

**PENGUNAAN BUAH KURMA SEBAGAI  
PENGANTI GULA HALUS DALAM  
PEMBUATAN *BUTTER COOKIES***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat  
Untuk Menyelesaikan Studi  
Program Diploma III**



**Disusun Oleh :**

**ADELYA HASYIFA**

**Nomor Induk : 201923767**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI  
JURUSAN PERHOTELAN  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
BANDUNG  
2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

## PENGUNAAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGANTIGULA HALUS DALAM PEMBUATAN *BUTTER COOKIES*

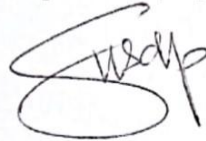
NAMA : ADELYA HASYIFA  
NIM : 201923767  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par  
NIP. 198612262011012012

Pembimbing Pendamping,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd  
NIP. 195901271986031001

Bandung, 16 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Dr. ER. UmmiKalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.**  
NIP.19730723 199503 2 001

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA HALUS  
DALAM PEMBUATAN *BUTTER COOKIES*

NAMA : ADELYA HASYIFA  
NIM : 201923767  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par.

NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,

Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd

NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji I,

Djauhar Arifin Suharjanto, S.ST.Par., M.M.

NIP. 19590713 3199103 1 001

Penguji II,

Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc

NIP. 19860405 201101 2 008

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



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ADELYA HASYIFA  
Tempat/Tanggal Lahir : PADANG/ 06 JUNI 2001  
NIM : 201923767  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

### **PENGGUNAAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGGANTI GULA HALUS DALAM**

#### **PEMBUATAN BUTTER COOKIES**

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 PoliteknikPariwisata 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 PariwisataNHI 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



**ADELYA HASYIFA**

## **KATA PENGANTAR**

Allhamdulillahirabil'alamin adalah untaian kata yang penulis panjatkan atas karunia yang diberikan oleh Allah SWT, hingga penulis bisa merampungkan penyusunan tugas akhir dengan tepat waktu. Tugas akhir ditulis penulis merupakan sebagai bagian dalam menyelesaikan studi Program Diploma III. Penulis mengajukan judul yaitu “PENGUNAAN BUAH KURMA SEBAGAI PENGANTI GULA HALUS DALAM PEMBUATAN *BUTTER COOKIES*”.

Ucapan terima kasih penulis kepada pihak-pihak terkait atas dukungan, motivasi dan bantuannya selama penyusunan tugas akhir. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Er Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan Dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par selaku dosen pembimbing 1 yang menyempatkan untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini.

6. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd selaku dosen pembimbing 2 yang menyempatkan untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Orang tua penulis yang memberikan dorongan material maupun spiritual yang tak pernah henti dan tak akan tergantikan kepada penulis.
8. Rekan–rekan kelas penulis yang selalu mendukung satu sama lain terutama kepada Fauziah Ardika Putri, Hana Fauziah Salsabilla, Irdina Haeryan, Nur Istiadzah, Ghani Galih, Erina Luthania, Cornelia angel, Felicia Agustin.
9. Adek kelas serta sahabat penulis Resti Amanda Riantiza yang menemani dalam suka dan duka.

Penulis bersyukur dapat merampungkan tugas akhir dengan tepat waktu. Selain itu, penulis sangat menyadari bahwa tugas akhir yang disusun jauh dari kata ideal. Oleh karena itu, diharapkan dengan memberikan masukan atau ide kritis secara positif akan menghasilkan kinerja yang lebih baik.

Bandung, Desember 2022

Adelya Hasyifa

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	10
C. Tujuan Operational.....	10
D. Pendekatan Dan Teknik Pengumpulan Data.....	11
E. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	23
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN</b>	
A. Tinjauan Pustaka.....	25
B. Prosedur Percobaan.....	38
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Eksperimen.....	56
B. Pembahasan Hasil Observasi.....	58
C. Hasil Uji Panelis.....	63
<b>BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>	<b>73</b>
A. Simpulan.....	73
B. Rekomendasi.....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>83</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>87</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL		HALAMAN
1. 1	Perbedaan Kandungan Nutrisi Dalam 100 Gr Gula Halus Dan Buah Kurma.....	7
1. 2	Perbandingan Hasil Dari Pra-Eksperimen <i>Butter Cookies</i> .....	13
1. 3	Skala Penilaian Panelis.....	20
1. 4	Waktu Penelitian Eksperimen .....	24
2. 1	Alat Yang Digunakan.....	38
2. 2	Hasil Pra-Eksperimen.....	49
2. 3	Rancangan Eksperimen .....	51
2. 4	<i>Standard Recipe Butter Cookies</i> Pemanding .....	51
2. 5	<i>Standard Recipe Butter Cookies</i> Eksperimen .....	53
2. 6	Tahap Eksperimen.....	54
3. 1	Hasil Eksperimen.....	56
3. 2	Hasil Observasi.....	58
3. 3	Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Bentuk .....	64
3. 4	Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Warna .....	66
3. 5	Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Rasa Manis ....	67
3. 6	Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek <i>After Taste</i> .....	69
3. 7	Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Aroma.....	70
3. 8	Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Renyah.....	71



