

**PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG RENDAH PROTEIN DALAM PEMBUATAN BUTTER
COOKIES**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat

Menempuh Pendidikan Akhir Program Diploma III



Disusun Oleh :

ZAHRA RAMADHANTTY SURYONO

NIM : 201823086

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITY
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2022**

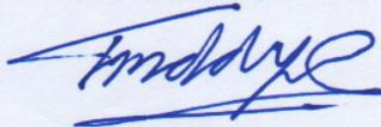
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG RENDAH PROTEIN DALAM PEMBUATAN BUTTER COOKIES

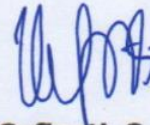
NAMA : ZAHRA RAMADHANTTY SURYONO
NIM : 201823086
JURUSAN : MANAJEMEN PATISERI
PROGRAM STUDI : HOSPITALITY

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 23 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRM.P.
NIP. 19730723 199503 2 001

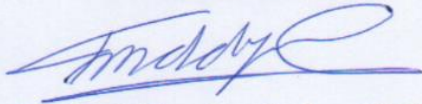
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG RENDAH PROTEIN DALAM
PEMBUATAN *BUTTER COOKIES***

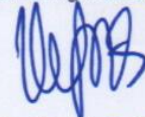
NAMA : ZAHRA RAMADHANTTY SURYONO
NIM : 201823086
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



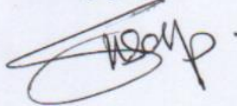
Dr. Teddy Chandra, S., Sos., M.Pd
NIP. 1980707 201101 1 005

Pembimbing Pendamping,



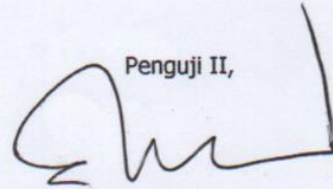
R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji I,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji II,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.
NIP. 19590323 198203 1 003

Bandung, 31 Agustus 2022

Mengetahui,

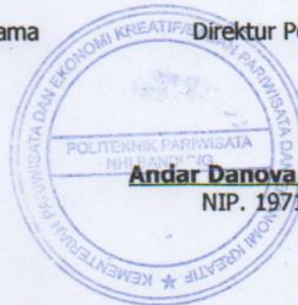
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Zahra Ramadhantty Suryono
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 20 Januari 1998
NIM : 201823086
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG RENDAH PROTEIN DALAM PEMBUATAN 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 Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek 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 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,



Zahra Ramadhantty Suryono

NIM 201823086

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis utarakan pada Allah SWT yang telah memberikan penulis nikmat dan berkah-Nya dalam bentuk kebaikan, kesehatan serta kelancaran sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Pengganti Tepung Rendah Protein Dalam Pembuatan Butter Cookies” dengan lancar serta tepat waktu. Dengan selesainya tugas akhir ini penulis dapat memenuhi persyaratan untuk mengikuti sidang akhir di program studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis bermaksud untuk menyampaikan terima kasih untuk dukungan dan doa yang telah diberikan oleh rekan dan pihak yang telah membantu, mendukung dan memberi doa kepada penulis dalam melakukan penyusunan tugas akhir ini sehingga dapat diselesaikan dengan baik. Dengan penuh rasa bangga, penulis ingin melantunkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom., S.Sos.,M.Sc sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu DR. ER. Ummi Kalsum., MM.Par., CHM., CHRMP. Sebagai Kebagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
3. Ibu DR. Lien Maulina. M.Pd., CHE Sebagai Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, S.Tr.Par,M.Sc. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos.,M.Pd. sebagai dosen pembimbing dengan memberi dorongan semangat dalam menyusun tugas akhir dengan sabar
6. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd sebagai dosen pembimbing yang mendukung penulis dalam penyusunan tugas akhir dengan sepenuh hati

7. Bapak Edy Surjono dan Ibu Endang Rachmawati sebagai orang tua yang banyak melimpahkan dorongan, dukungan, merawat, mendidik dan memberi kasih sayang pada penulis dengan sepenuh hati
8. Akbar Nurrajab, Ananda Tamyra Azhar, Ghaziroh Tsabitah, Dian Kalinda Sari, Regita Wiajaynti, Paksi Jaladara, Muhammad Naufal Farhan, Rafi Ryass Nugroho Dewanto, seluruh sahabat, teman dan rekan penulis yang melimpahkan dukungan, semangat, doa dan kebahagiaan selama penulis melakukan penyusunan tugas akhir
9. Teman teman kelas MPI 6A Tahun 2019 dan MPI Tahun 2018 yang selalu melewati asam manis kehidupan perkuliahan bersama sebagai mahasiswa Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung
10. Serta segenap pihak yang terlibat untuk penyusunan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis mengetahui jika masih terdapat kekurangan dari tugas akhir ini baik dalam penulisan atau isi yang disampaikan. Sebab itu penulis memohon dengan kerendahan hati untuk pembaca dapat memberi kritik dan saran agar tugas akhir ini dapat lebih baik dimasa depan. Penulis mengharapkan tugas akhir yang penulis susun dapat berguna untuk menambah pengetahuan penulis dan pembaca. Demikian kata kata yang dapat disampaikan, penulis menuturkan terima kasih.

