

**SUBSTITUSI TELUR MENGGUNAKAN *FLAXSEED*  
DALAM PEMBUATAN MUFFIN CHOCOLATE CHIP**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Dalam Menyelesaikan Program Studi  
Diploma III Manajemen Patiseri.



Disusun Oleh:

Luthfia Zataamari Nur

Nomor Induk Mahasiswa : 201823076

**JURUSAN HOSPITALITI  
MANAJEMEN PATISERI  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2022**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertandatangan dibawah ini, saya:

Nama : Luthfia Zataamani Nur  
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 01 Februari 2000  
NIM : 201823076  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
SUBSTITUSI TELUR MENGGUNAKAN *FLAXSEED* DALAM PEMBUATAN MUFFIN CHOCOLATE CHIP 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 pusaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, atau pelanggaran etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karrena 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.

Bekasi, 18 Januari 2022  
Yang membuat pernyataan,

  
Luthfia Zataamani Nur  
NIM: 201823076

## LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
**SUBSTITUSI TELUR MENGGUNAKAN *FLAXSEED* DALAM PEMBUATAN  
MUFFIN CHOCOLATE CHIP**

NAMA : Luthfia Zataamani Nur  
NIM : 201823076  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



**Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.**  
NIP 19860405 201101 2 008

Penguji I,



**Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd**  
NIP 19590127 198603 1 001

Penguji II,



**Drs. Budi Setiawan, M.M**  
NIP 19680204 1996 03 1001

Bandung, 8 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

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

## KATA PENGANTAR

Puji serta sukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan usulan penelitian sebagai salah satu syarat dalam proses es kelulusan dalam menempuh ujian akhir Program Studi Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dengan judul “SUBSTITUSI TELUR MENGGUNAKAN *FLAXSEED* DALAM PEMBUATAN MUFFIN CHOCOLATE CHIP”

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu penulis menghadapi kesulitan dan hambatan baik itu secara langsung ataupun tidak langsung yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M. Sc., selaku plt Ketua dan Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku Ketua Jurusan Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan masukan serta membimbing penulis dalam penyusunan usulan penelitian ini.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE.,M.Sc.,MM.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan serta membimbing penulis dalam penyusunan usulan penelitian ini.
6. Seluruh dosen, instruktur dan civitas akademik yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Patiseri yang telah memberi ilmu selama penulis menempuh Pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

7. Kepada kedua orang tua serta saudara penulis yang telah memberikan dukungan penuh dan doa yang tiada hentinya.
8. Seluruh teman – teman dan kerabat dekat penulis yang selalu saling membantu dalam merampunkan makalah usulan penelitian ini.

Dalam penulisan Usulan Penelitian ini, penulis menyadari masih jauh dari kata kesempurnaan untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun sehingga menciptakan hasil yang lebih baik lagi. Semoga Usulan Penelitian ini dapat di lanjutkan dan bermanfaat khususnya untuk penulis dan juga bagi para pembaca.

Bekasi, Oktober 2021

Luthfia Zataamani Nur

NIM: 201823076

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	iii
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. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	4
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	9
BAB II .....	11
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN.....	11
2.1 Tinjauan Pustaka .....	11
2.2 Prosedur Penelitian.....	18
BAB III .....	30
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
3.1 Hasil Penelitian Penulis .....	30
3.2 Analisa Penilaian Oleh Panelis.....	31
BAB IV.....	36
KESIMPULAN DAN SARAN .....	36
4.1 Kesimpulan.....	36
4.2 Saran .....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1. 1 GRAFIK HARGA TELUR AYAM (4 JANUARI – 26 NOVEMBER 2021)</b> .....	1
<b>TABEL 1. 2 PERBANDINGAN NILAI GIZI PADA TELUR DAN FLAXSEED (PER 100 GRAM)</b> .....	2
<b>TABEL 1. 3 SKALA HEDONIK</b> .....	8
<b>TABEL 1. 4 JARAK INTERVAL KATEGORI PENILAIAN PANELIS</b> .....	9
<b>TABEL 2. 1 DAFTAR PERALATAN PENELITIAN</b> .....	18
<b>TABEL 2. 2 HASIL PRA EKSPERIMEN</b> .....	24
<b>TABEL 2. 3 RANCANGAN PENELITIAN</b> .....	26
<b>TABEL 2. 4 RESEP MUFFIN CHOCOLATE CHIP PEMBANDING</b> .....	26
<b>TABEL 2. 5 RESEP MUFFIN CHOCOLATE CHIP MENGGUNAKAN 100% FLAXSEED</b> .....	28
<b>TABEL 3. 1 HASIL PRODUK PEMBANDING (A) DAN EKSPERIMEN (B)</b> .....	30
<b>TABEL 3. 2 Penilaian Panelis Terhadap Warna Pada Produk A Dan B</b> .....	31
<b>TABEL 3. 3 Penilaian Panelis Terhadap Rasa Pada Produk A Dan B</b> .....	32
<b>TABEL 3. 4 Penilaian Panelis Terhadap Aroma Pada Produk A Dan B</b> .....	33
<b>TABEL 3. 5 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Pada Produk A Dan B</b> .....	34