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>		<b>Halaman</b>
2. 1	Tepung Terigu Berprotein Rendah.....	41
2. 2	<i>Butter</i> .....	42
2. 3	Margarin.....	43
2. 4	Garam.....	43
2. 5	Telur.....	44
2. 6	Susu Bubuk.....	45
2. 7	Maizena .....	45
2. 8	Susu Cair .....	46
2. 9	Kurma Medjool .....	47
2. 10	Hasil Pra-Eksperimen <i>Butter Cookies</i> Dengan Menggunakan Gula Halus .....	50
2. 11	Hasil Pra-Eksperimen <i>Butter Cookies</i> Dengan Menggunakan Kurma .....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>		<b>Halaman</b>
1	Kuesioner Uji Hedonik <i>Butter Cookies</i> Pembanding Dan Eksperimen.....	83
2	Lembar Observasi.....	84
3	Data Identitas Penulis.....	85
4	Dokumentasi Uji Panelis.....	86

## DAFTAR PUSTAKA

- Alkaabi, J.M., Al-Dabbagh, B., Ahmad, S. *et al.* (2011). Glycemic indices of five varieties of dates in healthy and diabetic subjects. *Nutr J* **10**, 59. <https://doi.org/10.1186/1475-2891-10-59>.
- Amir, F., Noviani, E., & Widari, N. S. (2017). Pembuatan permen susu kambing etawa dengan menggunakan buah kurma sebagai pengganti gula. *WAKTU: Jurnal Teknik UNIPA*, *15*(1), 43-50.
- Andrianto, Catur. (2017) *.Tips Memilih dan Menyimpan Buah-Buahan*. Yogyakarta: Suaka Media.
- Anonim. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Apriadi, W. H. (2007). *Cake & kue manis: tanpa gula, tanpa pemanis sintetis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Arbi, A. S. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Banten*.
- Astawan, I. M. (2014). Evaluasi Nilai Gizi Karbohidrat. *Sumber*, *170*, 40-000.
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. (2008). International tables of glycemic index and glycemic load values. *Diabetes care*, *31*(12), 2281-2283
- Aurellia, Gracelda Luthfi. (2020). Penggunaan Kurma Sebagai Pengganti Gula Dalam Pembuatan Bolu Susu.
- Chao, T. C., Krueger, R.R. (2007). *The Date Palm (Phoenix dactylifera L.): Overview of Biology, Uses, and Cultivation*, *42*(5):1077.
- Clarke, Margaret A. Dan Singh, R. Paul. (2022). "sugar". *Encyclopedia Britannica*. Di akses pada 23 November 2022, <https://www.britannica.com/science/sugar-chemical-compound>.
- Darwin, Phillips. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu Jaya.
- Dihni, Vika Azkiya. (2022). RI Impor Kurma Ribuan Ton pada Februari 2022, Ini Negara Pemasoknya. Di akses 30 September 2022 pada <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/04/06/ri-impor-kurma-ribuan-ton-pada-februari-2022-ini-negara-pemasoknya>.
- Djamil, Agus. S. (2016). Kurma Indonesia. *Perintisan dan Eksplorasi Kurma untuk Ketahanan Pangan, Kesejahteraan dan Kesehatan Rakyat Indonesia*.
- Faridah, Anni. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

