

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN CHEESE FRITTER
BERBAHAN KEJU CHEDDAR, GRUYERE DAN GOUDA DI KOTA
BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menyelesaikan studi pada

Program Diploma III



Oleh :

SATRIA BINTANG LAZUARDI FISABILILLAH

Nomor Induk : 2020406010

PROGRAM STUDI

MANAGEMENT TATA BOGA

POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN CHEESE FRITTER BERBAHAN KEJU
CHEDDAR, GRUYERE DAN GOUDA DI KOTA BANDUNG

NAMA : Satria Bintang Lazuardi Fisabilillah
NIM : 2020406010
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner (SKU)

Pembimbing Utama,



Atang Sabur Safari, Dr., S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 16 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN CHEESE FRITTER BERBAHAN KEJU CHEDDAR, GRUYERE DAN GOUDA DI KOTA BANDUNG

NAMA : Satria Bintang Lazuardi Fisabilillah
 NIM : 2020406010
 JURUSAN : Hospitality
 PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
 NIP 196001051992031001

Pembimbing Pendamping,



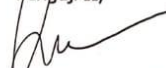
Christian Helmy Rumayar, S. Sos.,
 MM.Par.
 NIP 196912282002121001

Penguji I,



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

Penguji II,



Rusna Purnama, SE., MM.
 NIP 197804152011011006

Bandung, 21 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
 19710316 199603 2 001



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
 NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Satria Bintang Lazuardi Fisabilillah
Tempat/Tanggal Lahir : Lubuklinggau/ 04 Mei 2001
NIM : 2020406010
Program Studi : SKU 6A
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN CHEESE FRITTER BERBAHAN KEJU CHEDDAR, GRUYERE DAN GOUDA DI KOTA BANDUNG" 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 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 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



(Satria Bintang L.F.)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Subhanahu Wata'ala, karena atas izin, rahmat, pertolongan dan kasih sayang-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul "PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP HIDANGAN CHEESE FRITTER BERBAHAN KEJU CHEDDAR, GRUYERE DAN GOUDA DI KOTA BANDUNG.". Shalawat serta salam penulis haturkan kepada Rasulullah Shallallahu Alaihi Wassalam yang senantiasa menjadi sumber inspirasi dan teladan terbaik untuk umat manusia.

Tujuan dari penulisan dan penelitian Tugas Akhir ini merupakan syarat yang harus dipenuhi untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata National Hotel Institute Bandung.

Penulis juga ingin berterimakasih terutama kepada kedua orang tua penulis yaitu Satriyo Medi Sampurno dan Erna Ariyanti, yang telah mendidik, membimbing, dan menjadikan penulis berada di posisi penulis sekarang. Ucapan terima kasih juga penulis haturkan kepada para dosen, dan teman-teman, karena tanpa bantuan dari seluruh pihak tersebut, penulisan Tugas Akhir ini tidak akan bisa terlaksana dengan baik. Maka, Penulis ingin 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, MM.Par., CHM. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina S.Sos., M.pd., CHE Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc., Selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, mengoreksi, serta memberikan saran untuk penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk mengoreksi, memperbaiki tata penulisan Tugas Akhir, serta membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen serta Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga dan kerabat penulis yang memberikan semangat dan motivasi tanpa henti kepada penulis
9. Para panelis yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini.
10. Seluruh pihak yang berjasa dalam proses penulisan Tugas Akhir ini dari awal sampai akhir yang penulis tidak bisa sebut satu per satu

Penulis menyadari bahwa dalam Tugas Akhir yang telah dibuat oleh penulis tidak luput dari kesalahan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan bagi para pembaca untuk memberikan kritik dan saran yang akan membangun berbagai pihak.

Akhir kata, penulis berharap dengan adanya Tugas Akhir ini dapat dirasakan manfaatnya bagi pembaca, khalayak umum, dan khususnya penulis sendiri.

