

**PENGUNAAN SEBAGIAN TEPUNG HANJELI SEBAGAI
ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *BUTTER COOKIES***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

INEKE PUTRI JULIANTI

Nomor Induk : 2020411055

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**"PENGUNAAN SEBAGIAN TEPUNG HANJELI SEBAGAI
ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *BUTTER COOKIES*"**

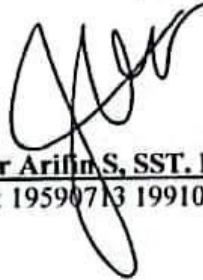
NAMA : INEKE PUTRI JULIANTI

NIM : 2020411055

JURUSAN : HOSPITALITI

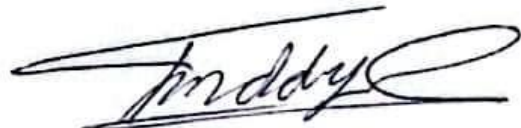
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djuhar Arifin S, SST. Par., MM.
NIP: 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 15 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR


PENGGUNAAN SEBAGIAN TEPUNG HANJELI SEBAGAI ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN BUTTER
COOKIES

NAMA : Ineke Putri Julianti
NIM : 2020411055
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

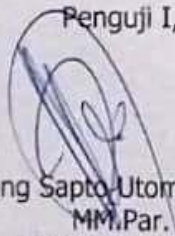
Pembimbing Utama,


Djauhar Arifin S., SST.Par., M.Sc.
NIP. 19590713 199103 1 001

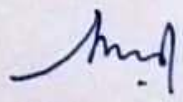
Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


Bambang Sapto Utomo, SST.Par.,
MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji II,


Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.
NIP. 19601202 198203 2 001


Bandung, 13 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


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

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ineke Putri Julianti
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 25 Juli 2002
NIM : 2020411055
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"Penggunaan Sebagian Tepung Hanjeli Sebagai Alternatif Dalam Pembuatan Butter Cookies"** 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 PoliteknikPariwisata NIII 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 PariwisataNIII Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung Barat, 15 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Ineke Putri Julianti
NIM. 2020411055

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbi al'lamin, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGUNAAN SEBAGIAN TEPUNG HANJELI SEBAGAI ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *BUTTER COOKIES*”**.

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Diploma III pada program studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dengan tugas akhir ini dapat terselesaikan tidak lepas dari banyak bantuan dan dukungan yang penulis dapatkan.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.St.Par., M.M.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti SST.Par., M.Sc., CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto SST.Par., MM. Selaku Pembimbing Utama.
6. Bapak Dr.Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. Selaku Pembimbing Pendamping.
7. Seluruh dosen dan *staff* yang telah mendidik dan memberi ilmu kepada penulis.
8. Teman-teman SPP 6B yang selalu memberikan dukungan dan memberi bantuan berupa tukar pikiran pada penulis dalam tugas akhir ini.
9. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan motivasi dan dukungan.

Penulis sangat menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, serta masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk menjadi acuan agar dapat menjadi lebih baik lagi di masa yang akan datang. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menambah wawasan bagi yang membutuhkan. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih,

Bandung Barat, 15 Desember 2023

Ineke Putri Julianti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	
C. Tujuan Penelitian	
D. Pendekatan Dan Teknik Pengumpulan Data	
1. Pendekatan Pengembangan Produk	
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk	
3. Pengukuran Data dan Teknik Analisis	
4. Teknik Pengumpulan Data	20
E. Lokasi Dan Waktu Penelitian	
1. Lokasi Penelitian	22
2. Waktu Penelitian	
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	
A. Tinjauan Pustaka	
1. Pengenalan Produk	3

2. Pengenalan Komoditi	7
B. Prosedur Percobaan	
1. Pra-Eksperimen	
2. Rancangan Eksperimen	34
3. Bahan-bahan yang Digunakan	35
4. Alat-alat yang Digunakan.....	40
5. Resep Ekperimen dan Resep Pembanding	44
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	
B. Pembahasan	57
1. Pembahasan mengenai tampilan <i>butter cookies</i> pembanding dan <i>butter cookies</i> eksperimen.....	57
2. Pembahasan mengenai tekstur <i>butter cookies</i> pembanding dan <i>butter cookies</i> eksperimen.....	58
3. Pembahasan mengenai rasa <i>butter cookies</i> pembanding dan <i>butter</i> <i>cookies</i> eksperimen	59
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	
A. Kesimpulan.....	
B. Saran	
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Nutrisi Dalam 100 gr Hanjeli.....	8
Tabel 1.2 Kandungan Perbandingan Nutrisi Pada 100 gr Tepung Hanjeli dan Tepung Terigu.....	9
Tabel 1.3 Penilaian Skala Hedonik.....	17
Tabel 1.4 Nilai Rata-Rata dan Kriteria	19
Tabel 2.1 Pra-Eksperimen.....	32
Tabel 2.2 Rancangan Eksperimen.....	34
Tabel 2.3 Alat dan Fungsi.....	40
Tabel 2.4 Resep <i>Butter Cookies</i> Pembanding.....	45
Tabel 2.5 Resep <i>Butter Cookies</i> Eksperimen.....	48
Tabel 3.1 Hasil <i>Butter Cookies</i> Pembanding dan <i>Butter Cookies</i> Eksperimen.....	51
Tabel 3.2 Hasil Rata-Rata Uji Hedonik Panelis Berdasarkan Aspek Tampilan....	53
Tabel 3.2 Hasil Rata-Rata Uji Hedonik Panelis Berdasarkan Aspek Tekstur.....	54
Tabel 3.2 Hasil Rata-Rata Uji Hedonik Panelis Berdasarkan Aspek Rasa.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Butter Cookies</i>	1
Gambar 1.2 Grafik Tingkat Impor Gandum Tertinggi 2021.....	4
Gambar 1.3 Tanaman Hanjeli.....	7
Gambar 2.1 <i>Butter Cookies</i>	25
Gambar 2.2 Biji Hanjeli Batu.....	29
Gambar 2.3 Biji Hanjeli Pulut/Ketan	30
Gambar 2.4 <i>Butter/Mentega</i>	35
Gambar 2.5 Kuning Telur	36
Gambar 2.6 Pasta Vanila.....	36
Gambar 2.7 Gula Pasir.....	37
Gambar 2.8 Garam.....	38
Gambar 2.9 Tepung Terigu Protein Rendah.....	38
Gambar 2.10 Tepung Hanjeli	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Panelis Konsumen	71
Lampiran 2 Dokumentasi Panelis Konsumen	73
Lampiran 3 Penilaian Kuesioner Panelis	75
Lampiran 4 Kuesioner Penilaian	76
Lampiran 5 Ketertarikan Masyarakat Terhadap <i>Butter Cookies</i>	77
Lampiran 6 Diagram Hasil Uji Panelis Terhadap <i>Butter Cookies</i> Pemanding dan <i>Butter Cookies</i> Eksperimen	78
Lampiran 7 Hasil Turnitin	79
Lampiran 8 Biodata Penulis	84

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Zuchri. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Makassar: Syakir Media Press.
- Alderiny, Mahmoud, dan Mohamad Alnafissa. (2020). *Analysis of Saudi Demand for Imported Honey Using an Almost Ideal Demand System (AIDS)*. Department of Agricultural Economics, College of Food and Agriculture Sciences, King Saud University. Riyadh, Saudi Arabia. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences* 19 (2020) 293-398.
- Aminah, Siti., *et al.* (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix Lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranean (L.) Verdcourt*). Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Diniyati, Indah Amanah, dkk, (2022), *Etnomatematika: Konsep Matematika pada Kue Lebaran*. Mosharafa: Jurnal Pendidikan Matematika Volume 11, Nomor 2 .Jakarta.
- Figoni, Paula. (2011). *How Baking Work: Exploring The Fundamentals of Baking Sciences*. Canada: John Willey & Sons, Inc.

Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO). Imports Countries by Commodity.2023. Diakses dari

https://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity_imports.

Friberg, Bo.(2002).*The Professional Pastry Chef : Fundamentals of Baking and Pastry*.New York: John Willey & Sons,Inc.

Gisslen, Wayne. (2017). *Professional Baking Seventh Edition*. New Jersey: John Willey & Sons,Inc.

