

**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU
PADA PEMBUATAN HIDANGAN *BAKED*
*CHICKEN ALFREDO RAVIOLI***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Disusun oleh :

RAFAELLA SHERIN LYMENA
Nomor Induk Mahasiswa : **201923763**

**JURUSAN PERHOTELAN
PROGRAM STUDI
SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2022**


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

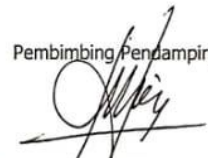
**"PENGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN HIDANGAN
BAKED CHICKEN ALFREDO RAVIOLI"**

NAMA : RAFAELLA SHERIN LYMENA
NIM : 201923763
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,


Mandradhitya K.P., S.ST.PAR., M.SC
NIP. 19851224 201 101 1 010

Pembimbing Pendamping,


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par
NIP. 19691228 2002212 1 001

Bandung, 19 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP,
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN HIDANGAN *BAKED CHICKEN ALFREDO RAVIOLI*

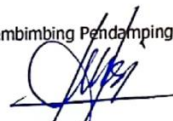
NAMA : Rafaella Sherin Lymena
NIM : 201923763
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Mandradhitya K.P., S.ST.PAR., M.SC
NIP. 19851224 201 101 1 010

Pembimbing Pendamping,



Christian Helmy Runtayar, S.Sos., MM.Par
NIP. 19691228 2002212 1 001

Penguji I,



Irfansyah, SE.Par, MM.
NIDN. 3807018201

Penguji II,



Harry Soeparman, drs., MM.
NIP. 9904003742

Bandung, 15 Februari 2023

Mengetahui,

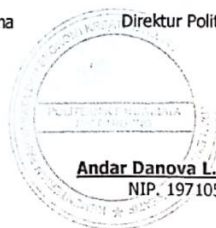
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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



LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rafaella Sherin Lymena
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 Juli 2001
NIM : 201923763
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Hidangan *Baked Chicken Alfredo Ravioli*”

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 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 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 sanksilainnya 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, 22 Februari 2023



Rafaella Sherin Lymena

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas akhir ini merupakan salahsatu syarat kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Sebagai bahan dalam penelitian ini penulis memilih judul, **PENGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU DALAM HIDANGAN *BAKED CHICKEN ALFREDO RAVIOLI*** Sebagai syarat untuk menempuh studi pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Penulis menyadari bahwa selama penulisan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, dukungan, dan pengarahan yang telah diberikan oleh berbagai pihak, untuk itu dalam kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., MM.par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Sondjana R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Mandradhitya Kusuma, P.S.St.Par., M.Sc. sebagai pembimbing I yang telah membimbing, mendukung, dan memberikan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par sebagai pembimbing II yang telah membimbing, menasihati, serta memberikan arahan selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu dan wawasan yang bermanfaat.
7. Kepada orang tua, kakak dan keluarga yang telah memberikan banyak motivasi serta dukungan kepada penulis.
8. Kepada seluruh panelis dan responden yang berpartisipasi dalam pengumpulan data.
9. Seluruh rekan-rekan MTB 6B yang selalu membantu, dan memberikan dukungan kepada penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
10. Seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, mengingat keterbatasan penulis dalam pengalaman dan pendidikan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan dimasa yang akan datang.

Bandung, 17 Oktober 2022

Rafaella Sherin Lymena

DAFTAR ISI

PENGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN HIDANGAN <i>BAKED CHICKEN ALFREDO RAVIOLI</i>	i
LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Pertanyaan Penelitian	15
1.3 Tujuan Penelitian	16
1.4 Metode Penelitian	17
1.4.1 Metode Eksperimen	17
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data	17
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	20
1.5.1 Lokasi Penelitian	20
1.5.2 Waktu Penelitian	20
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	21
2.1 Konsep Objek Penelitian	21
2.1.1 Ravioli	21
2.1.2 Saus Alfredo	23
2.1.3 Kacang Hijau	25
2.1.4 Tepung Kacang Hijau	30
2.2 Konsep Produk	32
2.2.1 Bahan yang Digunakan	32
2.2.2 Alat-alat yang dibutuhkan	34
2.3 Produksi Eksperimen	39
2.3.1 Tepung Kacang Hijau	39
2.3.2 Standar Resep	39
2.4 Pra-Eksperimen	48
2.5 Proses Eksperimen	49
2.6 Prosedur Percobaan	49
2.7 Recipe Costing	51
2.8 Prosedur Penilaian	52

