

PENGGUNAAN KONYAKU SEBAGAI PENGGANTI GELATIN DALAM PEMBUATAN *ICE CREAM*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam memenuhi studi pada

Program Diploma III



Oleh:

RANIA SITI AZZAHRA
Nomor Induk : 201923789

JURUSAN PERHOTELAN

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

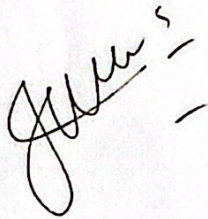
**LEMBAR
PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PENGGUNAAN KONYAKU SEBAGAI PENGGANTI GELATIN DALAM
PEMBUATAN**

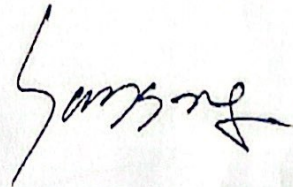
NAMA : RANIA SITI AZZAHRA
NIM : 201923789
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par.,M.M
NIP. 195907131991031001

Pembimbing
Pendamping,



Sandra Sanggramasari,SE.,M.Sc.
NIP. 198604052011012008

Bandung, 15 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

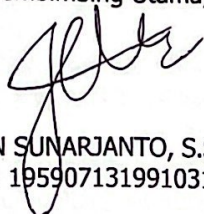
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

.Penggunaan konyaku sebagai pengganti gelatin dalam pembuatan ice cream

NAMA : Rania Siti Azzahra
NIM : 201923789
PROGRAM STUDI : Hospitality

Pembimbing Utama,



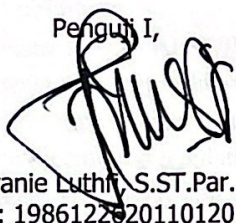
DJAUHAR ARIFIN SUNARJANTO, S.St Par.,M.M
NIP : 195907131991031001

Pembimbing Pendamping,



Sandra Sanggramasari,SE.,M.SC
NIP : 198604052011012008

Penguji I,



Trisy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M,M.Par
NIP : 198612202011012012

Penguji II,



Dr. Teddy Chandra,S.Sos.,M.Pd
Penguji II

Bandung, 21 Februari 2023

Mengetahui,

g. 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 : RANIA SITI AZZAHRA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 14 DESEMBER 1999
NIM : 201923789
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PENGUNAAN KONYAKU SEBAGAI PENGGANTI GELATIN DALAM PEMBUATAN ICECREAM

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 normayang berlaku di Politeknik PariwisataNHI 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 2022
Yang membuat pernyataan,



RANIA SITI AZZAHRA

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan anugerah – Nya peneliti dapat menyelesaikan dan menyusun Tugas Akhir ini dengan judul **“PENGUNAAN KONYAKU SEBAGAI PENGANTI GELATIN DALAM PEMBUATAN ICE CREAM”**.

Tugas Akhir ini dibuat untuk memaparkan mengenai detail eksperimen yang dibuat oleh penulis. Keseluruhan isi ilmiah ini adalah hasil penelitian penulis selama beberapa bulan.

Penulisan menyadari bahwa tanpa bimbingan dan dukungan dari semua pihak maka penelitian Tugas Akhir ini tidak akan diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis hendak menyampaikan terima kasih kepada:

1. Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan penulis kesempatan dalam mencari dan mengenali ilmu.
2. Bapak Andar Danova L Goeltom, Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP. selaku kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
4. Dr. Lien Maulina, S. Sos., M. Pd., CHE., selaku ketua Jurusan Hospitaliti.
5. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Partiseri.
6. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. selaku pembimbing utama Tugas Akhir Penulis.
7. Ibu Sandra Sanggramasari, S.E., M.Sc. selaku pembimbing pendamping Tugas Akhir penulis.
8. Seluruh dosen dan instruktur pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberi dukungan baik material maupun moral.
10. Dan segenap pihak–pihak lain yang tidak dapat penulis sampaikan satu-persatu.

Akhir kata, penulis penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat diterima serta dapat memberikan manfaat bagi para pembaca.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	6
E. Teknik Pengumpulan Data	15
F. Lokasi dan Waktu Penelitian	16
BAB II TINJAUAN DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	17
A. Tinjauan Pustaka	17
B. Prosedur Percobaan	27
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Hasil Observasi	41
B. Hasil Uji Panelis.....	43
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	49
A. Kesimpulan	49
B. Rekomendasi.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Kandungan Gizi Konyaku Dan Gelatin (per 100 gram)	4
Tabel 1. 2	TABEL PENILAIAN PANELIS	12
Tabel 1. 3	KRITERIA PENILAIAN.....	12
Tabel 2. 1	RANCANGAN EKSPERIMEN	29
Tabel 2. 2	DAFTAR KUANTITAS BAHAN	29
Tabel 2. 3	DAFTAR BAHAN DAN PENJELASAN	30
Tabel 2. 4	DAFTAR ALAT – ALAT DAN KEGUNAANNYA	32
Tabel 2. 5	STANDAR RESEP PEMBANDING ICE CREAM YIELD 16 PORTION / 2500 ML	16 33
Tabel 2. 6	STANDAR RESEP PEMBANDING ICE CREAM YIELD 16 PORTION / 2500 ML	16 35
Tabel 2. 7	PROSEDUR PEMBUATAN	38
Tabel 3. 1	HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP TAMPILAN <i>ICE CREAM</i> (n=25).....	43
Tabel 3. 2	HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA PADA <i>ICE CREAM</i> (n=25).....	45
Tabel 3. 3	HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR <i>ICE CREAM</i> (n=25).....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 CONTOH TANAMAN KONYAKU.....	2
Gambar 3. 1 RENTANG INTERVAL TAMPILAN <i>ICE CREAM</i>	44
Gambar 3. 2 RENTANG INTERVAL RASA <i>ICE CREAM</i>	46
Gambar 3. 3 RENTANG INTERVAL TEKSTUR <i>ICE CREAM</i>	47