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 2. 1 ENGLISH MUFFIN</b> .....	11
<b>GAMBAR 2. 2 MUFFIN</b> .....	12
<b>GAMBAR 2. 3 FLAXSEED</b> .....	13
<b>GAMBAR 2. 4 TELUR AYAM NEGERI</b> .....	16
<b>GAMBAR 2. 5 TELUR AYAM KAMPUNG</b> .....	17
<b>GAMBAR 2. 6 TELUR BEBEK</b> .....	18
<b>GAMBAR 2. 7 FLAXSEED</b> .....	20
<b>GAMBAR 2. 8 MINYAK</b> .....	20
<b>GAMBAR 2. 9 SUSU</b> .....	21
<b>GAMBAR 2. 10 TEPUNG TERIGU</b> .....	21
<b>GAMBAR 2. 11 GULA PASIR</b> .....	22
<b>GAMBAR 2. 12 GARAM</b> .....	22
<b>GAMBAR 2. 13 BAKING POWDER</b> .....	23
<b>GAMBAR 2. 14 VANILLA ESSENCE</b> .....	23
<b>GAMBAR 2. 15 CHOCOLATE CHIP</b> .....	24



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>PENILAIAN PANELIS TERHADAP MUFFIN CHOCOLATE CHIP .....</b>	<b>38</b>
<b>TABEL DAFTAR PANELIS .....</b>	<b>39</b>
<b>FOTO PANELIS .....</b>	<b>41</b>
<b>BIODATA PENULIS 1 .....</b>	<b>42</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. and Waysima. (2010) *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. I. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Andrews, A. (2021) *THE BEST VEGAN PANCAKES*. Available at: <https://lovingitvegan.com/vegan-pancakes/>.
- Ayustaningwarno, F. (2014) *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bozan, B. and Temelli, F. (2008) 'Chemical composition and oxidative stability of flax, safflower and poppy seed and seed oils. Bioresource Technol', *FLAXSEED AND FLAXSEED CAKE AS A SOURCE OF COMPOUNDS FOR FOOD INDUSTRY*, (99), pp. 6354–6359.
- Grizio, M. and Specht, L. (2018) 'Plant-based egg alternatives : Optimizing for functional properties and applications', p. 22.
- Kusnandar, V. B. (2021) *Harga Telur Bergerak Naik Jelang Akhir Tahun*, *databooks*. Available at: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/11/16/harga-telur-bergerak-naik-jelang-akhir-tahun>.
- Sofiah, B. and Achsyar, T. (2008) *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indera*. Cetakan Ke. Jatinangor: Universitas Padjajaran.
- Stadelman, W. and Cotterill, O. (1995) *Egg Science and Technology*. Fourth Edi. New York: Haworth Press.
- Story, P. (2018) *Sejarah Muffin*. Available at: <https://pondan.com/article/sejarah-muffin/>.
- Sugiyono. (2013) *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syarbini, M. H. (2014) *Cake Preneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: Tiga Serangkai.
- Weinstein, B. and Scarbrough, M. (1960) *The Ultimate Muffin Book*. New York: HarperCollins Publisher, Inc.