Hakim, Lukman., Annis Kandriasari. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap Kualitas Sensoris Kue Pukis. *Journal Of Comprehensive Science* Vol. 2 No. 8, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Histifarina, D, dan D Rahadian, N Ratna P, Liferdi. (2019). "*Hanjeli Utilization as a Functional Food to Support Food Sovereignance.*" IOP Publishing.

Irwan. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli Dalam Pembuatan Roti *Soft Roll* Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga* Vol, 10 No. 1, Universitas Negeri Jakarta.

Kusherdyana, H. (2016). Pengantar Statistika Pariwisata. Bandung: Alfabeta.

Kumar, Ashish. (2023). The History of Danish Butter Cookies: From Royal Treat to Worldwide Favorite. Medium.com Retrieved from <https://medium.com/@websitemaker/the-history-of-danish-butter-cookies-from-royal-treat-to-worldwide-favorite-583efb854240>

Le Cordon Bleu International. (2012). *Pâtisserie and Baking Foundations*. New York: Delmar.

LIPI. (1986). *Jenis Rumput Dataran Rendah Lembaga Biologi Nasional*. LIPI-Bogor.

Muliawati, Ditta Astarina. (2015). *Perbedaan Kualitas Cake Komposit Tepung Jali (Coix lacryma-jobi L.) Varietas Ketan Dan Tepung Terigu*. Universitas Negeri Semarang. Semarang

Nurchayani, Puji Rahmawati, dkk. (2023). *Pelatihan Pembuatan Bolu Biji Hanjeli Kepada Masyarakat Kawasan Geopark Ciletuh, Kabupaten Sukabumi*. JIPMI (Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Nurmala, Tati, (2010). “Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma jobi L.*) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri.” Fakultas Pertanian Universitas Pajajaran.

Pradeksa, Yogi, Dwidjono H. D., & Masyhuri. (2014). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gandum Indonesia*. *Agro Ekonomi* Vol. 24/No. 1 Juni. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Praptiningrum, Wulan. (2015). Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Qosim, Warid Ali., Tati Nurmala. (2011). Eksplorasi, Identifikasi dan Analisis Keragaman Plasma Nutfah Tanaman Hanjeli (*Coix lacryma jobi L.*) Sebagai Sumber Bahan Pangan Berlemak di Jawa Barat. Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran Bandung. Bandung
- Ramadhan, Nugraha dkk. (2023). Review Artikel: Keanekaragaman Hanjeli (*Coix lacryma-jobi L.*) di Sumatera Barat. Departemen Agronomi, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang, Indonesia.
- The Culinary Institute of America.* (2016). *Mastering The Art And Craft Baking And Pastry Third Edition.* Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Saraswati, Ni Putu Putri Dewanty, dkk. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-Jobi L.*) dengan Buah Salak Kering (*Salacca edulis Reinw.*) Terhadap Karakteristik Snack Bar. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Unud, Badung, Bali.
- Savitri, P. I. (2010). Substitusi Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Dengan Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) dan Konsentrasi Angkak: Kajian Karakteristik Kimia dan Senori Tapai. Universitas Sebelas Maret. Yogyakarta
- Syahputri, A. D. dan A. K. Wardani. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix Lacryma Jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik

Fisik Dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*

Setyaningsih, D., dkk. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

Suarni., Muhammad Aqil, dkk. (2018). *Hanjeli Teknologi Budidaya dan Pascapanen Menunjang Diversifikasi Pangan*. Indonesia: PT. Nas Media Indonesia.

Suas, Michael. (2012). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach*. United States: *Cengage Learning*.

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan RND*. Bandung: Alfabeta.

Sumarno, & Mejaya, M. J. (2017). *Pertanaman dan Produksi Gandum Indonesia*. Sulawesi Selatan: Balai Penelitian Tanaman Serealia.

Suyadi. (2020). *Hanjeli (Coix lacryma-jobi L.) Bahan Pangan Pokok Alternatif dan Fungsional*. Yogyakarta: Deepublish.

Olyvia, Lawrencya Carol. (2022). *Penggunaan Tepung Biji Hanjeli Sebagai Bahan Pengganti Tepung Almond Dalam Pembuatan Opera Cake*. Jurusan Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. Jakarta Selatan.

Wrigley, C., Seetharaman, K., Corke, H., et al. (2016). *Encyclopedia of Food Grains 2nd Edition The World of Food Grains*. Oxford: Elsevier Ltd.

