

**PENGGUNAAN TAHU SUTERA SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TELUR
DALAM PEMBUATAN POUND CAKE**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program
Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata
NHI Bandung



Oleh :

MICHELLE VANIA CALISTA SANTOSO
Nomor Induk : 201722381

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

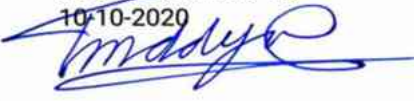
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN USULAN PENELITIAN

JUDUL TUGAS AKHIR


PENGGUNAAN TAHU SUTERA SEBAGAI PENGGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN POUND
CAKE

Pembimbing I,

ACC UP Michelle V.C
10-10-2020


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

Pembimbing II,


12/10 sk.mdd

Selvi Novianti, M.sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung, 11 Oktober 2020

Menyetujui,

Ketua Program Studi
Manajemen Patiseri


11.10.20

Tedi Sutadi, S. ST. Par., MM. Par.
NIP. 19620825 199003 1 001

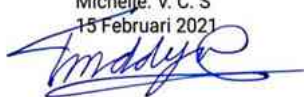
LEMBAR PENGESAHAN

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

**PENGGUNAAN TAHU SUTERA SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TELUR
DALAM PEMBUATAN POUND CAKE**

NAMA : MICHELLE VANIA CALISTA S.
NIM : 201722381
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Michelle. V. C. S
15 Februari 2021


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

Pembimbing II,

16/02/21


Selvi Novianti, M.Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Bandung,

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 : Michelle Vania Calista S.
Tempat/Tanggal Lahir : Purwokerto, 02 Desember 1999
NIM : 201722381
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

PENGUNAAN TAHU SUTERA SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TELUR DALAM PEMBUATAN POUND CAKE

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/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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, 12 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,

 Michelle Vania (201722381)

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN MAHASISWA.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Pendekatan & Metode Penelitian	8
1. Pendekatan Pengembangan Produk	8
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk.....	8
3. Teknik Mengumpulkan Data	10
4. Pengukuran Data dan Teknis Analitis	11
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan	17
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	19
A. Tinjauan Pustaka	19
B. Prosedur Percobaan	26
C. Bahan - Bahan Yang Digunakan	26
D. Alat - Alat Yang Digunakan	33
E. Kendala Yang Dihadapi	44

BAB 3 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
A. Hasil Eksperimen	46
B. Pembahasan	48
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

TABEL 1 : Tabel Uji Hedonik.....	13
TABEL 2 : Tabel Nilai Tingkat Kesukaan Panelis.....	15
TABEL 3 : Tabel Kandungan Gizi Tahu Sutera (100 Gr)	22
TABEL 4 : Tabel Kandungan Gizi <i>Pound Cake</i> (100 Gr)	25
TABEL 5 : Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Pound Cake</i>	34
TABEL 6 : Tabel Perbandingan Telur Dan Tahu Sutera	42
TABEL 7 : Resep <i>Pound Cake</i> Pembanding (1/4x Resep)	42
TABEL 8 : Resep <i>Pound Cake</i> Eksperimen (1/4x Resep)	43
TABEL 9: Tabel Perbandingan Hasil Produk Pembanding Dengan Produk Eksperimen	47
.....	
TABEL 10 : Persentase Hasil Uji Panelis Pada Aspek Volume Terhadap <i>Pound Cake</i>	48
TABEL 11 : Persentase Hasil Uji Panelis Pada Aspek Tekstur Terhadap <i>Pound Cake</i>	49
TABEL 12 : Persentase Hasil Uji Panelis Pada Aspek Rasa Terhadap <i>PoundCake</i>	
.....	
.....	50
TABEL 13 : Persentase Hasil Uji Panelis Pada Aspek Aroma Terhadap <i>Pound Cake</i>	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1	: <i>Pound Cake</i> Pemanding.....	38
GAMBAR 2	: <i>Pound Cake</i> Eksperimen Menggunakan 30% Tahu Sutera	39
GAMBAR 3	: <i>Pound Cake</i> Eksperimen Menggunakan 50% Tahu Sutera	40

DAFTAR PUSTAKA

- Alissa. (2019). Rosemary Lemon Vegan Pound Cake. Diakses 10 Desember 2020, dari Rosemary Lemon Vegan Pound Cake - Connoisseurus Veg
- Andie, Hadi, dkk. (2015). *Kue Lezat Minim Alat Tanpa Oven, Tanpa Mikser*. Surabaya:Linguakata PT Kawan Pustaka
- Anggito, Albi & Setiawan Johan. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi:CV Jejak.
- Anhar, Ashabul, dkk. (2018). *Pemberdayaan Masyarakat Sekitar Hutan Berbasis Konservasi Dan Budidaya Kopi Ramah Lingkungan*. Syiah Kuala University Press.
- Aryani, Titin, dkk., (2018). *Buku Ajar Mengolah Kulit Pisang Menjadi Tepung Dan Kue Donat*. Yogyakarta:CV Rasi Terbit.
- Bachri, Naufal. (2019). *Statistika Dasar Untuk Bisnis : Teori, Pendekatan dan Contoh Kasusnya*. Sukabumi:CV Jejak.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Rata-Rata Konsumsi Tahu Dan Tempe Per Kapita Dalam Seminggu 2017-2019. Diakses 24 November 2020, dari <https://lokadata.id/data/rata-rata-konsumsi-tahu-dan-tempe-per-kapita-dalam-seminggu-2007-2019-1601011972>
- Blanshard, J.M.V. & Mitchell J.R., (), *Food Structure : Its Creation And Evaluation*.
- Darmalaksana, Wahyudin. (2020). *Metode Penelitian Hadis*. Bandung:Penerbit Fakultas Ushuluddin.
- FatSecret. (2020). Kandungan Gizi 100 Gram Pound Cake. Diakses 29 Oktober 2020, dari

