

**PENGGUNAAN TEPUNG KELAPA SEBAGAI PENGGANTI
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN FUDGY
BROWNIES PANGGANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

ZAHRANY HASNADYA

201923617

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN TEPUNG KELAPA SEBAGAI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN FUDGY BROWNIES
PANGGANG**

NAMA : ZHRANY HASNADYA
NIM : 201923617
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama



SELVI NOVIANTI, S.ST.PAR.,M.SC.
NIP:19851111 2011012017

Pembimbing Pendamping

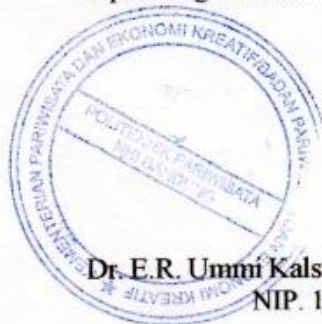


RADEN ARTI SUFIANTI, S.Sos.,M.Pd..
NIP. 197106261998032001

Bandung, Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



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

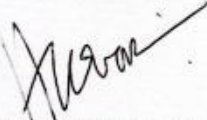
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG KELAPA SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN FUDGY BROWNIES PANGGAANG

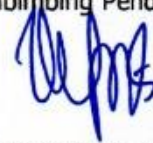
NAMA : ZHRANY HASNADYA
NIM : 201923617
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



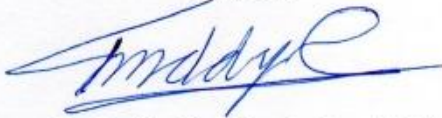
Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc.
NIP:19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



Raden 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. Herry Soesanto, M.M
NIP. 19600628 199103 1 001

Bandung, 30 Agustus 2022

Mengetahui,

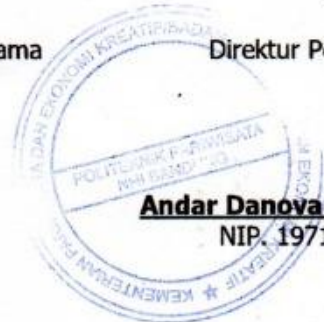
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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 : ZAHRANY HASNADYA
Tempat/Tanggal Lahir : KUNINGAN, 26 JULI 2001
NIM : 201923617
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:


1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“PENGGUNAAN TEPUNG KELAPA SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN
FUDGY BROWNIES PANGGANG”

- 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, 26 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,


ZAHRANY HASNADYA

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Penggunaan Tepung Kelapa Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Fudgy Brownies Panggang*”

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan penulis pada program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari keberhasilan dari penyusunan tugas akhir ini mendapat dukungan, bimbingan dan doa dari beberapa pihak sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Geoltom, S.Sos., M.Sc selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos, M.Pd., CHE selaku Ketua Program Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti , SST, Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan juga selaku pembimbing I.
4. Ibu R.Arti, S.Sos.,M.Pd Selaku Dosen Pembimbing II dan juga selaku wali kelas MPI 6 B.
5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar di Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Keluarga penulis terutama Ibu Elis Erawati, Bapak Syofian Hadi, dan Adik penulis Sahya Laili Nareswari yang telah mendukung dan mendoakan yang terbaik bagi penulis.
7. Pradipta, Sharah, Alaya, Farhan dan Arshy yang selalu memberikan semangat dan sama – sama telah berjuang pada kesempatan ini.

Terlepas dari itu semua penulis menyadari bahwa tugas akhir ini memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, maka dari itu kritik dan saran yang membangun dari pembaca sangat membantu bagi penulis untuk menjadi lebih baik lagi.

Akhir kata penulis berharap bahwa tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, Maret 2022

