

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG KELAPA  
DENGAN SEBAGIAN TEPUNG ALMOND DALAM  
PEMBUATAN MACARON**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program diploma III**



**Oleh :**

**Fikri Sastrian Arifandi (2020411004)**

**Program Studi Seni Pengolahan Patiseri**

**Jurusan Perhotelan**

**Politeknik Pariwisata NHI**

**Bandung**

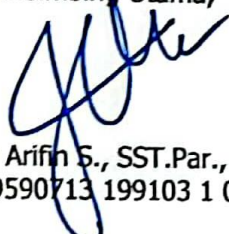
**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN


### ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG KELAPA DENGAN SEBAGIAN TEPUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN MACARON

NAMA : FIKRI SASTRIAN ARIFANDI  
NIM : 2020411004  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

  
Djauhar Arifin S., SST.Par., MM.  
NIP 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,

  
Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.  
NIP 19630404 199403 1 001

Penguji I,



Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.  
NIP 19820707 201101 1 005

Penguji II,



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

Bandung, 8 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

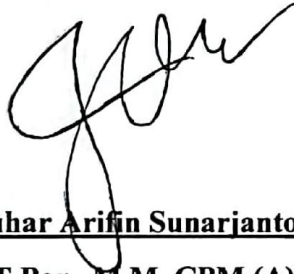
**LEMBAR PENGESAHAN**

**TUGAS AKHIR**

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG KELAPA DENGAN  
SEBAGIAN TEPUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN MACARON**

NAMA : FIKRI SASTRIAN ARIFANDI  
NIM : 2020411004  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



**Djauhar Arifin Sunarjanto,**  
**S.ST Par., M.M. CPM (A)**  
NIP. 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Bambang Sapto Utomo,**  
**S.ST.Par.,M.M.Par.**  
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 26 Juni 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.**

NIP. 19710316 199603 2 001

**PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fikri Sastrian Arifandi  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 3 Maret 2002  
NIM : 2020411004  
Program Studi : Studi Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
“Alternatif Penggunaan Tepung Kelapa Dengan Sebagian Tepung Almond Dalam Pembuatan Macaron”  
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 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, 2 Juni 2023

yataan,  
  
Fikri Sastrian Arifandi

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir dengan judul “Alternatif Penggunaan Tepung Kelapa Dengan Sebagian Tepung Almond Dalam Pembuatan Macaron” dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penyelesaian tugas akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti tugas akhir program diploma III jurusan Hospitaliti, program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan tugas akhir ini, banyak pihak yang telah membantu penulis sehingga tugas akhir ini dapat selesai tepat pada waktunya, maka dari itu penulis sampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
3. Djauhar Arifin Sunarjanto, S. ST Par., M.M. selaku dosen pembimbing.
4. Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,M.M.Par. selaku dosen pembimbing.
5. Bapak/Ibu Dosen dan *Staff* pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak Ade Arifandi dan Ibu Utami Ismoyowati selaku orang tua saya, Nuha Adistya Arifandi selaku adik kandung penulis yang selalu membantu, mendoakan, dan memberikan semangat kepada penulis.

7. Komunitas “Ini Grup” yang sudah memberikan bantuan kepada penulis, mulai dari segi informasi penulisan hingga semangat yang diberikan kepada penulis.
8. Pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu dalam penulisan makalah ini.

Penulisan makalah ini telah diusahakan sesuai dengan ketentuan penulisan makalah. Penulis menyadari bahwa makalah ini masih memiliki kekurangan dalam penulisannya. Penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan makalah ini agar bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata penulis sampaikan terima kasih.

