRAN 2</i>	50
<i>LAMPIRAN 3</i>	51
<i>BIODATA</i>	52

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 KACANG KEDELAI	3
GAMBAR 2 KUE LAPIS TIDORE	16
GAMBAR 3 TEPUNG TERIGU	19
GAMBAR 4 TEPUNG KACANG KEDELAI.....	20
GAMBAR 5 TELUR.....	21
GAMBAR 6 GULA PASIR.....	21
GAMBAR 7 GULA AREN.....	22
GAMBAR 8 KACANG TANAH	23
GAMBAR 9 <i>CINNAMON</i>.....	23
GAMBAR 10 <i>VANILLA ESSENCE</i>	24
GAMBAR 11 KUESIONER PENAMPILAN WARNA.....	34
GAMBAR 12 KUESIONER TEKSTUR	34
GAMBAR 13 KUESIONER AROMA.....	35
GAMBAR 14 KUESIONER RASA.....	35

DAFTAR TABEL

TABEL 1 GIZI TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG TERIGU ..	5
TABEL 2 SKALA LIKERT	11
TABEL 3 JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN PANELIS	13
TABEL 4 PRESENTASE BAHAN	19
TABEL 5 PERALATAN DAN KEGUNAAN	24
TABEL 6 PERALATAN DAN KEGUNAAN (LANJUTAN).....	25
TABEL 7 PERALATAN DAN KEGUNAAN (LANJUTAN	26
TABEL 8 PERALATAN DAN KEGUNAAN (LANJUTAN	27
TABEL 9 PERALATAN DAN KEGUNAAN (LANJUTAN	28
TABEL 10 RESEP KUE LAPIS TIDORE PEMBANDING	28
TABEL 11 RESEP KUE LAPIS TIDORE PEMBANDING (LANJUTAN) ..	29
TABEL 12 RESEP KUE LAPIS TIDORE EKSPERIMEN	29
TABEL 13 RESEP KUE LAPIS TIDORE EKSPERIMEN (LANJUTAN)..	30
TABEL 14 RESEP KUE LAPIS TIDORE EKSPERIMEN (LANJUTAN)..	31
TABEL 15 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK	36
TABEL 16 SKALA PENILAIAN	36
TABEL 17 HASIL AKHIR PRODUK PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	37
TABEL 18 HASIL UJI PANELIS TERHADAP PENAMPILAN WARNA KUE LAPIS TIDORE PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	38
TABEL 19 HASIL UJI PANELIS TERHADAP TEKSTUR KUE LAPIS TIDORE PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	40
TABEL 20 HASIL UJI PANELIS TERHADAP AROMA KUE LAPIS TIDORE PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	42
TABEL 21 HASIL UJI PANELIS TERHADAP RASA KUE LAPIS TIDORE PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	44

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa. 2010. *25 Resep Kue Paling Diminati*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama
- Aptindo. 2012. Pengekspor tepung terigu ke Indonesia. www.bataviase.co.id.
- Atman. 2014. *Produksi Kacang kedelai: Strategi Meningkatkan Produksi Kacang kedelai Melalui PTT*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azima, F. 2005. *Kayu Manis Cegah Aterosklerosis dan Kanker*.
- Cahyadi, W., 2007. *Teknologi dan Khasiat Kacang kedelai*, Bumi Aksara, Jakarta
- Dahlia, lies. 2014. *Hidup sehat tanpa gluten*. Elex media kompitindo. GramediaPress. Jakarta.
- Durianto, D., Sugiarto, & Sitinjak, T. 2004. *Strategi Menaklukkan Pasar Melalui Riset Ekuitas dan Perilaku Merek*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Feryanto, Agung. 2007. *Aneka Olahan Dari Kacang kedelai*. Saka Mitra Kompetensi PT
- Gisslen, Wayne. (2006). *Professional Baking Sixth Edition*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Joe, Wulan. (2011). *101++ Keajaiban khasiat kacang kedelai*. Yogyakarta: ANDI.
- Marwoto, Hari. (2013). *Budi Daya Tanaman Palawija: Jagung, Kacang Tanah, dan Kacang kedelai*. Singkawang: PT Maraga Borneo Tarigassugiyono
- Rahayu, W. P. 2006. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Roestiyah. 2001. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Lily Publisher

Sofiah, B.D., Achyar, T. S. 2008. *Penilaian Indra*. Jurusan Teknologi Industri

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta

Syarbini, M. Hussin. 2013. *Referensi Komplit A-Z Bakery*. Solo: PT Tiga Serangkai

Pustaka Mandiri

Warsino dan Kres Dahana. 2010. *Meruap Untung sari Olahan Kacang kedelai*.

Jakarta: PT AgroMedia Pustaka

Yogha Sudewi dan Patriasih Rita. 2005. *Modul Mata Kuliah Cake dan Roti*. Tidak

diterbitkan.