

**PENGUNAAN KUAH SAYUR ASEM KHAS
BETAWI SEBAGAI PENGGANTI SARI BUAH
LEMON DALAM PEMBUATAN *SORBET***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam
menempuh studi program
Diploma III



Oleh:

MEILIANA SETIAWAN

Nomor Induk: 201722353

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL-SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN KUAH SAYUR ASEM KHAS BETAWI SEBAGAI PENGANTI SARI BUAH LEMON DALAM PEMBUATAN SORBET

NAMA : Meiliana Setiawan
NIM : 201722353
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Bambang Sapto. U., S.ST.Par., MM Par
NIP.19630404 199403 1 001

Bandung, 16 Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Melliana Setiawan
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/ 11 Mei 1999
NIM : 201722353
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
**“PENGUNAAN KUAH SAYUR ASEM KHAS BETAWI SEBAGAI
PENGANTI SARI BUAH LEMON DALAM PEMBUATAN *SORBET*”**

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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas 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 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 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.

Bandung, 10 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Melliana Setiawan

NIM 201722353

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan YME karena telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya kepada penulis, sehingga bisa menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“PENGUNAAN KUAH SAYUR ASEM KHAS BETAWI SEBAGAI PENGGANTI SARI BUAH LEMON DALAM PEMBUATAN *SORBET*”**.

Banyak sekali hambatan dan rintangan dalam penyusunan tugas akhir ini yang akhirnya dapat penulis lalui atas bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini terutama kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri
3. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd., selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan pikiran dengan ikhlas untuk membimbing dan berbagi ilmu, selama penyusunan laporan tugas akhir.
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan pikiran dengan ikhlas untuk membimbing dan berbagi ilmu, selama penyusunan laporan tugas akhir.
5. Seluruh staff pengajar Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah berbagi ilmu dan memberikan

dukungan selama penulis berkuliah di STP Bandung.

6. Seluruh pihak keluarga Ayah Joseph dan Ibu Nurhajani, yang memberikan dukungan moral dan tenaga kepada penulis selama mengerjakan laporan tugas akhir.
7. Seluruh sahabat penulis Manajemen Patiseri 6A tahun 2020, seluruh rekan-rekan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, serta teman-teman.

Penulis sadar bahwa tugas akhir ini jauh dari kata sempurna karena terbatasnya ilmu yang dimiliki. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan adanya saran dan masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Desember 2020

Meiliana Setiawan

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Pendekatan dan Metode Penelitian	8
E. Lokasi dan Waktu Eksperimen	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	15
A. Tinjauan Pustaka	15
1. Sayur Asem Khas Betawi.....	15
2. Lemon.....	17
3. <i>Sorbet</i>	19
B. Prosedur Percobaan.....	21
1. Alat- alat yang digunakan.....	21
2. Bahan-bahan yang digunakan	25
3. Tahapan Percobaan.....	43
4. Kendala.....	44
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Rasa.....	46
1. Hasil Observasi.....	46
2. Hasil Uji Panelis	46
B. Tekstur.....	48
1. Hasil Observasi.....	48
2. Hasil Uji Panelis	48
C. Aroma.....	50
1. Hasil Observasi.....	50
2. Hasil Uji Panelis	50
D. Warna atau Penampilan.....	52
1. Hasil Observasi.....	52

2. Hasil Uji Panelis	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
A. Kesimpulan	55
1. Rasa	55
2. Tekstur.....	55
3. Aroma.....	56
4. Warna atau penampilan	56
B. Saran.....	56
1. Rasa	57
2. Tekstur.....	57
3. Aroma.....	58
4. Warna atau penampilan	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	61
BIODATA PENULIS.....	66

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 : Perbandingan Kandungan Gizi Kuah Sayur Asem Khas Betawi dengan Lemon per 100 Gr.....	4
TABEL 1. 2 : Skala Penilaian Oleh Panelis.....	11
TABEL 1. 3 : Jarak Interval Penilaian Oleh Panelis.....	12
TABEL 2. 1 : Klasifikasi Ilmiah Lemon.....	18
TABEL 2. 2 : Alat-Alat Eksperimen	21
TABEL 2. 3 : Bahan-Bahan	25
TABEL 2. 4 : Perbandingan Gambar <i>Sorbet</i> pra Eksperimen Pertama	30
TABEL 2. 5 : Perbandingan Gambar <i>Sorbet</i> pra Eksperimen Kedua.....	31
TABEL 2. 6 : Perbandingan Gambar <i>Sorbet</i> pra Eksperimen Ketiga.....	32
TABEL 2. 7 : Rancangan Eksperimen	33
TABEL 2. 8 : Resep <i>Sorbet</i> Lemon	33
TABEL 2. 9 : Resep Kuah Sayur Asem Khas Betawi	38
TABEL 2. 10 : Resep <i>Sorbet</i> Sayur Asem Khas Betawi	41
TABEL 3. 1 : Hasil <i>Sorbet</i> Eksperimen dan <i>Sorbet</i> Pemanding	45
TABEL 3. 2 : Hasil Uji Panelis Terhadap Rasa dari <i>Sorbet</i> Pemanding dan <i>Sorbet</i> Eksperimen.....	47
TABEL 3. 3 : Hasil Uji Panelis Terhadap Tekstur dari <i>Sorbet</i> Pemanding dan <i>Sorbet</i> Eksperimen.....	49
TABEL 3. 4 : Hasil Uji Panelis Terhadap Aroma dari <i>Sorbet</i> Pemanding dan <i>Sorbet</i> Eksperimen.....	51
TABEL 3. 5 : Hasil Uji Panelis Terhadap Warna Atau Penampilan dari <i>Sorbet</i> Pemanding dan <i>Sorbet</i> Eksperimen.....	53

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 : <i>Sorbet</i> Eksperimen	6
GAMBAR 2. 1 : Sayur Asem Khas Betawi	15
GAMBAR 2. 2 : Lemon	17
GAMBAR 2. 3 : <i>Ballon Whisk</i>	21
GAMBAR 2. 4 : <i>Blender</i>	21
GAMBAR 2. 5 : <i>Bowl</i>	21
GAMBAR 2. 6 : <i>Cutting Board</i>	22
GAMBAR 2. 7 : <i>Freezer</i>	22
GAMBAR 2. 8 : <i>Ladle</i>	22
GAMBAR 2. 9 : <i>Measure Jug</i>	22
GAMBAR 2. 10 : <i>Ice Cream Machine</i>	23
GAMBAR 2. 11 : <i>Frying Pan</i>	23
GAMBAR 2. 12 : <i>Kitchen Scale</i>	23
GAMBAR 2. 13 : <i>Pot</i>	23
GAMBAR 2. 14 : <i>Small Knife</i>	24
GAMBAR 2. 15 : <i>Spoon</i>	24
GAMBAR 2. 16 : <i>Squeezer</i>	24
GAMBAR 2. 17 : <i>Strainer</i>	24
GAMBAR 2. 18 : Asam Jawa	25
GAMBAR 2. 19 : Sari Buah Lemon	25
GAMBAR 2. 20 : Air	25
GAMBAR 2. 21 : Bawang Merah	25
GAMBAR 2. 22 : Cabai Merah	26
GAMBAR 2. 23 : Daun Melinjo	26
GAMBAR 2. 24 : Daun Salam	26
GAMBAR 2. 25 : Garam	26
GAMBAR 2. 26 : <i>Gula</i>	27
GAMBAR 2. 27 : <i>Glucose</i>	27
GAMBAR 2. 28 : Jagung Manis	27
GAMBAR 2. 29 : Kacang Panjang	27
GAMBAR 2. 30 : Kacang Tanah	28
GAMBAR 2. 31 : Kemiri	28
GAMBAR 2. 32 : Labu Siam	28
GAMBAR 2. 33 : Lengkuas	28
GAMBAR 2. 34 : Melinjo	29
GAMBAR 2. 35 : Nangka Muda	29
GAMBAR 2. 36 : Terasi	29
GAMBAR 2. 37 : <i>Stabilizer</i>	29
GAMBAR 2. 38 : <i>Sorbet</i> Pemanding pra Eksperimen Pertama	30
GAMBAR 2. 39 : <i>Sorbet</i> Eksperimen pra Eksperimen Pertama	30
GAMBAR 2. 40 : <i>Sorbet</i> Pemanding pra Eksperimen Kedua	31
GAMBAR 2. 41 : <i>Sorbet</i> Eksperimen pra Eksperimen Kedua	31
GAMBAR 2. 42 : <i>Sorbet</i> Pemanding pra Eksperimen Ketiga	32

GAMBAR 2. 43 : <i>Sorbet</i> Eksperimen pra Eksperimen Ketiga.....	32
GAMBAR 2. 44 : Memotong Buah Lemon.....	33
GAMBAR 2. 45 : Memeras Buah Lemon	34
GAMBAR 2. 46 : Sari Buah Lemon.....	34
GAMBAR 2. 47 : Memasukan <i>Glucose</i> ke dalam Air.....	34
GAMBAR 2. 48 : Memasukan Gula Pasir Dan <i>Stabilizer</i> ke dalam Air.....	35
GAMBAR 2. 49 : Memasukan Sari Buah Lemon ke dalam <i>Sorbet Based</i>	35
GAMBAR 2. 50 : Mengaduk <i>Lemon Sorbet Based</i>	35
GAMBAR 2. 51 : <i>Lemon Sorbet Based</i> ke dalam Wadah.....	36
GAMBAR 2. 52 : Menyiapkan Ice Cream Machine.....	36
GAMBAR 2. 53 : Hasil Pengadukan <i>Lemon Sorbet</i>	37
GAMBAR 2. 54 : Menghaluskan Bumbu Menggunakan Blender	38
GAMBAR 2. 55 : Memasukan Bumbu ke dalam <i>Pot</i>	38
GAMBAR 2. 56 : Memasukan Asam Jawa	39
GAMBAR 2. 57 : Memasukan Bahan Isi ke dalam <i>Pot</i>	39
GAMBAR 2. 58 : Proses Merebus Sayur Asem Khas Betawi	40
GAMBAR 2. 59 : Menyaring Sayur Asem Khas Betawi	40
GAMBAR 2. 60 : Memasak Kuah Sayur Asem Khas Betawi.....	41
GAMBAR 2. 61: Memasukan <i>Glucose</i>	41
GAMBAR 2. 62 : Memasukan Gula Pasir dan <i>Stabilizer</i>	42
GAMBAR 2. 63 : Sayur Asem Khas Betawi <i>Sorbet Based</i> ke dalam Wadah.....	42
GAMBAR 2. 64 : Menyiapkan Ice Cream Machine.....	43
GAMBAR 2. 65 : Hasil Pengadukan Sayur Asem Khas Betawi <i>Sorbet</i>	43
GAMBAR 3. 1 : <i>Sorbet</i> Eksperimen Pertama	45
GAMBAR 3. 2 : <i>Sorbet</i> Eksperimen Kedua	45
GAMBAR 3. 3 : <i>Sorbet</i> Eksperimen Ketiga.....	45
GAMBAR 3. 4 : <i>Sorbet</i> Pemanding.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : Format Penilaian <i>Sorbet</i> Menggunakan <i>Google Form</i>	61
LAMPIRAN 2 : Bukti Penilaian <i>Sorbet</i> Menggunakan <i>Google Form</i> dalam Bentuk Tabel.....	63
LAMPIRAN 3 : Data Panelis.....	64
LAMPIRAN 4 : Dokumentasi Penulis.....	65

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, N. (2017). Retrieved from Repository.upi.edu:
http://repository.upi.edu/30015/6/S_MIK_1306859_Chapter3.pdf
- Bhandari, B. (2017). *Non-Equilibrium*. Woodhead Publishing.
- Bungin, B. (2005). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana.
- Chlebana, R. A. (2017). *The Advanced Art of Baking and Pastry*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Detik food*. (2008, Juni 13). Retrieved from <https://food.detik.com/all-you-can-eat/d-955898/shorbet-asam-jawa-hmmmdingin-asam>
- Djaali, & Muljono, P. (2008). *Pengukuran dalam Bidang Pendidikan*. Jakarta: PT. Grasindo .
- DKBM*. (2011, Agustus). Retrieved from Wordpress.com:
<https://yherlanti.files.wordpress.com/2011/08/dkbn.pdf>
- Doktersehat, R. (2018, Agustus 9). *Dokter Sehat*. Retrieved from doktersehat.com:
<https://doktersehat.com/suka-makan-sayur-asem-ternyata-banyak-manfaatnya-lho/>
- Frost, H. (1949). *Tasting*. Minnesota: Pebble Books.
- Kun, M., & Suryawati, J. (2006). *Sosiologi*. Jakarta: KTSP Standart Isi 2006.
- Migoya, F. J. (2008). *Frozen Desserts*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Muaris, H. (2013). *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Noor, J. (2011). *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi & Karya Ilmiah*. Jakarta: KENCANA.
- Pappas, L. s. (1997). *Sorbet and Ice Cream & Other Frozen Confections*. Canada: Raincoast Book.
- Riyanto, S., & Hatmawan, A. (2020). *Metode Riset Penelitian Kuantitatif Penelitian di Bidang Manajemen Teknik Pendidikan dan Eksperimen*. Yogyakarta: Deepublish.
- Silaen, F. (2017, Agustus 25). *Filosofi Semangkuk Sayur Asam*. Retrieved from <https://beritagar.id/artikel/gaya-hidup/filosofi-semangkuk-sayur-asam>
- Sugiyono, D. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarharum, W. B., & dkk. (2019). *Sains Kopi Indonesia*. Malang: UB Press.
- Tarantino, J. (1988). *Sorbet!* California: The Crossing Press.

- Trimirasti, A. (2016, November 29). *Detik Food*. Retrieved from Food.detik.com: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3357446/sebaiknya-sayuran-tidak-direbus-ini-alasan-dari-ahli-gizi>
- Trisnani, I., & Syahrumsyah, H. (2015). Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Sari Bonggol Buah Nanas Terhadap Sifat Sensorik Daging Itik. *Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 50-53.
- Wikipedia. (2018, November 9). *Sayur Asem*. Retrieved from Wikipedia.org: https://id.wikipedia.org/wiki/Sayur_asem
- Yovita, V. N. (2020, November 27). *Sayur Asam, Sayur Lezat Banyak Manfaat*. Retrieved from klikdokter.com: <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/2697485/sayur-asam-sayur-lezat-banyak-manfaat>
- Yudvi, T. (2017, Agustus 22). *okelifestyle*. Retrieved from okezone.com: <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/08/22/298/1760761/food-story-sayur-asem-betawi-lahir-sejak-zaman-penjajahan-belanda-di-batavia>
- Yuniastuti, M. C. (2017). *Metode Pengolahan Patiseri*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.