Bandung, Februari 2023

Penulis

# DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	I
PERNYATAAN MAHASISWA .....	II
KATA PENGANTAR .....	III
DAFTAR ISI .....	V
DAFTAR TABEL .....	VI
DAFTAR GAMBAR .....	VII
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Pendekatan Pengembangan Produk dan Metode Penulisan.....	7
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN .....	17
2.1 Tinjauan Pustaka .....	17
2.2 Prosedur Penelitian.....	21
2.3 Prosedur Percobaan.....	26
BAB 3 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
3.1 Hasil Penelitian.....	34
3.2 Pembahasan dan Analisis.....	39
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
4.1 Kesimpulan.....	43
4.2 Rekomendasi .....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN .....	48

## **DAFTAR TABEL**

<b>TABEL 1.1 PERBANDINGAN GIZI TEPUNG ALMOND DENGAN TEPUNG KELAPA.....</b>	<b>6</b>
<b>TABEL 1.2 SKALA HEDONIK.....</b>	<b>13</b>
<b>TABEL 1.3 KRITERIA NILAI RATA-RATA.....</b>	<b>15</b>
<b>TABEL 2.1 PERALATAN YANG DIGUNAKAN.....</b>	<b>21</b>
<b>TABEL 2.2 HASIL PRA-EKSPERIMEN .....</b>	<b>27</b>
<b>TABEL 2.3 RANCANGAN EKSPERIMEN .....</b>	<b>28</b>
<b>TABEL 2.4 STANDAR RESEP MACARON PEMBANDING .....</b>	<b>28</b>
<b>TABEL 2.5 STANDAR RESEP MACARON EKSPERIMEN .....</b>	<b>31</b>
<b>TABEL 3.1 HASIL PENELITIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK PENAMPILAN OLEH PANELIS.....</b>	<b>35</b>
<b>TABEL 3.2 HASIL PENELITIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK TEKSTUR OLEH PANELIS .....</b>	<b>36</b>
<b>TABEL 3.3 HASIL PENELITIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK CITA RASA OLEH PANELIS.....</b>	<b>37</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambat 2.1 Tepung Almond .....	21
Gambar 2.2 Tepung Kelapa.....	22
Gambar 2.3 Telur .....	23
Gambar 2.4 Gula .....	24
Gambar 2.5 Gula Halus.....	24

## DAFTAR PUSTAKA

- Suas, Michael. 2009. Advance Bread and Pastry: A Professional Approach. First Edition. United States of America: Delmar, Cengage Learning.*
- Gisslen, Wayne. 2013. Professional Baking. Sixth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.*
- Labensky, Sarah R., Priscilla Martel, and Eddy Van Damme. 2016. On baking : a textbook of baking and pastry fundamentals. Third Edition. New Jersey: Pearson Education.*
- Rahman, M.M. & Al-Sultan, S.I.. 2016. Coconut flour: a promising wheat flour alternative in gluten free baking. Volume 2. Cogent Food & Agriculture*
- Ladizinsky, G.. 1999. Almond (The Genus Prunus). United State of America. CRC Press*
- Djamarah, Syaiful Bahri dan Aswan Zain. 2010. Strategi Belajar Mengajar. Jakarta. Rineka*
- Nazir, Moh.. 2013. Metode Penelitian. Bogor: Ghalia Indonesia*
- Hasan, M.. 2012. Teknik Penulisan Karya Ilmiah. Jakarta: Prenada Media*
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta*
- Ayustaningwarno, S. 2014. Uji organoleptik dan Daya terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong. Jurnal Inovasi Penelitian.*
- Rahayu, W.P., Nurosiyah, S., &Widyanto, R. (2019). Evaluasi sensori – Edisi Kedua. Buku Materi Pokok PANG4324. Banten: Universitas Terbuka.*
- Resurreccion, A.V.A. (1998). Consumer sensory testing for product development. Garthersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.*

*Stone, H dan Joel, L. 2004. Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA*

*Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.*

<https://culturallyours.com/2020/03/19/history-of-the-famous-french-macarons/>

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/553156/nutrients>

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/583168/nutrients>

[History of Macarons | Macarooz](#)

[Almond - New World Encyclopedia](#)

<repository.stei.ac.id/1660/3/BAB 3.pdf#>

<repository.upi.edu/30015/6/S MIK 1306859 Chapter3.pdf>

<https://www.newworldencyclopedia.org/entry/Almond>