

**PENGGUNAAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI SANTAN DALAM
PEMBUATAN BOLU KEMOJO**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

MOHAMAD FAITHFUL HUSKY

201621637

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN SUSU KEDELAI SEBAGAI SUBSTITUSI SANTAN DALAM
PEMBUATAN BOLU KEMOJO**

NAMA : Mohamad faithful husky

NIM : 201621637

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I

Pembimbing II

Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc
NIP. 19860405 201101 2 008

Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP. 19820603 200902 1 005

Bandung,

2020

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Patiseri,

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI SANTAN DALAM PEMBUATAN BOLU KEMOJO”**. Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. S

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan serta doa yang tulus kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Sandra Sanggramasari,SE.,M.Sc selaku pembimbing I yang telah membantu dan memberikan ide,saran, dan waktu kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.

6. Ibu Made Citra Yuniastuti,SE.,MM. selaku pembimbing II yang telah membantu dan memberikan ide,saran, dan waktu kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
7. Seluruh dosen Manajemen Patiseri dan staff pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Keluarga tercinta, terutama kepada Bapak Yanis Haidar dan Dewi setianingsih yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun material kepada penulis untuk bisa menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari Tugas Akhir ini, baik dari materi maupun teknik penyajian. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis berharap Tugas Akhir ini bisa bermanfaat khususnya didunia kuliner.

Bandung, Januari 2020

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	11
BAB II	12
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	12
A. Tinjauan Pustaka.....	12
B. Pengenalan Susu Kedelai.....	13
C. Pengenalan Bolu Kemojo.....	15
D. Prosedur Percobaan.....	16
BAB III	37
A. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	37
B. Analisis Pembahasan.....	50
BAB IV	52
KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 SUSU KEDELAI.....	14
GAMBAR 2.2 BOLU KEMOJO.....	15
GAMBAR 2.3 TELUR	21
GAMBAR 2.4 GULA PASIR.....	21
GAMBAR 2.5 MENTEGA	22
GAMBAR 2.6 TEPUNG TERIGU.....	23
GAMBAR 2.7 SANTAN.....	24
GAMBAR 2.8 AIR DAUN SUJI DAN PANDAN.....	25
GAMBAR 2.9 BOLU KEMOJO PEMBANDING.....	26
GAMBAR 2.10 BOLU KEMOJO DENGAN PERBANDINGAN 75:25.....	27
GAMBAR 2.11 BOLU KEMOJO DENGAN PERBANDINGAN 50:50.....	27
GAMBAR 2.12 BOLU KEMOJO DENGAN 100% SUSU KEDELAI.....	28
GAMBAR 3.1 <i>TEXTURE</i> PADA BOLU KEMOJO PEMBANDING.....	38
GAMBAR 3.2 <i>TEXTURE</i> PADA BOLU KEMOJO EKSPERIMEN.....	39
GAMBAR 3.3 <i>APPEARANCE</i> PADA BOLU KEMOJO PRMBANDING.....	46
GAMBAR 3.4 <i>APPEARANCE</i> PADA BOLU KEMOJO EKSPERIMEN.....	47

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI PADA SANTAN DAN SUSU KEDELAI PER 100 GRAM	3
TABEL 1.2 JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN PANELIS.....	11
TABEL 2.1 KANDUNGAN GIZI SUSU KEDELAI PER 100 GRAM.....	13
TABEL 2.2 ALAT PENUNJANG EKSPERIMEN.....	17
TABEL 2.3 HASIL PRAEKSPERIMEN.....	26
TABEL 2.4 RANCANGAN PERBANDINGAN PENGGUNAAN SANTAN DAN SUSU KEDELAI.....	29
TABEL 2.5 RESEP BOLU KEMOJO PEMBANDING.....	30
TABEL 2.6 RESEP BOLU KEMOJO EKSPERIMEN.....	33
TABEL 3.1 PERBANDINGAN BOLU KEMOJO EKSPERIMEN DENGAN BOLU KEMOJO PEMBANDING.....	37
TABEL 3.2 HASIL UJI PANELIS UNTUK ASPEK <i>TEXTURE</i>	40
TABEL 3.3 HASIL UJI PANELIS UNTUK ASPEK REMAHAN.....	41
TABEL 3.4 HASIL UJI PANELIS UNTUK ASPEK RASA.....	43
TABEL 3.5 HASIL UJI PANELIS UNTUK ASPEK AROMA.....	44
TABEL 3.6 HASIL UJI PANELIS UNTUK ASPEK <i>TRIGEMMINAL EFFECT</i>	45
TABEL 3.7 HASIL UJI PANELIS UNTUK ASPEK WARNA.....	48
TABEL 3.8 HASIL UJI PANELIS UNTUK ASPEK UKURAN.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 KUESIONER.....	58
LAMPIRAN 2 DAFTAR NAMA PANELIS.....	59
LAMPIRAN 3 HASIL OBSERVASI.....	60

DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber Journal:

Science direct.com

B. Sumber Buku:

Adawiyah, D.R. dan Waysima.(2009). *Evaluasi sensori Produk Pangan*

Edisi 1.Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Amendola, Joseph and Nicole Rees. (2002). *Understanding Baking: The Art and Science of Baking* 3rd Edition, Kindle Edition. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.

Arief. (2007). *Pemasaran Jasa & Kualitas Pelayanan*. Malang : Bayumedia Publising.

Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan*.Yogyakarta: Graha Ilmu

Cahyana, Cucu dan Guspri Devi Artanti. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Demam, M. J. (1997). *Kimia Makanan*. (Terjemahan dari Principles of Food Chemistry, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung.

Figoni, Paula. (2008). *How Baking Works*. New Jersey: John Wiley and Sons Inc.

Long, Nancy. (2005). *Make Your Life Healthy*. Las Vegas: Institute for Modern Health.

Marwoto, Hari. (2013). *Budi Daya Tanaman Palawija: Jagung, Kacang Tanah, dan Kedelai*. Singkawang: PT Maraga Borneo Tarigas

Paran, Sangkan. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti,Cake,Pastry, & Kue Kering*

Jakarta: PT Kawan Pustaka.

Riduwan. (2005). *Skala Pengukuran Variable Penelitian*. Bandung : Alfabeta.

Rinadedik. (2018). *Serba Serbi Baking*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.

Rukmana, Rahmat dan Yuniarsih, Yuyun. (1996). *Kedelai Budidaya dan Pasca Panen*.
Yogyakarta: Kanisius.

Saptoningsih, dan A. Jatnika. (2012). *Membuat Olahan Buah*. Jakarta: Agro Media
Pustaka.

Sarwono, B dan Yan Pieter Saragih. (2004). *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Rineka Cipta.

Sjoekri Risma. (2017) . *Seni Rasa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kombinasi*. Bandung: Alfabeta.

[Warisno dan Kres Dahana. \(2010\). Meraup Untung Dari Olahan Kedelai. Jakarta: Agro
Media Pustaka.](#)

[Winarsih, Hery. \(2010\). Protein Kedelai Dan Kecambah: Manfaatnya bagi kesehatan.
Yogyakarta: Kanisius.](#)

C. Sumber Online:

Alfajar, Ahmad. (2013). *Bolu Kemojo Makanan Khas Riau Yang Begitu Manis*.
https://www.kompasiana.com/ahmad_alfajar27/552bede06ea8343a598b464d/ [bolu-
kemojo-makanan-khas-riau-yang-begitu-manis.](#)

Bogasari. (2011) . *Seputar Tepung*. www.bogasari.com.

Fatsecret.(2008). 100 grams soy milk. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/susu-kedelai?portionid=61060&portionamount=100,000>.

Healthline.(2018). <https://health.grid.id/read/351890140/turunkan-kolesterol-tinggi-dengan-konsumsi-susu-kedelai-bernutrisi?page=all>

Suryana. (2010). *Metodologi Penelitian: Model Praktis dan Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. Diakses dari https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/23731890cdc8189968cf15105c651573.pdf.