- Faridah, Anni. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Gisslen, Wayne. (2008). *Professional Baking 5<sup>th</sup> Edition*. Canada: Wiley.
- Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking 6<sup>th</sup> Edition*. USA: Wiley.
- Halidi, Risna. (2022). Studi Ini Ungkap Tren Makanan Kekinian: Konsumen Sadar Kurangi Konsumsi Gula dan Garam. Di akses 27 November 2022 pada <https://www.suara.com/lifestyle/2022/09/08/145522/studi-ini-ungkap-tren-makanan-kekinian-konsumen-sadar-kurangi-konsumsi-gula-dan-garam>
- Handayani, Verury Verona. (2020). Berapa Batas Konsumsi Gula dalam sehari. Di akses 25 September 2022 dari <https://www.halodoc.com/artikel/berapa-batas-wajar-konsumsi-gula-dalam-sehari>.
- Harikedua, V. T., & Tando, N. M. (2012). Aktivitas fisik dan pola makan dengan obesitas sentral pada tokoh agama di kota Manado. *Jurnal Gizido*, 4(1), 289-298.
- Ibnu. (2020). Berencana Mendirikan Bisnis? Bisnis Kue Kering bisa Menjadi Pilihan. Diakses 24 November 2022, dari <https://accurate.id/bisnis-ukm/mendirikan-bisnis-kue-kering/>
- Indriani. (2007). *Favorite Cookies: Butter & Sugar Cookies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kusherdiana. (2013). *Pengantar Statistika Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Labensky, Sarah,dkk. (2016). *On Baking: A Textbook Of Baking And Pastry Fundamentals 3<sup>rd</sup> Edition*. Houston Community College.
- Lestari, I., Rahayuningsih, C. K., & Irmawati, A. (2016). Perbedaan Kadar Sukrosa Pada Kurma Kemasan Dan Kurma Curah Metode Iodometri Dengan Luff Schrool. *Jurnal Kesehatan Prima*, 10(1), 1603-1609
- Liyani, Nisa Irmawati, dkk. (2021). Inovasi Kue Lumpur Berbasis Kurma Bagi Kesehatan. *eProceedings of Applied Science*, 7(5).
- Mathuravalli, S.M.D. (2021). *Handbook Of Bakery And Confectionery*. CRC Press.
- Muhishamzuri, S. N. I. B., & Ahmad, P. N. A. B. (Tanpa Tahun). Penggunaan Kurma Sebagai Substitusi Gula Dalam Pembuatan Sos Butterscotch. Perak: Universiti Pendidikan Sultan Idris.
- Murdiati, Agnes. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua Edisi Kedua*. Jakarta: Kencana.
- My Best. (2022). 10 Merk Gula Halus Terbaik. Di akses 2 Desember 2022 pada <https://my-best.id/136744>
- Novianti, Selvi. (2020). *Diktat Pengetahuan Peralatan Patiseri (PPI)*. Bandung: STP Bandung.

- P2PTM Kemenkes RI. (2018). Berapa Anjuran Konsumsi Gula, Garam, dan Lemak Per harinya?. Di Akses 25 September 2022 pada <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/page/31/berapa-anjuran-konsumsi-gula-garam-dan-lemak-per-harinya>
- Pangribowo, Supriyono. (2020). InfoDatin. *Tetap Produktif, Cegah, Dan Atasi Diabetes*, 1-6.
- Pinatih, G. N. I. (2020). Healthy food to support healthy life. *Bali Medical Journal*, 9(1), 380-385.
- Qonitah, S. H., Affandi, D. R., & Basito, B. (2016). Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Rahmadi, Anton. (2010). *Kurma*. Samarinda: University of Mulawarman.
- Redaksi, Trubus. (2013). *Herbal Dari Kitab Suci*. Jakarta: PT. Trubus Swadaya
- Redaksi, Trubus. (2019). *Kenal Kurma Lebih Dekat*. Jakarta: PT. Trubus Swadaya.
- Redaksi, Trubus. (2019). *Kreasi Buah Kurma*. Jakarta: PT. Trubus Swadaya.
- Redaksi, Trubus. (2019). *Kurma Bikin Bugar*. Depok: Trubus Swadaya.
- Redaksi, Trubus. (2021). *Budidaya Buah Kurma Tropis*. Depok: Trubus Swadaya
- Sasongkowati, Retno. (2019). *Warning: Gula, Garam dan Lemak!*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Setyaningsih, D., dkk. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Soebahar, E., Daenuri, E., & Firmansyah, A. (2015). Mengungkap rahasia buah kurma dan zaitun dari petunjuk hadis dan penjelasan sains. *ULUL ALBAB Jurnal Studi Islam*, 16(2), 191-214.
- Suas, Michel. (2008). *Advanced Bread And Pastry: A Professional Approach 1<sup>st</sup> edition*. USA: Delmar Cengage Learning
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, Ani. (2006). *Bisnis Kue Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tandra, H. (2017). *Segala sesuatu yang harus anda ketahui tentang diabetes*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).

- United Sugars. (Tanpa Tahun). Powdered Sugar. Di Akses 11 Desember 2022 pada <https://unitedsugars.com/product-category/powdered-sugar/#products-accordion>
- Wibowo, Hamid Sakti. (2020). *7 Buah – Buah Istimewa Dalam Al-Quran Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan Manusia*. Semarang: Tiram Media.
- Widiantara, T. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 146-153.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, E., Sukarminah, E., Lanti, I., & Sufmawati, F. (2017). Organoleptic characteristics of cookies from sorghum composites flour. *KnE Life Sciences*, 506-517.
- Yuniastuti, Made Citra. (2017). *Diktat Kuliah: Metode Pengolahan Patiseri*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.