

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG CANGKANG TELUR
SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG GANDUM
(TERIGU) DALAM PEMBUATAN *SHORTBREAD COOKIES***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu
Syarat Menyelesaikan Program Diploma III



Disusun Oleh:

Shandrina Danti Chantika

Nomor Induk : 2020411066

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

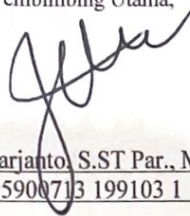
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG CANGKANG TELUR SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN
TEPUNG GANDUM (TERIGU) DALAM PEMBUATAN SHORTBREAD COOKIES

NAMA : SHANDRINA DANTI CHANTIKA
NIM : 2020411066
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



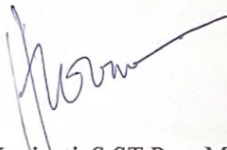
Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. CPM (A)
NIP.195900713 199103 1 1001

Pembimbing Pendamping,



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP.19820603 200902 2 005

Penguji I,



Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji II,



Drs., Susilo Dwi Prabowo, 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.
19710316 199603 2 001

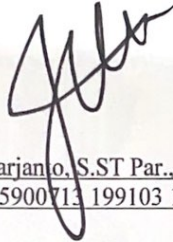
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL ~~SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR~~

ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG CANGKANG
TELUR SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG
GANDUM (TERIGU) DALAM PEMBUATAN
SHORTBREAD COOKIES

NAMA : SHANDRINA DANTI CHANTIKA
NIM : 2020411066
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin Sunarjano, S.ST Par., M.M. CPM (A)
NIP.195900713 199103 1 1001

Pembimbing Pendamping,



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP.19820603 200902 2 005

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerja Sama



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

SURAT PERNYATAAN

Nama : Shandrina Danti Chantika

NIM : 2020411066

Program studi : Seni Pengolahan Patiseri

Judul penelitian: Alternatif penggunaan Tepung Cangkang Telur Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Gandum (Terigu) Dalam Pembuatan Shortbread Cookies.

Menyatakan bahwa dengan sesungguhnya, laporan penelitian tugas akhir ini saya tulis dengan hasil karya sendiri bukan hasil menjiplak atau plagiat dan belum pernah diajukan untuk memenuhi tugas akhir baik di Politeknik Pariwisata NHI Bandung maupun di perguruan tinggi lain.

Sepanjang pengetahuan penulis juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis di dalam naskah ini disebutkan dalam daftar pustaka.

Demikian surat pernyataan ini penulis buat, apabila terbukti melakukan pelanggaran akademik tersebut di atas, penulis bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan lembaga dan atau peraturan perundangan yang berlaku.

Bandung, 1 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Shandrina Danti Chantika
Nim: 2020411066

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT atas Rahmat, berkah, kekuatan, Kesehatan, serta doa-doa yang telah dikabulkan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG CANGKANG TELUR SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN *SHORTBREAD COOKIES***”. Dengan kesadaran kesadaran penuh penulis meyakini bahwa tanpa bantuan dan kehendak Allah SWT, seluruh jajaran dosen, keluarga, serta teman-teman, kita semua tidak akan berada di titik dan menyelesaikan tugas akhir ini tepat waktu. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.sos., M.Sc selaku direktur dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. PAR., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MPPar. Selaku ketua jurusan Hospitaliti
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc selaku ketua dari Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M. CPM (A) selaku pembimbing utama yang membimbing penulis, serta memberikan nasihat dan masukan selama Menyusun tugas akhir
6. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., M.M selaku pembimbing IIpendamping yang membimbing penulis, serta memberikan nasihat dan masukan selama Menyusun tugas akhir
7. Seluruh jajaran staff, dosen, dan Instruktur Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
8. Orang tua, adik, kakak, serta keluarga yang memberikan dukungan materi, emosi, tanpa nya penulis tidak akan berada di titik saat ini

9. Teman-teman “BRODI” yaitu Vivian Gomar, Sarah Mauren Ramadanti, Puan Putri Mahadewi, Neng Nuke Adinda M, Richard Pendi yang sudah menghibur dan memberikan *support* dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Sahabat – sahabat penulis Zayyan Zahrani, Iwan Septiawan, Qinthara, dan Elsa Nur Pangesti yang selalu memberikan semangat serta dukungan kepada penulis.

Dengan demikian penulis berharap bahwa penelitian yang penulis lakukan dapat berguna dan bermanfaat bagi masyarakat dan mendapatkan dampak positif. Penulis menyadari bahwa tugas akhir yang penulis lakukan ini masih banyak memiliki kekurangan. Atas perhatiannya penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, 22 maret 2023

penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	7
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	8
E. Pengukuran Data dan Teknik Analisis.....	12
F. Lokasi dan Waktu Penelitian	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	16
A. Tinjauan Pustaka	16
1. Pengenalan Shortbread Cookies	16
2. Pengenalan Telur.....	18
3. Pengenalan Tepung Cangkang Telur.....	20
4. Bahan, Alat, dan Prosedur Pembuatan	24
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil Penelitian Shortbread Cookies dan Shortbread Cookies Pembeding	38
B. Pembahasan penilaian <i>Shortbread Cookies</i> Pembeding dan <i>Shortbread Cookies</i> Eksperimen	47
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1	KRITERIA PENILAIAN	10
Tabel 2	INTERVAL TERHADAP KATEGORI PENILAIAN PRODUK	11
Tabel 3	PENILAIAN KUESIONER UNTUK PANELIS	12
Tabel 4	KANDUNGAN GIZI TEPUNG CANGKANG TELUR DAN TEPUNG TERIGU	15
Tabel 5	ALAT – ALAT DALAM PEMBUATAN SHORTBREAD COOKIES.....	20
Tabel 6	GAMBAR DAN HASIL PRA EKSPERIMEN	23
Tabel 7	RANCANGAN EKSPERIMEN	25
Tabel 8	RESEP SHORTBREAD COOKIES	26
Tabel 9	HASIL SHORTBREAD COOKIES	27
Tabel 10	HASIL PENELITIAN OBSERVASI PENULIS	28
Tabel 11	HASIL PENELITIAN UJI HEDONIK PANELIS TERHADAP ASPEK APPEARANCE (TAMPILAN) PADA SHORTBREAD COOKIES ESKPERIMEN DAN PEMBANDING (n=35).....	29
Tabel 12	HASIL RATA – RATA UJI HEDONIK	31
Tabel 13	HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK PANELIS TERHADAP ASPEK FLAVOUR (AROMA) PADA SHORTBREAD COOKIES ESKPERIMEN DAN PEMBANDING (n=35).....	31
Tabel 14	HASIL RATA-RATA UJI HEDONIK.....	33
Tabel 15	HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK PANELIS TERHADAP ASPEK TEXTURE (KERENYAHAN) PADA SHORTBREAD COOKIES ESKPERIMEN DAN PEMBANDING (n=35).....	34
Tabel 16	RATA - RATA HASIL UJI HEDONIK.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Shortbread Cookies	16
Gambar 2 Telur.....	18
Gambar 3 Tepung Cangkang Telur	14
Gambar 4 Tepung Terigu.....	26
Gambar 5 Gula	27
Gambar 6 Butter.....	18
Gambar7 Vanilla.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Panelis Konsumen	43
Lampiran 2 Dokumen Panelis Konsumen.....	45
Lampiran 3 Diagram Hasil Uji Panelis Terhadap Shortbread Cookies Pemanding dan Shortbread Cookies Eksperimen	47
Lampiran 4 Daftar Riwayat Hidup.....	48
Lampiran 5 Hasil cek plagiarizm	50

DAFTAR PUSTAKA

- Rizky,F. (2011). Keragaan Saluran Pemasaran Telur Ayam Ras. Diakses dari <http://repositori.unsil.ac.id/94/6/6%20BAB%20I%20-III%20n%20Copy.pdf>
- Sandry, A. (2011). *Cookies gluten free*. Diakses dari <https://eprints.umm.ac.id/81107/3/BAB%2011.pdf>
- Indonesia, A. (2022, 25 januari). *Kenali Kandungan Gizi Penting yang Wajib Ada dalam Makananmu*. Allianz (22 maret 2023)
- Bilyaro, dkk. (2019). Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan, 56-57 (23 maret 2023)
- Ninsix, R.& Asviani, T. (2017). Pengaruh penambahan tepung cangkang telur terhadap karakteristik mie basah yang dihasilkan, Vol 6(1), 39-40. (23 maret 2023)
- Lukman. (2021). Sejarah Shortbread Cookies Khas Skotlandia. *Nibble* (23 maret 2023 svetanoff, Cathy. (2021). *Perfect Shortbread Cookies*. *Laurens latest,1* (24 Maret 2023)
- Rahmawati, wenny. (2015), fortifikasi kalsium cangkang telur pada pembuatan *cookies* (kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan *baking powder*) 1051-1056) (24 maret 2023).
- (Giarnetti et al., 2015; Kanell, 2020; *shortbread cookies | history&facts | SweeTooth Design company, n.d U.S Department Of Agriculture, n.d.*)
- Giarnetti, M., Paradiso, V.M., Caponio, F., Summo, C., & Pasqualone, A. (2015). Fat replacement in *shortbread cookies using an emulsion filled gel based on inulin and extra virgin olive oil*. *LWT – Food Science and Technology*, 63(1), 339-345.

https://www.academia.edu/24511034/Fat_replacement_in_shortbread_cookies_using_an_emulsion_filled_gel_based_on_inulin_and_extra_virgin_olive_oil

Kanell, J. (2020). *Shortbread cookies recipe – preppy kitchen*.
<https://preppykitchen.com/shortbread-cookies-recipe/>

Shortbread cookies | history&facts | Sweettooth Design Company. (n.d). Retrieved June 18, 2023, from <https://www.sweettoothdesign.com/cookie-shortbread>

U.S. Department of Agriculture. (n.d.). *FoodData Central I Foundation Foods*. Retrieved June 18, 2023, from <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/>

Stuart, S. (2020). *The Biscuit Cookbook: Delicious Biscuit Recipes for Every Occasion*. Independently published.

Sayle, A. (2018). Why We Love Shortbread. HuffPost. "Shortbread" oleh Mary Gethins

Widarta, I. Wayan R. (2018). Teknologi telur. *Journal Of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1699.

Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung telur ayam: Nilai gizi, sofar fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.

Grimes, L. (2019). *Double-dipped shortbread cookies*.
<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/double-dipped-shortbread-cookies>

Heritage Shortbread. (n.d). *The History of Shortbread*.
<https://heritageshortbread.com/the-history-of-shortbread/>

Lestari, D. D. (2020). *Pengaruh Suhu Penyimpanan Putih Telur Cair Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, TPC Dan Sensori*. Universitas Semarang.

Triani. (2011). *Analisis Produksi Susu, persentase Protein Susu dan Konsumsi Hijauam Sapi FH (fries holland) pada tingkat laktasi yang berbeda di UPT Ruminansia Besar Dinas Peternakan Kabupaten Kampar*,
https://repository.uin.suska.ac.id/2225/1/2011_201138.pdf

Yusuf, A, N. (1018). *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Garam Dalam Pembuatan Telur Asin Dari Berbagai jenis Telur Terhadap Nilai Organoleptik Sebagai*

Sumber Belajar. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Z. Wulandari, & I. I Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, sifat Fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>