

**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI  
PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN  
*PEANUT BUTTER COOKIES***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Diploma III



**Disusun oleh:**

**DIFA KHOIRILANAM HERYAWAN**

**Nomor Induk Mahasiswa: 201923598**

**JURUSAN MANAJEMEN PERHOTELAN**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

## TUGAS AKHIR

### PENGGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *PEANUT BUTTER COOKIES*

NAMA : DIFA KHOIRILANAM HERYAWAN

NIM : 201923598

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Drs. H. SUSILO DWI PRABOWO, M.Pd.  
NIP. 195901271986031001

Pembimbing Pendamping,



TRISTY FIRLYANIE LUTHFI, S.ST.Par., M.M. Par.  
NIP. 198612262011012012

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerjasama,



Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP  
NIP. 19730723 199503 2 0001

## LEMBAR PENGESAHAN

### PENGGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *PEANUT BUTTER COOKIES*

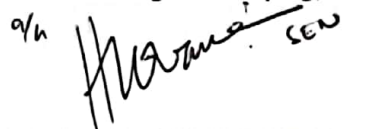
NAMA : Difa Khoirilanam Heryawan  
NIM : 201923598  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



**TRISTY FIRLYANIE LUTHFI,**  
**S.ST.Par., M.M. Par.**  
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji I,



**Diauhar Arifin, S.ST.Par., M.M.**  
NIP. 19590713 199103 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 6 September 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



## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : DIFA KHOIRILANAM HERYAWAN  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 07 Juni 2001  
NIM : 201923598  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
“**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PEANUT BUTTER COOKIES**”. 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 Pariwiata 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 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, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



**DIFA KHOIRILANAM HERYAWAN**

NIM. 201923598

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas petunjuk, rahmat, hidayah dan karunia sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “PENGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *PEANUT BUTTER COOKIES*” ini dengan lancar.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah persyaratan kelulusan Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
5. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku dosen pembimbing utama;

6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M.M. Par selaku dosen pembimbing pendamping;
7. Allah SWT yang selalu memberikan petunjuk, rahmat dan karunia.
8. Orang tua penulis yang selalu mendukung dari awal hingga akhir sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik
9. Seluruh dosen, khususnya pengajar dari Program Studi Manajemen Patiseri;
10. Rekan-rekan Manajemen Patiseri semester 6 (Enam) yang turut mendukung penulis selama pengerjaan tugas akhir ini.
11. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan penulis satu persatu yang telah membantu dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis berharap tugas akhir ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca. Kritik dan saran yang membangun akan sangat membantu. Terima kasih banyak atas waktu dan kesempatannya.

Bandung, 20 juni 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	5
C. Tujuan Operasional .....	5
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data .....	6
1. Pendekatan pengembangan produk .....	6
2. Prosedur pendekatan pengembangan produk .....	6
3. Pengukuran data dan teknik analisis.....	7
4. Teknik pengumpulan data.....	10
E. Lokasi dan Waktu Eksperimen.....	11
1. Lokasi eksperimen .....	11
2. Waktu eksperimen .....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN.....	12

A.	Tinjauan Pustaka .....	12
1.	Pengenalan tepung kacang kedelai .....	12
2.	Pengenalan <i>Cookies</i> .....	14
B.	Prosedur Penelitian .....	14
1.	Alat-alat .....	14
2.	Bahan-bahan .....	17
3.	Prosedur percobaan yang dilakukan .....	21
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....		27
A.	Hasil Penelitian.....	27
B.	Analisis dan Pembahasan .....	27
1.	Penampilan.....	27
2.	Tekstur .....	28
3.	Rasa.....	28
4.	Hasil penilaian panelis .....	28
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....		34
A.	Kesimpulan.....	34
1.	Penampilan.....	34
2.	Tekstur .....	34
3.	Rasa.....	35
B.	Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA .....		37



