

PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN NASTAR

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Manajemen Patiseri

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun oleh :

WIDYA AISYAH KINASHIH

Nomor Induk: 201923616

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

PENGUNAAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN NASTAR

NAMA : WIDYA AISYAH KINASIH
NIM : 201923616
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.

NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19710626 199803 2 001

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

PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN NASTAR

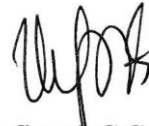
NAMA : WIDYA AISYAH KINASIH
NIM : 201923616
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji II,



Drs. Hery Soesanto, M.M.
NIP. 19600628 199703 1 001

Bandung, 25 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja
Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Widya Aisyah Kinasih
Tempat/Tanggal Lahir : Tulungagung, 02 Oktober 2000
NIM : 201923616
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“Penggunaan Tepung Ganyong Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Nastar”
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 di tulis 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 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, 20 Juni 2022
Yang membuat pernyataan,



Widya Aisyah Kinasih

NIM 201923616

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **“Penggunaan Tepung Ganyong Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Nastar”**.

Keberhasilan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan yang telah diberikan oleh berbagai pihak. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. dan Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd selaku dosen pembimbing.
5. Seluruh dosen dan *staff* pengajar, khususnya pengajar Program Studi Manajemen Patiseri, yang telah mendidik dan memberikan pengetahuannya selama penulis menjalani studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Keluarga besar penulis terutama ayah Chrisna Kushartanto, ibu Martiningsih, serta kakak penulis Mas Ilham dan Mas Riski yang selalu memberikan semangat dan doa kepada penulis selama mengerjakan tugas akhir ini.
7. Sahabat penulis Rula, Audrey, Cinthia, Levin, dan Cici yang selalu memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis.

8. Sahabat penulis Shella, Arda, Nane, dan Fida yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Teman-teman *PastryCrab* / MPI 6B yang telah berjuang bersama belajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu kritik dan saran yang membangun sangat membantu dalam kemajuan penulisan penelitian ini. Akhir kata semoga tugas akhir ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca.

Tulungagung, 09 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	17
BAB II.....	18
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	18
A. Tinjauan Pustaka	18
B. Prosedur Percobaan.....	32
BAB III.....	48
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
A. Hasil Penelitian.....	48
B. Pembahasan dan Analisis Hasil Penelitian	52
BAB IV	59
KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	64
BIODATA PENULIS.....	71

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Nilai Gizi Tepung Ganyong Dan Tepung Terigu	4
TABEL 2 Hasil Pra-Eksperimen.....	9
TABEL 3 Kategori Penilaian Panelis Terhadap Nastar Eksperimen Dan Pembanding.....	13
TABEL 4 Jarak Interval Penilaian Panelis.....	14
TABEL 5 Peralatan Yang Digunakan.....	36
TABEL 6 Rancangan Eksperimen	39
TABEL 7 Resep Nastar Pembanding.....	40
TABEL 8 Resep Nastar Eksperimen	44
TABEL 9 Hasil Penilaian Panelis Dari Aspek Tampilan	48
TABEL 10 Hasil Penilaian Panelis Dari Aspek Rasa.....	50
TABEL 11 Hasil Penilaian Panelis Dari Aspek Tekstur	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Nastar Hasil Pra-Eksperimen.....	8
GAMBAR 2 Nastar.....	30
GAMBAR 3 Tepung Ganyong	32
GAMBAR 4 Tepung Terigu Protein Sedang.....	33
GAMBAR 5 Tepung Garut.....	33
GAMBAR 6 Gula Halus	34
GAMBAR 7 Telur	34
GAMBAR 8 Margarin	35
GAMBAR 9 Vanili Bubuk	35
GAMBAR 10 Warna Nastar Pemanding dan Eksperimen	52
GAMBAR 11 Ukuran Nastar Pemanding dan Eksperimen.....	54
GAMBAR 12 Bentuk Nastar Pemanding dan Eksperimen	55
GAMBAR 13 Tekstur Nastar Pemanding dan Eksperimen.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Resep Selai Nanas	64
LAMPIRAN 2 Rata Rata Penilaian Panelis	65
LAMPIRAN 3 Pedoman Observasi Penulis	66
LAMPIRAN 4 Kuesioner Penilaian Panelis	67
LAMPIRAN 5 Daftar Nama Panelis.....	68
LAMPIRAN 6 Dokumentasi Uji Panelis.....	70

