

**PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG DALAM
PEMBUATAN *PIE DOUGH***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam
Menempuh Ujian Akhir Program Diploma III



DISUSUN OLEH :

IRDINA HAERYAN

Nomor Induk : 201923780

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN *PIE DOUGH*

NAMA : IRDINA HAERYAN
NIM : 201923780
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP. 198206032009022005

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd
NIP. 198207072011011005

Bandung, 16 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Umni Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP.19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN *PIE DOUGH*

NAMA : IRDINA HAERYAN
NIM : 201923780
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M
NIP. 198206032009022005

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd
NIP. 198207072011011005

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 1 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. UmmiKalsum, 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 : IRDINA HAERYAN
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 17 JANUARI 2022
NIM : 201923780
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN PIE DOUGH

- 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, 16 Desember 2022
Yang membuat pernyataan,



(Irdina Haeryan)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan segalam Rahmat dan Karunia-Nya karena penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini sesuai dengan harapan dan tepat waktu. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN *PIE DOUGH*”**

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak sangat sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan penelitian ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu DR. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par, M.Sc., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah bersedia membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah bersedia membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

7. Seluruh dosen Manajemen Patiseri dan Staff pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan
8. Bapak Syamsunar Haery, Ibu Irna Novalian, Bella, Putra, Intan, Heru dan Irvan Alfafa selaku Kedua orang tua, kakak dan adik penulis yang selalu memberikan doa, semangat serta dukungan baik secara moril dan materiil.
9. Sahabat penulis, Adinda, Vindy, Tyo dan bestai grup yang selalu menemani dan memberikan semangat serta dukungan kepada penulis.
10. Teman-teman Pastrycream 2019, terimakasih atas kerjasama, semangat dan kebersamaan selama tiga tahun ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada Tugas Akhir ini, oleh sebab itu, Penulis sangat menerima baik kritik maupun saran dari pembaca. Penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi penulis sendiri maupun pembaca.

Bandung, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Pendekatan dan teknik pengumpulan data	6
1. Metode Penelitian	6
2. Prosedur Penelitian	7
3. Teknik Pengumpulan Data	8
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis	9
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan	13
1. Lokasi penelitian.....	13
2. Waktu Penelitian.....	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	14
A. Tinjauan Pustaka	14
1. <i>Pie Dough</i>	14
2. Tepung Kentang	15
B. Prosedur Penelitian.....	18
1. Bahan yang digunakan	18
2. Peralatan yang digunakan.....	22
3. Prosedur Percobaan.....	25
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Hasil Penelitian	31
1. Penampilan	32
2. Tekstur	33
3. Cita Rasa	34
B. Pembahasan dan Analisis.....	35
1. Penampilan	35
2. Tekstur	37
3. Cita Rasa	37
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	39

A. Kesimpulan	39
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERBANDINGAN NILAI GIZI TEPUNG KENTANG DAN TEPUNG TERIGU	4
Tabel 2 SKALA PENILAIAN	11
TABEL 3 SKALA INTERVAL PENILAIAN	13
TABEL 4 KOMPOSISI KANDUNGAN TEPUNG KENTANG PER 100 GR.....	17
TABEL 5 PERALATAN YANG DIGUNAKAN	22
TABEL 6 HASIL PRA - EKSPERIMEN	25
TABEL 7 RANCANGAN EKSPERIMEN.....	26
TABEL 8 STANDAR RESEP <i>PIE DOUGH</i> PEMBANDING.....	27
TABEL 9 STANDAR RESEP <i>PIE DOUGH</i> EKSPERIMEN	29
TABEL 10 HASIL OBSERVASI.....	32
TABEL 11 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK PENAMPILAN OLEH PANELIS.....	32
TABEL 12 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK TEKSTUR OLEH PANELIS.....	33
TABEL 13 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK CITA RASA OLEH PANELIS.....	34

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 TEPUNG KENTANG	18
GAMBAR 2 TEPUNG TERIGU.....	19
GAMBAR 3 TELUR	20
GAMBAR 4 GARAM	20
GAMBAR 5 LEMAK	21
GAMBAR 6 AIR	22

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 LEMBAR OBSERVASI PENULIS PRODUK <i>PIE DOUGH</i>	45
LAMPIRAN 2 KUESIONER UJI HEDONIK <i>PIE DOUGH</i> PRODUK PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	46

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F. (2020). Pengaruh penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap uji organoleptik otak-otak ikan nike. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), 171-180.
- Almatsier, S. (2013). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Anni, F. 2008. Patiseri Jilid I. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik. (2017 -2021). *Data Produksi Tanaman Kentang*. Retrieved 10 16, 2022, from <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kompas Gramedia
- Doerry, T. Wulf. (1995). *Controlled Baking*. Manhattan: American Institute of Baking
- Fajriarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan komposit tepung kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Pembuatan cookies. *Food Science and Culinary Education Journal* .
- Figoni, P. (2011). *How Baking Work: Exploring The Fundamentals Of Baking Sciences*. Canada: John Willey & Sons.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: John Walley & Sons,inc.
- Haryadi. (1993). Dasar-Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati. Universitas Gajah Mada. Indonesia.
- Hersa, A.A & Elida,E. (2019). Analisis Kualitas kulit pie dengan substitusi tepung kacang hijau. *jurnal kapita selekta geografi* , 7-8.

- Id.wikipedia.org. 2022, 9 Mei. Tepung Terigu. Di akses pada 16 November 2022, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Gandum#Tepung_terigu
- Imran, L. 2011. Pengolahan Hasil Kentang. www.epetani.deptan.go.id. Diakses: 28 April 2018.
- Kompas.com. 2021,20 Desember.Sejarah pie, konon sudah ada sejak zaman mesir kuno. Di akses pada 16 November 2022, dari <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/20/093600675/sejarah-pie-konon-sudah-ada-sejak-zaman-mesir-kuno?page=all>.
- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Lestari,dkk (2013). Pengawetan telur dengan perendaman ekstrak daun melinjo (gnetum gnemon linn). *Jurnal sains & teknologi*, vol 13 no.2
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeingan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Syiah Kuala. Aceh. Hal: 26-30.
- Melda,M, Arini,E & Yulinda,A.T. (2020). Pengaruh keragaman Produk, Cita Rasa dan Citra Merek terhadap keputusan pembelian. (*JEMS*) *Jurnal Entrepreneur dan Manajemen Sains* , 143-149.
- Murtiningsih, S. (2011). *Membuat Tepung umbi dan variasi Olahannya*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Nazir, M. (2013). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Sofiah, B.D., Achyar,T.S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Jatinangor: Universitas Padjajaran.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: Alfabeta. CV.
- Sukmadinata, N. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Susanto, T, dkk. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.

Tambunan, B.A, Julianti E, & Suhadi,I. (2015). Pembuatan Cake Tanpa Gluten dan Telur dari Tepung komposit beras ketan,ubi kayu, pati kentang dan kedelai dengan penambahan hidrokoloid. *J Rekayasa Pangan dan pertanian* , 471 - 481.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta