

**PENGGUNAAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine Max L*) SEBAGAI
BAHAN DASAR PEMBUATAN KULIT PANGSIT**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh:

CHERYL JOHANNA SETIAWATI

Nomor Induk: 2020406005

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine Max L*) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KULIT PANGSIT

NAMA : Cheryl Johanna Setiawati
NIM : 2020406005
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Ayu Nurwitasari, S.AP .M.M.Par
NIP. 19260420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,



Irfansyah, SE., MM.
NIDN. 3807018201

Bandung, 19 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

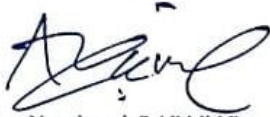
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine Max L*) SEBAGAI BAHAN DASAR
PEMBUATAN KULIT PANGSIT**

NAMA : CHERYL JOHANNA SETIAWATI
NIM : 2020406005
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Ayu Nurwitasari, S.AP.MM.Par
NIP. 19260420 200605 2 002

Pembimbing Pendamping,




Irfansyah, SE., MM.
NIDN. 3807018201

Penguji I,



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

Penguji II,



Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE.
NIP. 19770514 200902 1 002

Bandung, 14 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 I. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Cheryl Johanna Setiawati
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 27 September 2000
NIM : 2020406005
Program Studi : Hospitaliti
Jurusan : Seni Kuliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGGUNAAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine Max L*) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KULIT PANGSIT
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, 19 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Cheryl Johanna Setiawati

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas setiap berkat dan kasih-Nya peneliti dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir peneliti yang berjudul, **“PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine Max L*) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KULIT PANGSIT”** yang merupakan satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma-III, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Peneliti menyadari bahwa selama pengerjaan penelitian Tugas Akhir ini, peneliti mendapatkan bantuan berupa saran, masukan dan juga bantuan secara materi dan non materi dari banyak pihak terutama dukungan dari orang tua yang telah melahirkan dan membesarkan peneliti dengan baik serta keluarga yang telah *mensupport* tanpa lelah. Dan untuk bantuan lainnya, peneliti hendak menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., 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. Ibu Ayu Nurwitasari, S,AP., MM.Par sebagai Pembimbing I yang telah membimbing, mendukung, dan memberikan arahan dalam penelitian Tugas Akhir.

6. Bapak Irfansyah, SE., MM. sebagai Pembimbing II yang telah membimbing, menasihati, serta memberikan arahan selama pengerjaan Tugas Akhir.
7. Seluruh staf, dosen, instruktur pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu dan pembelajaran yang bermanfaat.
8. Rekan Program Studi Seni Kuliner yang telah saling mendukung satu dengan yang lain.
9. Kepada Panelis dan Responden yang telah berpartisipasi pada saat pengumpulan data.
10. Serta kepada pihak lainnya yang tidak dapat peneliti sebutkan satu demi satu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Peneliti berharap bahwa penelitian Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan juga dapat menambah pengetahuan serta dapat diterima oleh para pembaca. Peneliti mengetahui bahwa penelitian Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna dan masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu peneliti sangat berharap akan masukan dan saran yang membangun dari para pembaca. Mohon maaf bila terjadi kesalahan dalam penulisan penelitian ini dari kata-kata baik itu disengaja maupun tidak. Peneliti mengucapkan terima kasih banyak.

Bandung, 23 Juli 2023

Cheryl Johanna Setiawati

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Formal	5
1.3.2 Tujuan Operasional.....	5
1.4 Metode Penelitian.....	5
1.4.1 Metode Eksperimen	5
1.4.2 Teknik Pengumpulan Data	6
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	8
1.5.1 Lokasi Penelitian	8
1.5.2 Waktu Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	9
2.1 Konsep Objek Penelitian	9
2.1.1 Kulit Pangsit	9
2.1.2 Kedelai	16
2.1.3 Tepung Kedelai.....	22
2.2 Prosedur Percobaan	25
2.2.1 Kulit Pangsit Tepung Kedelai.....	25
2.2.2 Isi Pangsit	30
2.2.3 Peralatan yang Dibutuhkan	34
2.2.4 <i>Recipe Costing</i>	39
2.3 Pra Eksperimen	43
2.3.1 Alur Pembuatan Pangsit Tepung Kedelai.....	43
2.3.2 Hasil Percobaan	49
2.4 Prosedur Penilaian.....	49
2.4.1 Klasifikasi Penilaian	49
2.4.2 Panelis	51
2.4.3 Pengumpulan Data.....	51
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
3.1 Hasil Analisis Penelitian Pembuatan Pangsit Tepung Kedelai	53

3.1.1 Hasil Observasi Peneliti	54
3.2 Analisa Pengujian.....	56
3.3 Hasil Uji Organoleptik Oleh Panelis Ahli	57
3.3.1 Hasil Observasi dan Penilaian Panelis Ahli	59
3.4 Hasil Uji Hedonik Oleh Panelis Konsumen	61
3.4.1 Hasil Observasi dan Penilaian Panelis Konsumen	63
3.5 Kendala Eksperimen.....	65
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
4.1 Kesimpulan	67
4.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN GAMBAR.....	74
<i>TURNITIN</i>.....	75
FORMULIR BIMBINGAN.....	76

DAFTAR TABEL

TABEL 2. 1	12
TABEL 2. 2	14
TABEL 2. 3	18
TABEL 2. 4	24
TABEL 2. 5	24
TABEL 2. 6	26
TABEL 2. 7	29
TABEL 2. 8	33
TABEL 2. 9	35
TABEL 2. 10	39
TABEL 2. 11	40
TABEL 2. 12	41
TABEL 2. 13	42
TABEL 2. 14	44
TABEL 3. 1	56
TABEL 3. 2	57
TABEL 3. 3	57
TABEL 3. 4	58
TABEL 3. 5	58
TABEL 3. 6	59
TABEL 3. 7	62
TABEL 3. 8	62
TABEL 3. 9	63

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1	9
GAMBAR 2. 2	15
GAMBAR 2. 3	15
GAMBAR 2. 4	16
GAMBAR 2. 5	22
GAMBAR 2. 6	27
GAMBAR 2. 7	30

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, d. K. (2020). *Alodokter* Tersedia Pada: <https://www.alodokter.com/mengandalkan-manfaat-kacang-kedelai-untuk-mencegah-seranganpenyakit>
- Afifah, R. (2023). *Cara Membuat Pangsit Kuah sebagai Cemilan atau Pendamping untuk Menghangatkan Badan* Tersedia Pada: <https://www.jangkara.com/wisata-kuliner/pr-6596544523/cara-membuat-pangsit-kuah-sebagai-cemilan-atau-pendamping-untuk-menghangatkan-badan>
- Agsan. (2022). *Sejarah Pangsit Diciptakan Tabib 2.200 Tahun Silam*. Tersedia Pada: <https://bharataradio738.com/beritalengkap/29559>
- AloDokter. (2020). *Ragam Manfaat Kacang Kedelai untuk Kesehatan*. Tersedia Pada: <https://www.alodokter.com/mengandalkan-manfaat-kacang-kedelai-untuk-mencegah-serangan-penyakit>
- Alsa. (2004). *Contoh Penelitian Eksperimental*. Tersedia Pada: <https://duniapendidikan.co.id/contoh-penelitian-eksperimental/>
- Ardi, S. E. (2017). *Perilaku Petani Dalam Budidaya Kedelai Di Kecamatan Tebo Ilir*. Tersedia Pada: <https://media.neliti.com/media/publications/332562-perilaku-petani-dalam-budidaya-kedelai-d-bd59db40.pdf>
- Arikunto. (2006). Tersedia Pada http://repository.upi.edu/1800/6/S_PJKR_0802956_chapter3.pdf
- Asia, J. (2015). *Sejarah Tanaman Kedelai*. Tersedia Pada: <https://www.jurnalasia.com/ragam/sejarah-tanaman-kedelai/>
- Astawan. (2009). Tersedia Pada: https://repository.polipangkep.ac.id/uploaded_files/dokumen_isi/Monograf/SKRIPSI%20LENGKAP%20ACC-compressed_007.pdf
- Barnard, & Ariyani, I. (2006). Tersedia Pada: <https://perpustakaan.poltektegal.ac.id/index.php?p=fstream-pdf&fid=1027&bid=1688>
- Chairunnisa, N. (2022). *Sejarah Pangsit, Makanan Khas Imlek yang Dipercaya Bawa Keberuntungan*. Tersedia Pada: <https://travel.tempo.co/read/1556169/sejarah-pangsit-makanan-khas-imlek-yang-dipercaya-bawa-keberuntungan>
- Chaniago, S. W. (2022). *Proses Budi Daya Kedelai* Tersedia Pada: <https://www.kompas.com/food/read/2022/02/22/173800275/proses-budi-daya-kedelai-lokal-mulai-dari-benih-hingga-panen?page=all>
- Chaniago, S. W. (2022). *Sejarah Kedelai Masuk Ke Indonesia* Tersedia Pada <https://www.kompas.com/food/read/2022/02/24/120400775/sejarah->

- kedelai-masuk-ke-indonesia-sejak-abad-ke-16?page=all
- Connection, D. (2020). *7 Lucky Chinese New Year's Foods and Where to Get Them in Toronto*. Tersedia Pada: <https://www.dumplingconnection.com/articles/lucky-new-years-food-in-toronto/>
- Cresswell. (2009). Tersedia Pada: [https://www.academia.edu/35719426/PENELITIAN_PRE_EKSPERIMEN_DAN_TRUE_EKSPERIMEN#:~:text=penelitian%20Pra%2DEksperimen%20Pra%2DEksperimen,design%20\(Cresswell%2C%202009\).](https://www.academia.edu/35719426/PENELITIAN_PRE_EKSPERIMEN_DAN_TRUE_EKSPERIMEN#:~:text=penelitian%20Pra%2DEksperimen%20Pra%2DEksperimen,design%20(Cresswell%2C%202009).)
- Darmadi, H. (2014). Tersedia Pada: <https://deepublishstore.com/blog/metode-eksperimen/#:~:text=hubungan%20sebab%2Dakibat.,6.%20Hamid%20Darmadi,variable%20lain%20dalam%20kondisi%20terkontrol.>
- Dunia, E. (2023). Tersedia Pada: <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Pangsit>
- EJ Andriadi*. (2015). Tersedia Pada: <http://repository.nscpolteksby.ac.id/128/5/5%20Bab%20II.pdf>
- Farm, A. (2019). Andrafarm Tersedia Pada: m.andrafarm.com.
- FWD. (2023). *Macam-Macam Pangsit dari Tiongkok. Sudah Tahu?* Tersedia Pada: <https://www.fwd.co.id/id/fwdmax/passionstory-culinary/macam-macam-pangsit-dari-tiongkok-sudah-tahu/>
- Hamid Darmadi. (2022). *Metode Penelitian Eksperimen: Pengertian, Langkah & Jenis*. Tersedia Pada: [https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/#:~:text=Menurut%20Darmadi%20\(2014%2C%20hlm.,lain%20dalam%20kondisi%20yang%20terkontrol.](https://serupa.id/metode-penelitian-eksperimen/#:~:text=Menurut%20Darmadi%20(2014%2C%20hlm.,lain%20dalam%20kondisi%20yang%20terkontrol.)
- Handayani. (2020). Tersedia Pada: <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/7335/5/BAB%20IV%20Metode%20Penelitian.pdf>
- Indhryani, R. I. (2022). *5+ Resep Kulit Pangsit Enak dan Mudah Dibuat, Yuk Coba!* Tersedia Pada: <https://www.orami.co.id/magazine/resep-kulit-pangsit>
- Ladunyah, A. (2022). *Resep Olahan Kulit Pangsit Sempel* Tersedia Pada: <https://www.briliofood.net/resep/15-resep-olahan-kulit-pangsit-semipel-dan-cocok-jadi-camilan-220117x.html>
- Longman. (2023). Tersedia Pada: <https://www.ldoceonline.com/dictionary/foodstuff>
- Mantalean, V. (2019). Tersedia Pada: <https://travel.kompas.com/read/2019/02/01/201000527/mengenal-kuliner-suikiaw-pangsit-wonton--mirip-tetapi-tak-sama-?page=all>
- Mestika Zed. (2003). Tersedia Pada: <http://repository.stiedewantara.ac.id/1868/5/BAB%20III.pdf>
- Metode Penelitian Eksperimen: Pengertian, Langkah & Jenis*. (2022). Tersedia