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2022). Persamaan, Perbedaan Amilosa dan Amilopektin. Diakses pada 22 Juni 2022 dari: <https://www.sridianti.com/biologi/6-perbedaan-amilosa-dan-amilopektin.html>
- Apriliyanty, Virny. (2018). “Tepung Terigu Jenis Apa yang Paling Baik Untuk Kue Kering?”, diakses pada 29 Maret 2022 dari: <https://sajiansedap.grid.id/read/10762052/tepung-terigu-jenis-apa-yang-paling-baik-untuk-kue-kering?page=all#:~:text=Tepung%20terigu%20yang%20paling%20baik,Selain%20itu%2C%20kerenyahannya%20juga%20maksimal/>
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azanella, Luthfia Ayu. (2018). “Kukis, Sejarah “Si Kue Kecil” Yang Dibuat Untuk Menguji Suhu Oven”, diakses pada 29 Maret 2022 dari: <https://lifestyle.kompas.com/read/2018/06/05/135945120/kukis-sejarah-si-kue-kecil-yang-dibuat-untuk-menguji-suhu-oven?page=all>
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Mutudan Cara Uji Biskuit* (SNI 01-2973-1992). BSN. Jakarta.
- Darmadi, Hamid. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta. Diakses dari <https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/>
- Fatoni, Abdurrahman. (2011). *Metodologi Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Figoni, Paula. (2008). *How Baking Works Second Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Hamara, Subagja. (2019). “Manfaat Umbi Ganyong yang Kaya Pati Sekaligus Berkhasiat Obat”, diakses pada 29 Maret 2022 dari: <https://www.harapanrakyat.com/2019/12/manfaat-umbi-ganyong/>
- Heryanto, Religius. “Potensi Tanaman Ganyong Sebagai Bahan Pangan Alternatif”, diakses pada 29 Maret 2022 dari: http://sulbar.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info_teknologi/199-potensi-tanaman-ganyong-sebagai-bahan-pangan-alternatif
- Kusherdiana dan Samsudin Sulaiman. (2013). *Pengantar Statistika Pariwisata: Aplikasinya dalam Bidang Pariwisata, Usaha Perjalanan dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta
- Moh. Nazir. (1988). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi Ganyong dan Variasi Olahannya*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Oktaviya, E.E., Muflihati, I., Afferandi, A.R., dan Umiyati. (2021). *Karakteristik Sensoris Mi Instan Tersubstitusi Tepung Ganyong Termodifikasi Secara Fisik*. Jurnal Sains Terapan Vol. 7 No.2 2021. Diambil dari 15. <https://jurnal.poltekba.ac.id/index.php/jst/article/view/1085>
- Pandangan Jogja. (2021). “Ganyong, Makanan Kesukaan Obama yang Kian Dilupakan”, diakses pada 6 Juni 2022 dari: <https://kumparan.com/pandangan-jogja/ganyong-makanan-kesukaan-obama-yang-kian-dilupakan-1whUFwcgH5j/full>
- Prasojo, Masto. (2018). “Cara Membuat Tepung Ganyong”, diakses pada 6 Juni 2022 dari: <https://unsurtani.com/2018/12/cara-membuat-tepung-ganyong#:~:text=Pengolahan%20ganyong%20dalam%20bentuk%20tepung,kalah%20dibandingkan%20dengan%20tepung%20terigu>
- Pratiwi, I.E. (2021). “Sejarah Nastar, Pie yang Dimodifikasi dalam Bentuk dan Isian”, diakses pada 9 Juni 2022 dari: <https://www.kompas.com/tren/read/2021/05/07/183000965/sejarah-nastar-pie-yang-dimodifikasi-dalam-bentuk-dan-isian-?page=all>

- Purwoko, S.A. (2021). "6 Jenis Gandum dan Manfaatnya", diakses pada 5 Juni 2022 dari: <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/jenis-gandum/>
- Sekar, A. (2009). "Proses Produksi Tepung Terigu", diakses pada 5 Juni 2022 dari: <https://bakingnfood.wordpress.com/2009/12/09/proses-produksi-tepung-terigu/>
- Setyawan, Budi. (2015). *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Slamet, A. (2010). *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Pembuatan Tepung Ganyong (Canna Edulis) Terhadap Sifat Fisik dan Amilografi Tepung yang Dihasilkan*. *Agrointek*, 4 (2), 100-104. Diambil dari <https://pertanian.trunojoyo.ac.id/wp-content/uploads/2011/01/JURNAL2-Pengaruh-Perlakuan-Pendahuluan-pada-Pembuatan-Tepung-Ganyong.pdf>
- Suas, Michel. (2008). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach First Edition*. New York: Delmar, Cengage Learning.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tataryo, B. (2013). "Tepung Terigu", diakses pada 5 Juni 2022 dari: <https://www.kompasiana.com/btataryo/55296e916ea83469208b45d3/tepung-terigu>
- The Culinary Institute of America. (2016). *Mastering The Art and Craft Baking and Pastry Third Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Yulianto. (2021). "Ganyong, Pangan Alternatif Kaya Manfaat", diakses pada 6 Juni 2022 dari: <https://tabloidsinartani.com/detail/indeks/pangan/18452-Ganyong-Pangan-Alternatif-Kaya-Manfaat>
- Yuwono, S.S. (2015). *Umbi Ganyong (Canna edulis Ker.)*. Malang : Universitas Brawijaya. Diambil dari <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/page/16/>