

**PEMANFAATAN PISANG AMBON LUMUT SEBAGAI ALTERNATIF
PENGANTI FUNGSI TELUR DALAM PEMBUATAN *AMERICAN MUFFIN***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diplomat III



Oleh :

ASTRID YUPITASARI

201722368

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN SEBAGIAN TEPUNG KENTANG SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN CHOCOLATE CHIP COOKIES

NAMA : ASTRID YUPITASARI
NIM : 201722368
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Lien Maulina, Dr., M. Pd., CHE
NIP: 196012021982032001

Pembimbing II,



Selvi Novianti, M.Sc.
NIP: 19851112011012017

Bandung, Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ASTRID YUPITASARI
Tempat/Tanggal Lahir : BALIKPAPAN, 29 MARET 1999
NIM : 201722368
Program Studi : MANAGEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**PEMANFAATAN PISANG AMBON LUMUT SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI FUNGSI TELUR
DALAM PEMBUATAN AMERICAN MUFFIN**

.....
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 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, 15 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,


ASTRID YUPITASARI
Materai Rp. 6000,-



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

**FORMULIR
BIMBINGAN TUGAS AKHIR/PROYEK AKHIR/SKRIPSI**
KETENTUAN :

1. Formulir ini disimpan oleh yang bersangkutan, untuk diserahkan ke Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan pada saat selesai bimbingan.
2. Pembimbing diwajibkan mengisi kolom uraian kegiatan menyangkut materi yang dibicarakan pada setiap pertemuan.
3. Pembimbing diwajibkan menandatangani formulir ini pada kolom yang disediakan
4. Apabila Tim Pembimbing menyetujui Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini untuk diajukan kepada Panitia Ujian Sidang, maka pada saat bimbingan berakhir, Tim Pembimbing diwajibkan menandatangani persetujuannya.
5. Hanya Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang telah mendapatkan tanda tangan persetujuan yang berhak mengikuti ujian Sidang.

NAMA : ASTRID YUPITASARI PROGRAM STUDI : MANAGEMEN PATISERI
 NIM : 201722368 JURUSAN : HOSPITALITI

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
**PEMANFAATAN PISANG AMBON LUMUT SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI
FUNGSI TELUR DALAM PEMBUATAN AMERICAN MUFFIN**

HARI/TANGGAL	URAIAN KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING
18 September 2020	Penjelasan Bab 1 oleh bu Selvi Novianti	
29 September 2020	Pembahasan Bab 1 oleh bu Lien Maulina	
30 September 2020	Pembahasan Bab 1 oleh bu Selvi Novianti	
1 Oktober 2020	Pembahasan Bab 1 oleh bu Lien Maulina	
5 Oktober 2020	Pembahasan Bab 1 oleh bu Selvi Novianti	

21 November 2020	Pembahasan Revisi Up oleh bu Lien Maulina	
2 Desember 2020	Pembahasan Revisi Up oleh bu Lien Maulina	
19 November 2020	Pembahasan Revisi Up oleh bu Selvi Novianti	
14 Desember 2020	Pembahasan Bab 1 – 4 oleh bu Lien Maulina	
7 Desember 2020	Pembahasan Bab 1 – 4 oleh bu Selvi Novianti	
15 Desember 2020	Pembahasan Persuratan oleh bu Lien Maulina	
14 Desember 2020	Pembahasan Bab 1 – 4 oleh bu Selvi Novianti	
16 Desember 2020	Pembahasan Penulisan TA oleh bu Lien Maulina	
16 Desember 2020	Pembahasan Bab 3 oleh bu Selvi Novianti	
17 Desember 2020	Pembahasan Bab 4 oleh bu Selvi Novianti	
17 Desember 2020	Pembahasan Teknis Penulisan TA oleh bu Lien Maulina	

Bandung, 18 Desember 2020

Ditetujui/diajukan
Kepada Panitia Ujian Sidang
Untuk mengikuti Ujian Sidang Periode Januari