Lampiran .....	39
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>42</b>

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1.1 KANDUNGAN GIZI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KACANG KEDELAI PER 100 GRAM.....</b>	<b>4</b>
<b>TABEL 1.2 SKALA PENILAIAN PANELIS.....</b>	<b>8</b>
<b>TABEL 1.3 JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN PENULIS .....</b>	<b>9</b>
<b>TABEL 2.1 DAFTAR ALAT-ALAT YANG DIGUNAKAN SAAT PENELITIAN.....</b>	<b>15</b>
<b>TABEL 2.2 DAFTAR BAHAN-BAHAN YANG DIGUNAKAN SAAT PENELITIAN.....</b>	<b>17</b>
<b>TABEL 2.3 RESEP <i>PEANUT BUTTER COOKIES</i> PEMBANDING .....</b>	<b>25</b>
<b>TABEL 2.4 RESEP <i>PEANUT BUTTER COOKIES</i> EKSPERIMEN .....</b>	<b>26</b>
<b>TABEL 3.1 HASIL UJI HEDONIK DALAM ASPEK PENAMPILAN .....</b>	<b>29</b>
<b>TABEL 3.2 HASIL UJI HEDONIK DALAM ASPEK TEKSTUR .....</b>	<b>30</b>
<b>TABEL 3.3 HASIL UJI HEDONIK DALAM ASPEK RASA.....</b>	<b>32</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Oven</i> .....	15
Gambar 2.2 <i>Bowl</i> .....	15
Gambar 2.3 <i>Sieve</i> .....	15
Gambar 2.4 <i>Mixing bowl</i> .....	16
Gambar 2.5 <i>Hand mixer with whisk attachment</i> .....	16
Gambar 2.6 <i>Rubber spatula</i> .....	16
Gambar 2.7 Tepung kacang kedelai.....	17
Gambar 2.8 <i>Peanut butter</i> .....	17
Gambar 2.9 Margarin .....	18
Gambar 2.10 Garam .....	18
Gambar 2.11 Madu.....	19
Gambar 2.12 <i>Vanilla extract</i> .....	19
Gambar 2.13 Telur .....	20
Gambar 2.14 Gula aren .....	20
Gambar 2.15 <i>Baking soda</i> .....	20
Gambar 2.16 Hasil Pra-eksperimen pertama .....	22
Gambar 2.17 Hasil pra-eksperimen kedua .....	23
Gambar 2.18 Hasil pra-eksperimen ketiga.....	24

## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran 1 PEDOMAN OBSERVASI PENULIS .....</b>	<b>39</b>
<b>Lampiran 2 KUESIONER PENILAIAN PANELIS.....</b>	<b>40</b>
<b>Lampiran 3 DAFTAR NAMA PANELIS .....</b>	<b>41</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Bartolozzi, G., Bizzozero N., dan Pistis, A. (2000). An Investigation on the Fat Content of Industrial Biscuits. *Industrie Alimentary*, 39, 1391-1393.
- Hurs, H. dan Martin J. (2005). Low Carbohydrate and Beyond: The Health Benefits of Inulin. *Cereal Food World*, 50, 57-60.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Diakses dari [Panganku.org](http://Panganku.org)
- Kusherdiana, dan Samsudin S. (2013). *Pengantar Statistika Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Lee, S., Kim Myunghee, Chun J., Cheong Y., dan Lee J. (2004). Analysis of Trans-Resveratrol in Peanuts and Peanut Butters Consumed in Korea. *Food Research International*, 37, 247-251.
- Okoye, J. I., Nkwocha, A. C., dan Ogbonnaya (2008). Production, Proximate Composition and Costumer Acceptability of Biscuit from Wheat/Soybean Flour Blends. *Continental Journal Food Science and Technology*, 2, 6-13
- Petrović, J., Pajin Biljana S., Šereš Zita, Lončarević Ivana, Fišteš Aleksandar, Šubarić Drago, dan Zarić Danica (2016). The Effect of Soy Flour on Cookie Quality. *Analecta Technica Szegedinensia*, 10, 55-60

- Siulapwa, N., dan Alick Mwambungu (2019). Nutritional Value of Differently Processed Soybean Seeds. *The Indian Journal of Nutrition and Dietetics*, 52, 45-56
- Sugiyono (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Suwartono (2014). *Dasar-dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Andi
- Tanner, G. (2014). Gluten, Celiac Disease, and Gluten Intolerance and the Impact of Gluten Minimization Treatments with Prolylendopeptidase on the Measurement of Gluten in Beer. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 72, 36-50
- Woodroof, J., Thompson, H., dan Cecil, S. (1949). How Refrigeration Protect Quality of Peanut. *J. Food Industry*, 21, 66-71