Penulis

Zahrany Hasnadyz

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	14
BAB II.....	16
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	16
A. Tinjauan Pustaka	16
B. Prosedur Percobaan.....	27
BAB III.....	45
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	45
A. Hasil Penelitian	45
B. Pembahasan.....	46
BAB IV	52
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERBANDINGAN GIZI	2
TABEL 2 SAKALA PENILAIAN OLEH PANELIS	13
TABEL 3 KETERANGAN TABEL INTERVAL.....	14
TABEL 4 PROSEDUR PEMBUATAN TEPUNG KELAPA	17
TABEL 5 KANDUNGAN GIZI TEPUNG KELAPA	19
TABEL 6 KARAKTERISTIK TEPUNG TERIGU	21
TABEL 7 JENIS TEPUNG TERIGU	21
TABEL 8 INFORMASI TEPUNG TERIGU SEGITIGA BIRU	23
TABEL 9 ALAT YANG DIGUNAKAN	34
TABEL 10 RANCANGAN PRA - EKSPERIMEN	36
TABEL 11 HASIL PRA – EKSPERIMEN	37
TABEL 12 RANCANGAN EKSPERIMEN	39
TABEL 13 RESEP BROWNIES PANGGANG PEMBANDING	40
TABEL 14 RESEP BROWNIES PANGGANG EKSPERIMEN	42
TABEL 15 HASIL PRODUK PENELITIAN DAN PEMBANDING	45
TABEL 16 HASIL PENILAIAN DARI SEGI TAMPILAN	47
TABEL 17 HASIL PENILAIAN DARI SEGI AROMA	48
TABEL 18 HASIL PENILAIAN DARI SEGI TEKSTUR	49
TABEL 19 HASIL PENILAIAN DARI SEGI RASA	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 TEPUNG KELAPA.....	16
GAMBAR 2 TEPUNG TERIGU.....	20
GAMBAR 3 BROWNIES	23
GAMBAR 4 TEPUNG KELAPA.....	27
GAMBAR 5 TEPUNG TERIGU.....	28
GAMBAR 6 TELUR	29
GAMBAR 7 MARGARINE.....	30
GAMBAR 8 MINYAK.....	30
GAMBAR 9 DARK CHOCOLATE COMPOUND.....	31
GAMBAR 10 COCOA POWDER	32
GAMBAR 11 ICING SUGAR	33

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 KUESIONER	57
LAMPIRAN 2 RECIPE COSTING.....	59
LAMPIRAN 3 PEDOMAN OBSERVASI.....	61
LAMPIRAN 4 DOKUMENTASI PANELIS	62
LAMPIRAN 5 DAFTAR NAMA PANELIS	63

DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, A. (2009). Praktikum Evaluasi Sensori. In: Pengenalan Evaluasi Sensori. Jakarta. Diakses dari Universitas Terbuka, Situs Web <http://repository.ut.ac.id/4683/>
- Bourne, M. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. San Diego : Academic Press.
- Damayanti, D. (2014). SIHAPES (SISTEM INFORMASI HASIL PENILAIAN SISWA) Bagi Sekolah Menengah Pertama Di SMP Negeri 7 Semarang: *Edu Komputika Journal*, 1(2), 53.
- Moehji S, (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Purnama, T., Sanatang. (2021). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Tepung Yang Mempunyai Serat Tinggi Untuk Bahan Baku Pembuatan Kue Pencegahan Kontipasi. *Jurnal Pengabdian Saintek Mandala Waluya*, 1, 23.
- Rahardjo, M. (2011). Metode Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif. Diakses dari Sekolah Pascasarjana Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Situs web <http://repository.uin-malang.ac.id/1123/>
- Rinsky, G. Halpin, L. (2008). *The Pastry Chef's Companion A Comprehensive Resource Guide for The Baking and Pastry Professional*. New Jersey : John Wiley & Sons, INC. Diakses dari <https://drive.google.com/drive/folders/1-1FmBIklAC-7ux4niP2IJZ99pFyWgPbH>
- Rony, P. (1993). *Aneka Produk Olahan Kelapa*, Jakarta : Penebar Swadaya.

- Setyaningrum, F. Prabosiswi. (2019). Modul Mata Kuliah Pendidikan Seni Rupa Dan Keterampilan Semester Genap. Diakses dari Universitas Ahmad Dahlan, Situs Web <http://eprints.uad.ac.id/26944/1/MODUL%20MATA%20KULIAH%20PENDIDIKAN%20SENI%20RUPA%20DAN%20KETERAMPILAN.pdf>
- Soesilowati, S. (2020). The Risk and Dilemma of Food Imports : Assesment of Indonesia Dependents to Austalia Wheat Imports. *Journal of Talent Development and Excellence*.
- Suryono, C., Dewi, T. R., Ningrum L. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif : *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 96 – 97. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/3526>