Pembimbing I



Lien Maulina, Dr., M. Pd., CHE
NIP: 196012021982032001

Pembimbing II,



Selvi Novianti, M.Sc
NIP: 198511112011012017

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rasa syukur selalu tercurah kepada Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-NYA, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian “ PEMANFAATAN PISANG AMBON LUMUT SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI FUNGSI TELUR DALAM PEMBUATAN *AMERICAN MUFFIN*”.Laporan Proyek Akhir ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Bapak Faisal, MM., CHE. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Bapak Tedi Sutadi, SST.Par., MM.Par. Selaku ketua prodi manajemen patiseri
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M.Sc selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
4. Ibu Dr. Lien Maulina, Sos., M.Pd. selaku Pembimbing I dari penulis yang sudah memberikan ide, saran dan waktunya kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
5. Ibu Selvi Novianti, M.Sc. selaku Pembimbing II dari penulis yang sudah memberikan ide, saran dan waktunya kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
6. Seluruh dosen dan staf pengajar program D III Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang membantu dan memberi dukungan dalam penyusunan TA ini.
7. Kedua orangtua tercinta yang telah memberikan kasih sayang, dorongan moril maupun materil yang tak terhingga.
8. Seluruh rekan-rekan mahasiswa DIII Manajemen Patiseri
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuannya sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari sepenuhnya laporan ini masih jauh dari sempurna, namun dari yang belum sempurna, semoga dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya dan memerlukannya. Penulis juga mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dan pengembangan laporan ini, sebagai penyempurna laporan dan koreksi untuk selanjutnya.

Bandung, Oktober 2020

Penulis

Astrid Yupitasari

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
1. Pendekatan,pengembangan produk	5
2. Prosedur pendekatan pengembangan produk	5
3. Teknik pengumpulan data	6
E. Teknik Analisis dan Pengukuran Data	8
F. Lokasi dan Waktu.....	14
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	15
A. Tinjauan Pustaka	15
1. <i>Muffin</i>	15
2. Pisang.....	16
B. Prosedur Percobaan.....	19
1. Pengenalan Alat	19
1. Pengenalan Bahan	21
3. Prosedur Percobaan	29
4. Resep	31
5. Tahap Percobaan	39
6. Kendala yang dihadapi.....	39
BAB III	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Analisis Mengenai Tampilan <i>American Muffin</i>	43
B. Analisis Mengenai Tekstur <i>American Muffin</i>.....	44

C. Analisis Mengenai Rasa <i>American Muffin</i>	46
D. Analisis Mengenai Aroma <i>American Muffin</i>	47
BAB IV	48
KESIMPULAN DAN SARAN	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN 1	53
LAMPIRAN 3	55
BIODATA PENULIS	56
A. Data Pribadi	56
B. Data Orang Tua	56
C. Riwayat Pendidikan	57
D. Pengalaman Kerja	57

DAFTAR TABEL

TABEL 1 KRITERIA NILAI.....	12
TABEL 2 PERALATAN EKSPERIMEN.....	19
TABEL 3 PRA EKSPERIMEN.....	29
TABEL 4 PRESENTASE TELUR DAN PISANG.....	31
TABEL 5 RESEP <i>AMERICAN MUFFIN</i> PEMBANDING.....	32
TABEL 6 RESEP <i>AMERICAN MUFFIN</i> EKSPERIMEN.....	36
TABEL 7 HASIL <i>AMERICAN MUFFIN</i> EKSPERIMEN DAN PEMBANDING.....	40
TABEL 8 HASIL PEMBANDING <i>AMERICAN MUFFIN</i> EKSPERIMEN DAN PEMBANDING.....	42
TABEL 9 HASIL PENILAIAN TES PANEL DAN ASPEK TAMPILAN.....	43
TABEL 10 HASIL PENILAIAN TES PANEL DAN ASPEK TEKSTUR.....	44
TABEL 11 HASIL PENILAIAN TES PANEL DAN ASPEK RASA.....	46
TABEL 12 HASIL PENILAIAN TES PANEL DAN ASPEK AROMA.....	47

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.....	3
GAMBAR 2.....	18
GAMBAR 3.....	21
GAMBAR 4.....	22
GAMBAR 5.....	23
GAMBAR 6.....	24
GAMBAR 7.....	25
GAMBAR 8.....	26
GAMBAR 9.....	27
GAMBAR 10.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1.....	53
LAMPIRAN 2.....	54
LAMPIRAN 3.....	55