<https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=fjrd&rid=38857&portionid=61588&portionamount=100,000&frc=True>

Fransisca, Mia. (2015). Laporan Praktikum Mutu Organoleptik Uji Perbedaan Berpasangan Bubur Susu Tepung Beras Dan Uji Hedonik Nugget Lele. Diakses 28 September 2020, dari <https://miafransiscaaa.blogspot.com/2015/03/uji-organoleptik-uji-perbedaan.html>

Guichard, Elisabeth, dkk. (2017). *Flavour : From Food To Perception*. UK:John Wiley & Sons Ltd.

Gusnadi, Dendi. (2020). ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA INOVASI PRODUK UNAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA. Diakses 25 September 2020, dari

Hastuti, Sri. (2019). *MUTU DAN UJI INDERAWI*. Yogyakarta:Instiper Yogyakarta <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjdiqyY05fsAhWr9XMBHXj-DE4QFjANegQIBBAC&url=https%3A%2F%2Fstp-mataram.e-journal.id%2FJIH%2Farticle%2Fdownload%2F24%2F24%2F&usg=AOvVaw2VhrPzzng3xNXf0z3M4OM>

Humble, Nicola. (2010). *Cake : A Global History*. London:Reaktion Books Ltd.

Huwaida, Hikmayanti. (2019). *Statistika Deskriptif*. Banjarmasin:Poliban Press.

Irianti, Maria Agatharina Dewi. (2016). Panelis Adalah Sekelompok Orang Yang Bertugas Menilai Sifat Atau Kualitas Bahan Berdasarkan Kesan Subyektif . Diakses 28 September 2020, dari <https://www.scribd.com/document/329288904/Panelis-Adalah-Sekelompok-Orang-Yang-Bertugas-Menilai-Sifat-Atau-Kualitas-Bahan-Berdasarkan-Kesan-Subyektif>

Kanell, John. (2019). Pound Cake. Diakses 12 Desember 2020, dari Meet John - Preppy Kitchen

Kemp, Sarah E., dkk. (2018). *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation*. UK:John Wiley & Sons Ltd.

Kosasih, Dani. (2020). Mengenal Manfaat Dari Kandungan Gizi Tahu Dan Tempe Bagi Kesehatan. Diakses 19 September 2020, dari <https://www.gooddoctor.co.id/uncategorized/kandungan-gizi-tahu-dan-tempe-yang-harus-kalian-ketahui/>

Kuditawati, Erwin. (2017). *25 Paket Snack Box & Coffee Break Harga 15 Ribu*. Jakarta:Gramedia.

London:Butterworths.

Madhuram. (2018). I Can't Believe It's Eggless Chocolate Cake. Diakses 10 Desember 2020, dari The BEST Eggless Chocolate Cake Recipe | Chocolate Cake without Eggs (egglesscooking.com)

Mediasindo, Pertiwi. (2018). *Tren-Tips-Bisnis Pastry Bakery*. Surabaya:Penerbit PT. Mediasindo

Putra, Arif. (2021). Mengenal Lesitin Kedela, Zat Aditif Yang juga Dikonsumsi Sebagai Suplemen. Diakses 02 Februari 2021, dari Sehatq.com

Ratnasari, Elise Dwi. (2017). Delapan Alternatif Bahan Pengganti Telur Untuk Membuat Kue. Diakses 19 September 2020, dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170614113636-262-221648/delapan-alternatif-bahan-pengganti-telur-untuk-membuat-kue/>

Sholihah, Nisaa. (2015). Tepung Terigu. Diakses 28 Oktober 2020, dari <http://www.kerjanya.net/faq/17860-tepung-terigu.html>

Sicca, Shintaloka Pradita. (2018). Harga Telur Melambung Tinggi Konsumen Menjerit. Diakses 1 Oktober 2020, dari <https://tirto.id/harga-telur-melambung-tinggi-konsumen-menjerit-cNXC>

Sopandi, Opan. (2018). Ringkasan Ilmu. Diakses 1 Oktober 2020, dari <http://opanpengetahuan.blogspot.com/2018/03/definisi-volume.html>

Sriyanti, Ika. (2019). *Evaluasi Pembelajaran Matematika*. Sidoarjo:Uwais Inspirasi Indonesia.

Sudargo, Toto, dkk. (2018). *Defisiensi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan*. Yogyakarta:Gadjah Mada University Press.

Sunaryo. (2019). *Aplikasi Statistika Untuk Bisnis Dan Ekonomi*. Malang:UB Press.

Timotius, Kris H., (2017). Pengantar Metodologi Penelitian : *Pendekatan Manajemen Pengetahuan Untuk Perkembangan Pengetahuan*. Yogyakarta:Penerbit Andi.