

**PENGGUNAAN TEPUNG PORANG DALAM PEMBUATAN
*PANNACOTTA***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

SHARAH VASCA FAUZIAH

NIM : 201923613

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

POLITEKNIK PARIWISATA

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG PORANG DALAM PEMBUATAN PANNACOTTA

NAMA : SHARAH VASCA FAUZIAH
NIM : 201923613
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I



RADEN ARTI SUFIANTI, S.Sos., M.Pd.
NIP: 197106261998032001

Pembimbing II



SANDRA SANGGRAMASARI, SE., M.Sc
NIP : 198640452011012008

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGUNAAN TEPUNG PORANG DALAM PEMBUATAN PANNACOTTA

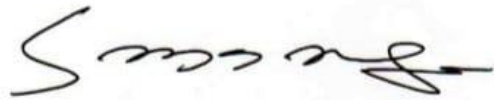
NAMA : SHARAH VASCA FAUZIAH
NIM : 201923613
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



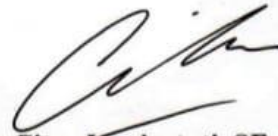
Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc
NIP. 19860405201101 2 008

Penguji I,



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

Penguji II,



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP. 19820603 200902 2 005

Bandung, 25 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP.
NIP. 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 : SHARAH VASCA FAUZIAH
Tempat/Tanggal Lahir : TASIKMALAYA, 10 MEI 2001
NIM : 201923613
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"PENGGUNAAN TEPUNG PORANG DALAM PEMBUATAN PANNA COTTA"** 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 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,

Yang membuat pernyataan,



Sharah Vasca Fauziah
NIM : 201923613

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT, karena hanya dengan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “ **PENGGUNAAN TEPUNG PORANG DALAM PEMBUATAN PANNACOTTA** ” ini tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata Bandung.

Penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Geoltom S.sos., M. Sc selaku Ketua Politeknik Pariwisata Bandung.
2. Ibu Dr. Lien Maulina S.sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
3. Ibu Selvi Novianti,STT.Par., M.Sc selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku dosen pembimbing I
5. Ibu Sandra Sanggramasari SE., M. Sc selaku dosen pembimbing II
6. Seluruh dosen dan staf pengajar Manajemen Patiseri yang selalu memberikan dukungan dan bimbingan.
7. Keluarga penulis, terutama orang tua yang selalu memberikan dukungan selama penulis menyusun tugas akhir ini.
8. Sahabat penulis yang telah memberikan dukungan selama penulis menyusun tugas akhir ini.

9. Semua pihak yang tidak dapat penulis tuliskan satu per satu.

Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan. Untuk itu, penulis sangat terbuka untuk menerima saran. Penulis mengucapkan banyak terima kasih untuk saran dan dukungannya. Akhir kata, semoga bagi pembaca mendapatkan manfaat dari Tugas Akhir ini.

Bandung, 18 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
1. Metode Penelitian.....	6
2. Pendekatan Penelitian	7
3. Teknik Pengumpulan Data	7
E. Teknik Analisis Data.....	8
F. Lokasi dan Waktu Penelitian	12
BAB II.....	13
TINJAUAN KEPUSTAKAAN DAN PROSEDUR PERCOBAAN	13
i. Tinjauan Kepustakaan.....	13
1. Pengenalan <i>Pannacotta</i>	13
2. Pengenalan Umbi Porang.....	14
a. <i>Fresh Milk</i>	18
b. Gula	19
c. <i>Cream</i>	19
d. Gelatin	20
e. Tepung Porang	20
B. Prosedur Percobaan.....	26
a. Pra Eksperimen	26
BAB III	30

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Hasil	30
1. Penilaian Terhadap Karakteristik Tampilan dari <i>Pannacotta</i> Pembanding dan <i>Pannacotta</i> Eksperimen.....	31
a. Tampilan.....	31
2. Penilaian Terhadap Karakteristik Rasa dari <i>Pannacotta</i> Pembanding dan <i>Pannacotta</i> Eksperimen.	33
b. Rasa	33
3. Penilaian Terhadap Tekstur dari <i>Pannacotta</i> Pembanding dan <i>Pannacotta</i> Eksperimen.....	35
c. Tekstur.....	35
B. Pembahasan	37
BAB IV	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
A. KESIMPULAN.....	38
B. SARAN	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 TANAMAN PORANG	1
GAMBAR 2 <i>PANNACOTTA</i>	13
GAMBAR 3 UMBI PORANG	14
GAMBAR 4 TEPUNG PORANG	16
GAMBAR 5 <i>FRESH MILK</i>	18
GAMBAR 6 GULA	18
GAMBAR 7 <i>CREAM</i>	19
GAMBAR 8 GELATIN.....	19
GAMBAR 9 TEPUNG PORANG.....	20
GAMBAR 10 <i>PANNACOTTA</i> 50%.....	28
GAMBAR 11 <i>PANNACOTTA</i> 100%.....	28
GAMBAR 12 HASIL <i>PANNACOTTA</i> PEMBANDING DAN EKSPERIMEN..	30