Bandung, April 2023

Satria Bintang Lazuardi Fisabilillah

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	II
PERNYATAAN MAHASISWA	IV
KATA PENGANTAR	V
DAFTAR GAMBAR	XI
BAB I	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Pertanyaan Penelitian	11
1.3. Tujuan Penelitian	12
1.4. Metode Penelitian	12
1.5. Teknik pengumpulan data	13
1.6. Lokasi Dan Waktu Penelitian	16
BAB II	17
A. Tinjauan Pustaka	17
2.1. Fritters	17
2.2. Keju Cheddar	19
2.2.1. Sejarah Keju Cheddar	19
2.2.2. Kandungan Gizi Keju Cheddar	21
2.3. Keju Gruyere	22
2.3.1. Sejarah Keju Gruyere	23
2.3.2. Kandungan Gizi Gruyere	24
2.4. Keju Gouda	25
2.4.1. Sejarah Keju Gouda	25

2.4.2.	Kandungan Gizi Gouda	27
B.	PROSEDUR EKSPERIMEN	28
1.	DAFTAR ALAT.....	28
2.	DAFTAR BAHAN	31
3.	STANDARD RECIPE.....	36
C.	HASIL PRA EKSPERIMEN	44
D.	EKSPERIMEN	45
E.	FOOD COSTING	45
F.	TEKNIK PENGUJIAN	48
1.	Uji Hedonik	48
2.	Uji Organoleptik	49
3.	DAFTAR PANELIS	50
4.	KLASIFIKASI PENILAIAN	52
5.	PENGUMPULAN DATA.....	53
BAB III	54
A.	HASIL PEMBAHASAN TANGGAPAN PANELIS TERHADAP PRODUK.....	54
BAB IV	62
A.	KESIMPULAN	62
B.	SARAN.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	70
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kandungan gizi pada Keju Cheddar	21
Gambar 2. Kandungan gizi pada Keju Gruyere	24
Gambar 3. Kandungan nutrisi pada Keju Gouda.....	26
Gambar 4. Pisau.....	28
Gambar 5. Wok	28
Gambar 6. Balloon Whisk	29
Gambar 7. Mixing Bowl.....	29
Gambar 8. Spatula	29
Gambar 9. Spider Strainer	30
Gambar 10. Measuring Jug.....	30
Gambar 11. Small Bowl	30
Gambar 12. Keju Cheddar	31
Gambar 13. Keju Gouda.....	32
Gambar 14. Gruyere	32
Gambar 15. Air.....	33
Gambar 16. Tepung Terigu Protein Rendah.....	33
Gambar 17. Tepung Beras	34
Gambar 18. Maizena.....	34
Gambar 19. Lada Putih Bubuk	35
Gambar 20. Garam	35
Gambar 21. Minyak Goreng.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Peralatan Memasak.....	28
Tabel 2 Resep Batter Cheese Fritter	38
Tabel 3 Resep Dry Coated Cheese Fritter	39
Tabel 4 Resep Breaded Cheese Fritter	41
Tabel 5 Resep Gouda Fritter.....	42
Tabel 6 Resep Gruyere Fritter	43
Tabel 7 Resep Cheddar Fritter	46
Tabel 8 Costing Gruyere Fritter.....	46
Tabel 9 Costing Gouda Fritter	47
Tabel 10 Costing Cheddar Fritter.....	50

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 3. 1 (Pekerjaan Panelis)	52
Diagram 3. 2 (Penilaian visual oleh panelis)	55
Diagram 3. 3 (Penilaian rasa oleh panelis)	56
Diagram 3. 4 (Penilaian aroma oleh panelis)	56
Diagram 3. 5 (Penilaian tekstur oleh penulis)	57
Diagram 3. 6 (Penilaian after taste oleh panelis)	58
Diagram 3. 7 (Tingkat kesukaan panelis terhadap seluruh sampel)	59
Diagram 3. 8 (Tingkat kemauan panelis untuk membeli Cheddar Fritter)	60
Diagram 3. 9 (Tingkat kemauan panelis untuk membeli Gouda Fritter)	60
Diagram 3. 10 (Tingkat kemauan panelis untuk membeli Gruyere Fritter)	61

DAFTAR PUSTAKA

Silanikove, N., Leitner, G. and Merin, U. (2015) *The interrelationships between lactose intolerance and the modern dairy industry: Global Perspectives in evolutionary and historical backgrounds*, *Nutrients*. U.S. National Library of Medicine. Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4586535/> (Accessed: May 3, 2023).