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarini. (2003). *MUFFIN*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- API, F. P. (2007, Agustus 21). *Database Makanan dan Penghitungan Kalori Telur*. Diakses dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/telur/>
- API, F. P. (2008, Februari 4). *Database Makanan dan Penghitungan Kalori 50 gr Pisang* . Diakses dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/pisang?portionid=58486&portionamount=50,000>
- Astasari, A. (2016). Substitusi Puree Pisang Pada Pembuatan Banana Muffin Dan Tepung Pisang Pada Pembuatan Banana Cheese Stick. *Proyek Akhir*, 3.
- Ayu, I. (2011, Juli). *Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/315597321_EFISIENSI_PENGGUNAAN_TELUR_DALAM_PEMBUATAN_SPONGE_CAKE/fulltext/5ab5785f45851515f59a792b/EFISIENSI-PENGGUNAAN-TELUR-DALAM-PEMBUATAN-SPONGE-CAKE.pdf
- Bumikecil.wordpress. (2014, November 25). *Panelis Dalam Pengujian Sensori*. Diakses dari <https://bumikecil.wordpress.com/2014/11/25/panelis-dalam-pengujian-sensori/#:~:text=Sedangkan%20orang%20yang%20menjadi%20anggota,%2C%20dan%20panel%20anak%20Danak>.
- Ebookpangan. (2006). *Pengujian Organoleptik Dalam Industri Pangan* . Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>
- Elkan, M. (2015, September 11). *Fungsi Susu Pada Kue*. Diakses dari Pastry dan Bakery : <http://dimzpastry.blogspot.com/2015/09/susu.html>
- Filasari. (n.d.). *Muffin*. Diakses dari https://www.academia.edu/4495483/BAB_II_TINJAUAN_PUSTAKA
- Genie. (2013, Agustus 19). *Apa beda Mentega dan Margarin*. Diakses dari OKElifestyle: <https://lifestyle.okezone.com/read/2013/08/17/304/851139/apa-beda-mentega-dan-margarin#:~:text=Margarin%20dibuat%20dari%20lemak%20nabati,mangkuk%20plastik%20atau%20bungkang%20plastik>
- Indonesia, A. G. (n.d.). *Jenis Jenis Gula*. Diakses dari Agri: <https://agri.or.id/blog-gula-rafinasi/jenis-jenis-gula#:~:text=Gula%20Pasir%20mengandung%20energi%20sebesar,dan%20vitamin%20C%200%20miligram>
- Ir. Hj. Henny Krissetiana Hendrasty, M. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Makanan, K. (2016, Oktober 11). *Pisang Ambon (Musa Paradisiaca L. Var Sapientum) dan Komposisi Kimia Pisang Ambon*. Diakses dari Teknologi Pangan dan Teknik Pertanian: <https://aoac.blogspot.com/2016/10/pisang-ambon-musa-paradisiaca-l-var.html>

- maxmanroe. (n.d.). *Pengertian Analisis Data*. Diakses dari <https://www.maxmanroe.com/vid/manajemen/analisis-data.html>
- Mustinda, L. (2020, Juli 9). *Apa Perbedaan Baking Soda atau Soda Kue, Dengan Baking Powder* . Diakses dari <https://review.bukalapak.com/food/apa-perbedaan-baking-soda-atau-soda-kue-dan-baking-powder-96376>
- Putri, P. (2017, Mei 8). Diakses dari Muffin, Dulu Digunakan Sebagai Teman Minum Teh: <https://bobo.grid.id/read/08675030/muffin-dulu-digunakan-sebagai-teman-minum-teh>
- rahajeng, n. (2011, November). *Teknik Analisis Data Kualitatif dan Kuantitatif*. Diakses dari <https://www.slideshare.net/NastitiChristianto/teknik-analisis-data-kuantitatif-dan-kualitatif>
- Savinotes. (2017, November 10). *Analisis Deskriptif*. Diakses dari <https://savinotes.wordpress.com/2017/11/10/analisis-deskriptif-spss/>
- Setya, D. (2015, Maret 19). *Bikin Banan CAke yang Lezat Pakai Dua Jenis Pisang*. Diakses dari <https://lifestyle.okezone.com/read/2015/03/19/298/1120948/bikin-banana-cake-yang-lezat-pakai-dua-jenis-pisang#:~:text=Pisang%20yang%20paling%20sering%20digunakan,yang%20cocok%20adalah%20pisang%20barangan.>
- Supriyadi, S. d. (2008). *Pisang, Budi Daya, Pengolahan Dan Prospek Pasar*. Depok: Penebar Swadaya.
- Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah*. Mitra Google Buku.
- UNESA. (n.d.). *Studi Kepustakaan Mengenai Landasan Teori Dan Praktik Konseling Expressive Writing*. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/253525-studi-kepustakaan-mengenai-landasan-teor-c084d5fa.pdf>
- UNIMUS. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>
- Warapsari, D. (2015, March 7). *Tepung Tinggi Protein Rendah, Sedang, Dan Tinggi Merek Bogasari*. Diakses dari <https://www.aurodigo.com/2015/03/tepung-terigu-protein-rendah-sedang-tinggi-merek-bogasari.html>
- Yurianti. (2018, Februari 24). *Keunggulan Greek Yoghurt untuk Membuat Kue Dibanding Mentega atau Margarin*. Diakses dari aura: <https://aura.tabloidbintang.com/tip-n-trik/read/93260/keunggulan-greek-yoghurt-untuk-membuat-kue-dibanding-mentega-atau-margarin>