DAFTAR TABEL

TABEL I KANDUNGAN GIZI TEPUNG PORANG DAN GELATIN	4
TABEL 2 PENILAIAN PANELIS	9
TABEL 3 ALAT-ALAT DAN KEGUNAANNYA	21
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>PANNAOTTA</i> PEMBANDING	23
TABEL 5 STANDAR RESEP <i>PANNAOTTA</i> EKSPERIMEN	25
TABEL 6 RANCANGAN EKSPERIMEN	27
TABEL 7 KRITERIA PENILAIAN TAMPILAN WARNA	32
TABEL 8 HASIL PENILAIAN PADA TAMPILAN WARNA	32
TABEL 9 KRITERIA HASIL PENILAIAN RASA MANIS	34
TABEL 10 HASIL PENILAIAN PADA RASA MANIS	34
TABEL 11 KRITERIA PENILAIAN TEKSTUR	36
TABEL 12 HASIL PENILAIAN PANELIS PADA TEKSTUR	36

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1.....	46
LAMPIRAN 2.....	47
LAMPIRAN 3.....	48
LAMPIRAN 4.....	49

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiyanti, I. (2015, Februari 11). *Sejarah Tanaman Porang*. Retrieved from Porang: <https://porang.info/sekilas.php>
- Aputro, E. A. (2014, Desember). Retrieved April 16, 2022, from Tepung Glukomannan dari Tepung Porang: <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/5540>
- Ayu, S. (2019). *Resep Masakan Indonesia*. Kuningan: Gramedia.
- Fedrina. (2018). *Alternatif Pegganti Gelatin Pembuatan Pannacotta*. Retrieved April 11, 2022, from <http://repository.stp-bandung.ac.id>
- Hadi, S. (1984). *Metodologi Research*. Retrieved April 14, 2022, from <https://opac.perpusnas.go.id>
- Krismaji. (2015). *Observasi Pengumpulan Data*. Retrieved April 14, 2022, from https://www.mendeley.com/search/?query=Observasi&dgcid=md_homepage
- Moto, M. (2019). *Kepustakaan*. Retrieved April 12, 2022, from <http://ejournal.upi.edu>
- Nasution, T. W. (2019, September 25). Retrieved April 11, 2022, from Kandungan Porang: <https://www.guesehat.com/kandungan-karbohidrat-porang>
- Nurkencana. (2019). *Observasi*. Retrieved April 13, 2022, from https://www.mendeley.com/search/?query=Observasi&dgcid=md_homepage
- Perwitasari, N. H. (2021, Oktober 27). Retrieved April 17, 2022, from Tanaman Porang dan Manfaatnya: <https://tirto.id/apa-itu-tanaman-porang-dan-beragam-manfaatnya-ew4x>
- Saleh. (2004). *Studi Komparasi Sensoris*. Retrieved April 10, 2022, from <https://jpa.ub.ac.id>
- Saleh. (2022, Februari 13). *Pengertian Gelatin Menurut Para Ahli*. Retrieved April 11, 2022, from <https://www.indonesiastudents.com/pengertian-gelatin-dan-fungsinya/>
- Sugiono. (2011). *Metode Penelitian*. Retrieved April 14, 2022, from <http://repository.upi.edu>
- Sugiyono. (2006). *Metodologi Penellitian*. W.Gulo.

Tiofani, K. (2021, Agustus 12). *Sejarah Dan Perkembangan Porang, Umbi Asli Indonesia Yang Mendunia*. Retrieved from Kompas :
[https://www.kompas.com/food/read/2021/08/12/180800375/sejarah-dan-perkembangan-porang-umbi-asli-indonesia-yang-mendunia?page=all#:~:text=%22Dulu%20\(porang\)%20pernah%20booming,Kesatuan%20Pemangkuan%20Hutan%20\(KPH\).](https://www.kompas.com/food/read/2021/08/12/180800375/sejarah-dan-perkembangan-porang-umbi-asli-indonesia-yang-mendunia?page=all#:~:text=%22Dulu%20(porang)%20pernah%20booming,Kesatuan%20Pemangkuan%20Hutan%20(KPH).)