Jones, S. (2022) *Conversation with a Cheesemonger, The Reluctant Gourmet*. Available at: <https://www.reluctantgourmet.com/conversation-with-a-cheesemonger/> (Accessed: May 3, 2023).

Cheese as a food ingredient (2014) *Cheese Problems Solved*. Woodhead Publishing. Available at: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B9781845690601500284> (Accessed: May 3, 2023).

Caseous (adj.) Etymology. Available at: <https://www.etymonline.com/word/caseous> (Accessed: May 3, 2023).

Faostat. Available at: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QP> (Accessed: May 3, 2023).

Bab II Kajian Pustaka A. Kajian teori 1. Metode Eksperimen - Ummi (no date). Available at: <http://eprints.ummi.ac.id/1116/5/BAB%20II.pdf> (Accessed: May 3, 2023).

Development of low fat cheese as functional food - media.neliti.com. Available at:

<https://media.neliti.com/media/publications/30944-ID-pengembangan-keju-lemak-rendah-sebagai-pangan-fungsional.pdf> (Accessed: May 3, 2023).

faisyal *Detail knowledge, Teman Litbang.* Available at:

<https://elitbang.depok.go.id/User/DetailKnowledge/penelitian-definisi-ciri-sikap-jenis-dan-syaratnya> (Accessed: May 3, 2023).

Observasi - Universitas raharja. Available at:

<https://raharja.ac.id/2020/11/10/observasi/> (Accessed: May 3, 2023).

Gross, M. (2018) *On the origins of cheese, Current Biology.* Cell Press. Available at:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S096098221831337X> (Accessed: May 3, 2023).

Cooley, Arnold James (1861). *Dictionary of English Language Exhibiting Orthography, Pronunciation and Definition of Words.* W. and R. Chambers.

Cahier des charges - le gruyère AOP. Available at:

https://www.gruyere.com/fileadmin/documents/gruyere/pdf/Cahier_des_charges/cahier-des-charges-gruyere-aop-francais-2016.pdf (Accessed: 03 May 2023).

Fritter, Encyclopædia Britannica. Available at: <https://www.britannica.com/topic/fritter>

(Accessed: 03 May 2023).

Hnosko, J., Clark, S. and Van Hekken, D. (2008) 'Latin American cheeses', *The*

Sensory Evaluation of Dairy Products, pp. 489–504.

Hugenholtz, J. (2007) *Gouda cheese, Gouda Cheese - an overview | ScienceDirect Topics*. Available at: <https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/gouda-cheese> (Accessed: 03 May 2023).

Kamin, C. and McElroy, N. (2015) *A first course in cheese: Bedford cheese shop*. London: Race Point Publishing, MBI.

McLean, R.E. (2019) *A sharp story: The origin of Cheddar - Culture: The word on cheese, culture*. Available at: <https://culturecheesemag.com/blog/sharp-story-origin-cheddar/> (Accessed: 03 May 2023).

Ridgway, J. (2002) *The cheese companion: The connoisseur's guide*. Hove: Apple.

Ungphakorn, P. (2017) 'WTO trade facilitation deal needs its own facilitation', *International Trade Forum*, 2017(2), pp. 12–13.

Howard, H. (2021) *Why is everyone so sweet on gouda cheese anyway?, The Cheese Professor*. Available at: <https://www.cheeseprofessor.com/blog/gouda-cheese-history-producers> (Accessed: 03 May 2023).