DAFTAR PUSTAKA

- Agrozine, R. (Ed.). (2020, Agustus 14). Mengenal Fresh Milk, Pasterurisasi, ESL dan UHT. Apa Sih Bedanya? Retrieved from <https://agrozine.id/mengenal-fresh-milk-pasterurisasi-esl-dan-uht-apa-sih-bedanya/>
- Apa Itu Heavy Cream, Sering Ada di Resep Kue dan Sup. (2021, Maret 25). Retrieved from <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/25/170700975/apa-itu-heavy-cream-sering-ada-di-resep-kue-dan-sup>
- Devi, S. (2021, Agustus 7). Disebut Berasal dari Dubur Berang-berang, Vanili Harganya Rp 12 Juta Per Kilogram. Retrieved from <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5673163/disebut-berasal-dari-dubur-berang-berang-vanili-harganya-rp-12-juta-per-kilogram>
- ES KRIM. (2013, Mei 15). Retrieved from <https://lordbroken.wordpress.com/2013/05/15/es-krim-3/>
- Ice Cream Sumber Gizi? Benarkah? (2022, April 27). Retrieved from <https://sibakuljogja.jogjaprovo.go.id/blog/nora-ice-cream/ice-cream-sumber-gizi-iyakah/>
- IHATEC. (2022, April). Gelatin Haram atau Halal. IHATEC: Berita & Artikel. Retrieved from <https://ihatec.com/gelatin-haram-atau-halal/>
- indonesiastudents. (2022, Februari 13). Pengertian Gelatin Menurut Para Ahli dan Fungsinya. Retrieved from <https://www.indonesiastudents.com/pengertian-gelatin-dan-fungsinya/>
- kompas.com. (2020, Oktober 20). Apa Fungsi Gula untuk Baking Selain Sebagai Pemanis?
- Nina, L. (n.d.). *resepkoki.id*. (Ria, Editor, & N. L, Producer) Retrieved from Masakan, Mengenal Konnyaku dan Kegunaannya dalam.
- Ninna, L. (2021). Mengenal Konnyaku dan Kegunaannya dalam Masakan. (Ria, Ed.) Retrieved from <https://resepkoki.id/mengenal-konnyaku-dan-kegunaannya-dalam-masakan/>
- Ninna, L. (n.d.). Mengenal Konnyaku dan Kegunaannya dalam Masakan. (Ria, Ed.) Retrieved from <https://resepkoki.id/mengenal-konnyaku-dan-kegunaannya-dalam-masakan/>
- Pratiwi, A. (2020). *Analisa Kandunga Logam Berat (Pb) Pada Susu Kental Manis Kemasan Sachet dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan*

- Atom (SSA)*. Dyah Ayu Sulistyningtyas. Retrieved from <http://repository.um-surabaya.ac.id/id/eprint/4774>
- Sapto, S. (2021, September 20). Ternyata Porang Bisa Digunakan sebagai Bahan Baku Es Krim. Retrieved from <https://www.kompasiana.com/s4pt0/6147e2bc06310e03ce4668f2/ternyata-porang-bisa-digunakan-sebagai-bahan-baku-es-krim?page=all>
- scholar.unand.ac.id. (n.d.). Pendahuluan. Retrieved from <http://scholar.unand.ac.id/4763/2/BAB%201%20%28Pendahuluan%29.pdf>
- Sudarminto, S. Y. (2015, November 23). Es Krim. Retrieved from <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/11/es-krim/>
- Tania , S. (2022, April 28). Sejarah Terciptanya Es Krim dari Berbagai Negara, Ada Indonesia! (T. Stephani, Ed.)
- Thierry. (n.d.). SEJARAH AWAL MULA PENEMUAN ICE CREAM. (Ipin, Ed.)
- Wiki.edunitas. (2014, Agustus). Konnyaku. *Konnyaku*. Retrieved from https://wiki.edunitas.com/ind/114-10/Konnyaku_104293__eduNitas.html
- wiwin, r. (2011, Mei). gelatin gelatine kajian antara fungsi. Retrieved from <http://www.mesinresto.com/2011/05/gelatin-gelatine-kajian-antara-fungsi.html>