Banudung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Pertanyaan Penelitian	5
1.3. Tujuan Operasional	5
1.4. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data	6
1.4.1. Pendekatan Penelitian	6
1.4.2. Prosedur Pendekatan Penelitian	7
1.5. Teknik Pengumpulan Data.....	7
1.5.1. Studi Pustaka.....	7
1.5.2. Observasi.....	8
1.5.3. Kuesioner atau Angket.....	8
1.6. Pengukuran Data dan Teknik Analisis	9
1.7. Lokasi dan Waktu Penelitian	11
1.7.1. Lokasi Penelitian.....	11

1.7.1.	Waktu Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERCOBAAN PRODUK		12
2.1.	Penjelasan Bahan	12
2.1.1.	Butter Cookies.....	12
2.1.2.	Tepung Terigu.....	12
2.1.3.	Tepung Sukun	13
2.2.	Prosedur Percobaan	14
2.2.1.	Pengenalan Bahan – Bagan yang akan digunakan.....	14
2.3.	Alat – alat yang digunakan.....	18
2.3.1.	Pra – Eksperimen	21
2.4.	Stanar Resep	25
2.5.	Kendala.....	30
BAB III Hasil Eksperimen		31
3.1.	HASIL ANALISIS.....	31
3.2.	ANALISA HASIL PENELITIAN.....	32
3.2.1.	Rasa.....	32
3.2.2.	Aroma.....	33
3.2.3.	Tekstur	36
3.2.4.	Warna	38

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
4.1. Kesimpulan	41
4.1.1. Aspek Rasa.....	41
4.1.2. Aspek Aroma	41
4.1.3. Aspek Tekstur	42
4.1.4. Aspek warna.....	42
4.2. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

TABEL 1 TABEL KANDUNGAN GIZI BUAH SUKUN	1
TABEL 1.1 TABEL SKALA LIKERT	9
TABEL 1.2 TABEL INTERVAL PRESENTASE	10
TABEL 2.1 DAFTAR ALAT EKSPERIMEN	18
TABEL 2.2 RANCANGAN PRA EKPERIMEN.....	21
TABEL 2.3 HASIL EKSPERIMEN	22
TABEL 2.5 RESEP BUTTER COOKIES 25% TEPUNG SUKUN	25
TABEL 2.6 RESEP BUTTER COOKIES 100 % TEPUNG RENDAH PROTEIN ..	28
TABEL 3.1 PERBANDINGAN BUTTER COOKIES PEMBANDING DENGAN COOKIES EKSPERIMEN	31
TABEL 3.2 TABEL HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK BUTTER COOKIES PEMBANDING ASPEK RASA	33
TABEL 3.3 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK BUTTER COOKIES EKSPERIMEN ASPEK RASA.....	34
TABEL 3.4 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK BUTTER COOKIES PEMBANDING ASPEK AROMA.....	35

TABEL 3.5 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK BUTTER COOKIES

EKSPERIMEN ASPEK AROMA 35

TABEL 3.6 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK BUTTER COOKIES

PEMBANDING ASPEK TEKSTUR..... 37

TABEL 3.7 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK BUTTER COOKIES

EKSPERIMEN ASPEK TEKSTUR 37

TABEL 3.8 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK BUTTER COOKIES

PEMBANDING ASPEK WARNA..... 39

TABEL 3.9 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK BUTTER COOKIES

EKSPERIMEN ASPEK WARNA 39

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 POHON SUKUN	2
GAMBAR 2.1 TEPUNG SUKUN.....	14
GAMBAR 2. 2 TEPUNG PROTEIN SEDANG	15
GAMBAR 2. 3 BAKING POWDER	15
GAMBAR 2. 4 TELUR	16
GAMBAR 2. 5 GULA PASIR	17
GAMBAR 2. 6 BUTTER	17

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMK: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Agustin, S. 2011. Kajian Pengaruh Hidrokoloid dan CaCl₂ terhadap Profil Gelatinisasi Bahan Baku serta Aplikasinya pada Bihun Sukun. Sekolah Pasca Sarjana. Intitute Pertanian Bogor. Bogor.
- Anshari, H. dkk. (2010). Pemanfaatan biji cempedak sebagai alternatif pengganti tepung terigu dengan kualitas dan gizi tinggi. Karya Tulis Program Kreativitas Mahasiswa. Tidak Diterbitkan. Jurusan Fisika. Universitas Negeri Malang: Malang.
- Alwi, Hasan (2005). Kamus besar bahasa indonesia. Edisike3. Jakarta: Balai Pustaka.
- Apriyanto, A. 2000. Ragam Jenis Pangan Lokal. Jakarta: Grafindo Persada.
- Bahalwan, F. 2011. Pengaruh Kadar Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Bakasang Sebagai Bahan Modul Pembelajaran Bagi Masyarakat Pengrajin Bakasang. BIMAFIKA. 3 : 292 – 297.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Gisslen, Wayne (2013). *Professional Baking 6th ed.* New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- KEMENDAG. (2021).
- Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah, dan Sutriyati Purwanti. 2008. Restoran Jilid 2. Jakarta: Depdiknas
- Triyono, A. 2002. Teknoogi Pengolahan Keripik Sukun. BPM. Jakarta
- Sarwono, Jonathan. 2006. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Shabella, R. 2012. Terapi Daun Sukun Dahsyatnya Khasiat Daun Sukun Untuk Menumpas Penyakit. Cable Book, Klaten.
- Stone, H dan L. Joel. 2004. Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, Us.
- Studi Teknologi Pangan. (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang. Universitas

Muhammadiyah Semarang
Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung:

Alfabeta, CV.

Suprpti, M.L. 2002. Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatan.
Kanisius, Yogyakarta.

Syarbini. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti,
Panduan Menjadi Bakepreneus. (Cetakan ke-1), Solo : PT Tiga Serangkai
Pustaka Mandiri. Hal :15.

Widowati, S, N. Richana, Suarni, P. Raharto, IGP. Sarasutha. 2001. Studi Potensi dan
Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman
Pangan di Sulawesi Selatan. Lap. Hasil Penelitian. Puslitbangtan, Bogor.

Widowati, S. 2001. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan
dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. BB Pascapanen, Bogor.