Ridwan, P.P. (2023) *Street food Dan Kedai Kaki Lima Jadi Pilihan Favorit Masyarakat Saat Makan di luar, GoodStats*. Available at: <https://goodstats.id/article/street-food-dan-kedai-kaki-lima-jadi-pilihan-favorit-masyarakat-saat-makan-di-luar->

K4yrH

LAMPIRAN

Match Overview		
16%		
<		>
1	repository.stp-bandung... Internet Source	2% >
2	Submitted to Sekolah T... Student Paper	1% >
3	e-repository.perpus.iain... Internet Source	1% >
4	repository.upi.edu Internet Source	1% >
5	repositori.kemdikbud.g... Internet Source	1% >
6	repository.ub.ac.id Internet Source	1% >
7	doaj.org Internet Source	<1% >
8	digilib.isi.ac.id Internet Source	<1% >
9	eprints.ums.ac.id Internet Source	<1% >
10	rinagrianti.wordpress.c... Internet Source	<1% >
11	a-research.upi.edu Internet Source	<1% >
12	e-skripsi.umpp.ac.id Internet Source	<1% >
13	goodstats.id Internet Source	<1% >
14	www.scribd.com Internet Source	<1% >
15	repository.pnj.ac.id Internet Source	<1% >
16	Submitted to New Era I... Student Paper	<1% >
17	lib.ui.ac.id Internet Source	<1% >
18	dspace.cuni.cz Internet Source	<1% >
19	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1% >
20	repository.unsoed.ac.id Internet Source	<1% >
21	repository.uph.edu Internet Source	<1% >
22	www.agentasikmalaya... Internet Source	<1% >
23	repository.itspku.ac.id Internet Source	<1% >
24	Submitted to Oregon St... Student Paper	<1% >
25	anyflip.com Internet Source	<1% >
26	media.neliti.com Internet Source	<1% >
27	Solís-Méndez, Alejandr... Publication	<1% >
28	Submitted to RMIT Uni... Student Paper	<1% >
29	e-laporankkn.uinjkt.ac.id Internet Source	<1% >
30	wikizero.com Internet Source	<1% >
31	Submitted to Berner Fa... Student Paper	<1% >
32	docplayer.info Internet Source	<1% >
33	www.healthcanal.com Internet Source	<1% >
34	123dok.com Internet Source	<1% >
35	idoc.pub Internet Source	<1% >
36	repository.unpas.ac.id Internet Source	<1% >

37	Submitted to UIN Suna... Student Paper	<1% >
38	repository.uin-suska... Internet Source	<1% >
39	bonga.unisimon.edu.co Internet Source	<1% >
40	eprints.whiterose.ac.uk Internet Source	<1% >
41	pt.scribd.com Internet Source	<1% >
42	repository.usbypkp.ac.id Internet Source	<1% >
43	ikee.lib.auth.gr Internet Source	<1% >
44	jurnal.untirta.ac.id Internet Source	<1% >
45	mengenalciriciri.blogsp... Internet Source	<1% >

46	repository.buddhidharm... Internet Source	<1% >
47	digilibadmin.unismuh.a... Internet Source	<1% >
48	ecsoc.hse.ru Internet Source	<1% >
49	origin-production.wikiw... Internet Source	<1% >
50	ekaadiary.blogspot.com Internet Source	<1% >
51	erachristya.blogspot.c... Internet Source	<1% >
52	id.123dok.com Internet Source	<1% >
53	repository.radenintan.a... Internet Source	<1% >
54	repository.uksw.edu Internet Source	<1% >

55	repository.um-palemba... Internet Source	<1% >
56	repository.umrah.ac.id Internet Source	<1% >
57	Dian Harianti, Elimawat... Publication	<1% >
58	Rosiana Rizal, Sara Sur... Publication	<1% >
59	bestlist.id Internet Source	<1% >
60	gudangmakalah.blog... Internet Source	<1% >
61	jurnalmahasiswa.unes... Internet Source	<1% >
62	mgmpipskabbekasi.blo... Internet Source	<1% >
63	repository.dps.stp-ban... Internet Source	<1% >

64	repository.poltekkes-tjk... Internet Source	<1% >
65	repository.stfkledalero... Internet Source	<1% >
66	suiraoaka.wordpress.com Internet Source	<1% >
67	www.coursehero.com Internet Source	<1% >
68	www.kaskus.co.id Internet Source	<1% >
69	www.ratupermata.com Internet Source	<1% >
70	www.wartakotalive.com Internet Source	<1% >