- Pada: [https://serupa.id/metode-penelitianeksperimen/#:~:text= Menurut %20Darmadi%20\(2014%2C%20hlm.,lain%20dalam%20kondisi%20yang %20terkontrol.](https://serupa.id/metode-penelitianeksperimen/#:~:text=Menurut%20Darmadi%20(2014%2C%20hlm.,lain%20dalam%20kondisi%20yang%20terkontrol.)
- Nandy. (2023). Tersedia Pada: Gramedia: [https://www.gramedia.com /literasi/ bahan-pangan-hewani/](https://www.gramedia.com/literasi/bahan-pangan-hewani/)
- Nandy. (2023). Tersedia Pada: <https://www.gramedia.com/literasi/bahan-pangan-nabati/>
- Nurul. (2023). Tersedia Pada: <https://rsnas.kulonprogokab.go.id/detil/254/bahan-pangan-hewani-i#:~:text=Bahan%20pangan%20merupakan%20semua%20jenis,palatabilitas%20dan%20menyehatkan%20bagi%20manusia.>
- Pangan, K. T. (2022). Tersedia Pada: <https://tanamanpangan.pertanian.go.id/detil-konten/iptek/105>
- Pertanian, P. P. (2022). Tersedia Pada: <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/budidaya-kedelai>
- Prabekti, R. (2018). "*Getok Tular*" *TOT Pengujian Organoleptik*. Tersedia Pada: [https://kkp.go.id/bkipm/bkipmmataram/artikel /5131-getok-tular-tot-pengujianorganoleptik#:~:text=Pengertian%20Uji% 20organoleptik%20 atau%20uji,id.wikipedia.org\).](https://kkp.go.id/bkipm/bkipmmataram/artikel/5131-getok-tular-tot-pengujianorganoleptik#:~:text=Pengertian%20Uji%20organoleptik%20atau%20uji,id.wikipedia.org))
- Puspita, P. (2018). *Asal-Usul Pangsit, Ternyata Dulunya Tidak Ada Pangsit Goreng*. Tersedia Pada: <https://bobo.grid.id/read/08905525/asal-usul-pangsit-ternyata-dulunya-tidak-ada-pangsit-goreng?page=all>
- Q, A. (2022). Tersedia Pada: <https://sipora.polije.ac.id/14641/2/BAB%201.pdf>
- Setyaningrum, P. (2022). *7 Daerah Penghasil Kedelai Terbesar di Indonesia, Jawa Timur Peringkat 1*. Tersedia Pada: [https://regional.kompas.com/ read/2022/ 02/19/164816378/7-daerah-penghasil-kedelai-terbesar-di-indonesia-jawa-timur-peringkat-1?page=all](https://regional.kompas.com/read/2022/02/19/164816378/7-daerah-penghasil-kedelai-terbesar-di-indonesia-jawa-timur-peringkat-1?page=all)
- Siyahailatua, S. E., & Tarigan, M. (2020). *Sering Salah Kaprah, Ini 5 Mitos dan Fakta Seputar Konsumsi Kedelai*. Tersedia Pada: [https:// gaya.tempo.co /read/1388668/sering-salah-kaprah-ini-5-mitos-dan-fakta-seputar konsumsi -kedelai](https://gaya.tempo.co/read/1388668/sering-salah-kaprah-ini-5-mitos-dan-fakta-seputar-konsumsi-kedelai)
- Sona, S. (2020). Tersedia Pada: HM HUB: <https://hmhub.in/standard-recipe/>
- Sudiara. (2006). Tersedia Pada: [https://pakukasih.blogspot.com/2018/07/ pengertian-peralatan-pengolahan-makanan.html](https://pakukasih.blogspot.com/2018/07/pengertian-peralatan-pengolahan-makanan.html)
- Sugiyono . (2018). Tersedia Pada: [http://repository.upi.edu/34894/4/S_SDP_ 1500 657_Chapter3.pdf](http://repository.upi.edu/34894/4/S_SDP_1500657_Chapter3.pdf)
- Tjutju. (2008). Tersedia Pada: [https://journal.binus.ac.id/index.php/ BBR/article /download/1196/1064/2613](https://journal.binus.ac.id/index.php/BBR/article/download/1196/1064/2613)

- Utari, Pitriani Amanda. (2022). *Diet Gluten Free: Siapa yang Disarankan dan Dampaknya pada Orang Sehat*. Tersedia Pada: <http://ygi.or.id/diet-gluten-free-siapa-yang-disarankan-dan-dampaknya-pada-orang-sehat/>
- Wang, T. Q. (2022). *Sejarah Pangsit Diciptakan Tabib 2.200 Tahun Silam*. Tersedia Pada: [https://bolong.id/im/0622/sejarah-pangsit-diciptakan-tabib-2200-tahunsilam#:~:text=Beijing%2C%20Bolong.id%20%2D%20Makanan,\(1368%20%2D%201644%20Masehi\)](https://bolong.id/im/0622/sejarah-pangsit-diciptakan-tabib-2200-tahunsilam#:~:text=Beijing%2C%20Bolong.id%20%2D%20Makanan,(1368%20%2D%201644%20Masehi)).
- Webster, M. (2023). Tersedia Pada: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/tool>
- Welek, K. (2010). Tersedia Pada: Ruang Guru: <https://www.ruangguru.com/blog/10-pengertian-observasi-menurut-para-ahli>