2.8.1	Klasifikasi Penilaian.....	52
2.8.2	Pengambilan Data Kuisisioner.....	55
BAB III	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
3.1	Hasil Analisis Penelitian dalam Proses Pembuatan Baked Chicken Alfredo Ravioli	57
3.2	Hasil Observasi Mengenai Rasa, Penampilan dan Tekstur.....	58
3.3	Hasil Analisis Uji Oleh Panelis.....	60
3.4	Hasil Akhir Serta Pembahasan Mengenai Penilaian Dari Panelis Ahli.....	63
3.5	Hasil Akhir dan Pembahasan tentang Pemberian Nilai dari Panelis Konsumen.....	65
3.6	Kendala Eksperimen.....	67
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
4.1	Kesimpulan.....	69
4.2	Saran.....	70
REFERENSI.....		71
LAMPIRAN GAMBAR.....		73

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	25
Tabel 2. 2	30
Tabel 2. 3	31
Tabel 2. 4	35
Tabel 2. 5	40
Tabel 2. 6	42
Tabel 2. 7	45
Tabel 2. 8	47
Tabel 2. 9	50
Tabel 2. 10	51
Tabel 3. 1	58
Tabel 3. 2	61
Tabel 3. 3	61
Tabel 3. 4	62
Tabel 3. 5	63
Tabel 3. 6	64
Tabel 3. 7	65

REFERENSI

- Andini, Tresna Nur. *IDN Times*. 30 Maret 2019.
- AndraFarm. "Kandungan Gizi." *Saus salad, saus italia, mengurangi lemak* (2023): 2.
- Baik, Indonesia. <https://indonesiabaik.id/>. 22 5 2018. 17 12 2022.
- eprints.umm. "Tinjauan Pustaka Kacang Hijau." (2009): 1-5. Dokumen.
- fimela. www.fimela.com. 17 Maret 2022. 17 November 2022.
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Ravioli>. 8 februari 2022.
- Indonesia, AFCNEXT. "Apa itu Healthy Food? Mengenal Istilah Makanan Sehat." (2021).
- Indonesia, bibit bunga. "Cara Menanam Kacang Hijau yang Baik dan Benar." (2020).
- indonesia, fatsecret. fatsecret.co.id. 03 May 2010. 20 12 2022.
- Info, Rocket. "Sejarah Tepung Terigu Di Dunia Dan Perkembangannya Di Indonesia." (2019).
- Jaya, Melati Putra. <https://www.melatiputrajaya.com/tepung-kacang-hijau>. 8 maret 2021.
- Kompas*. 14 juli 2020.
- Kompas. "Apa Bahan Dasar Tepung Hunkwe?" *Parapuan* (2021).
- Kurnia, AN. "eprints." *Tinjauan Pustaka Kualitas makanan* (2019): 10-11.
- Ma'as, Ayu. "Menelusuri Sejarah Ravioli, Kuliner Pasta dengan Isian yang Lezat dari Italia." *parapuan* (2021).
- Pergi Kuliner*. 8 september 2017.
- Pertamasari, Amelia. "Awet Sampai 6 Bulan ke Depan, Begini Cara Simpan Tepung Agar Tahan Lama dan Tak Berkutu, Emak-emak Wajib Banget Tahu." *parapuan* (2022): 4.
- Pertanian, Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi. *Si Hijau Mungil Punya Sejarah*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2019.
- Pertapa. <https://pertanian.kulonprogokab.go.id/detil/1081/mengenal-kacang-hijau>. 05 Agustus 2022.
- Rakyat, Sukaharjo Pikiran. *Apa Itu Saus Carbonara dan Saus Alfredo*. 11 agustus 2022.

Salmaa. "Penelitian Eksperimen: Pengertian, Karakteristik, dan Langkah-Langkahnya." *deepublish* (2021).

Tech, Business. "Kenali Apa itu Equipment dan Aspek Penting di Dalamnya." *hasmicro* (2020).

TIMES, IDN. "5 Kreasi Menu Berbahan Saus Alfredo, Saus Creamy Berkonsistensi Kental." *idntimes.com* (2020).

Timur, Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa. "Pembuatan Healthy food." (2019).

tirto.id. "Kisah Om Liem dan Soeharto dalam Sejarah Tepung Terigu di Indonesia." (2020).

UNY. "KAJIAN TEORI PASTA." *Eprints UNY* (2021).

wikiHow. "Cara Membuat Ravioli." *Alex Hong membuat Pasta* (2020): 1.

Wikipedia. 2022. September 2022.

Wikipedia. 8 februari 2022. 28 september 2022.