

**PENGGUNAAN TEPUNG GARUT SEBAGAI  
PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM  
PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh ujian akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**HALSYA DESTANIA NURFADHLILLAH**

**Nomor Induk : 2020411036**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

### PENGGUNAAN TEPUNG GARUT SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU

NAMA : HALSYA DESTANIA NURFADHLILLAH  
NIM : 2020411036  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 22 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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


## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**"PENGUNAAN TEPUNG GARUT SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU  
DALAM PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU"**

NAMA : HALSYA DESTANIA NURFADHLILLAH  
NIM : 2020411036  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Warta Sumirat, M.Pd.  
NIP. 19700611 199803 1 001

Bandung, 15 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 : HALSYA DESTANIA NURFADHLILLAH  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 19 FEBRUARI 2002  
NIM : 2020411036  
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**"PENGUNAAN TEPUNG GARUT SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU"** 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, 22 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



HALSYA DESTANIA NURFADHLILLAH

## **KATA PENGANTAR**

Alhamdulillah rabbi'l'alamin segala puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya. Tak lupa sholawat Nabi selalu terlimpah curahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW, sehingga penulis dapat merampungkan tugas akhir ini dengan baik serta tepat pada waktunya. Perjalanan dalam menempuh pendidikan ini sangatlah tidak mudah bagi penulis, seringkali muncul ide-ide menarik serta menciptakan peluang dalam menghadirkan inovasi terbaru dalam bahan pangan, seperti bahan pangan lokal yang harus selalu dikembangkan serta dilestarikan agar tidak hilang begitu saja. Penulis memutuskan mengambil tugas akhir menggunakan metode pendekatan eksperimen dengan judul “PENGUNAAN TEPUNG GARUT SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU“.

Tugas akhir ini menjadi salah satu syarat guna menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Namun ini semua tidak akan selesai tanpa adanya dukungan baik secara materil maupun moral. Penulis juga mengucapkan terimakasih terhadap seluruh pihak yang terlibat dalam proses penyelesaian tugas akhir ini, 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., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan semangat serta masukan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membantu serta memberi arahan dalam penulisan tugas akhir ini.



7. Orang tua penulis, Bapak Iwan dan Ibu Dewi tercinta serta kedua saudari saya Hafya Destiana Nurmaulidyna dan Hannissa Destriwani Nurhaliza yang saya sayangi telah memberikan dukungan moral serta doa yang tidak terputus dan tak dapat tergantikan oleh penulis.
8. Sahabat serta teman-teman yaitu Ajeng, Ratuzahra, dan *powerpuffpastry* yang mendukung penulis dalam penyusunan tugas akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik serta saran jika diperlukan dengan bersifat membangun dari semua pihak dan semoga tugas akhir penelitian eksperimen ini dapat berguna bagi seluruh pihak yang membacanya.

Bandung, 25 Oktober 2023

Halsya Destania Nurfadhilillah

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Pertanyaan Penelitian .....</b>	<b>8</b>
<b>C. Tujuan Penelitian .....</b>	<b>9</b>
<b>D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>9</b>
1. Pendekatan Pengembangan Produk.....	9
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk .....	10
3. Pengukuran Data dan Teknik Analisis .....	13
4. Teknik Pengumpulan Data .....	18
<b>E. Lokasi Dan Waktu Penelitian .....</b>	<b>19</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....</b>	<b>21</b>
<b>A. Tinjauan Pustaka .....</b>	<b>21</b>
1. Tepung Terigu .....	21
2. Tepung Garut .....	22
3. Kue Kering Putri Salju.....	26
<b>B. Prosedur Percobaan .....</b>	<b>28</b>
1. Alat-alat Yang Digunakan.....	28
2. Bahan-bahan yang Digunakan .....	31
3. Prosedur Percobaan yang Dilakukan .....	36
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
<b>A. Hasil Eksperimen .....</b>	<b>43</b>
<b>B. Pembahasan Hasil Observasi .....</b>	<b>44</b>
1. Penampilan .....	46
2. Rasa .....	46
3. Aroma.....	47
4. Tekstur .....	47
<b>C. Hasil Uji Panelis.....</b>	<b>48</b>
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>53</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>53</b>
<b>B. Saran.....</b>	<b>53</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>IDENTITAS DATA PANELIS .....</b>	<b>60</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>62</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
<b>TABEL 1 PERBEDAAN KANDUNGAN NUTRISI PER 100 GR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GARUT .....</b>	<b>6</b>
<b>TABEL 2 PERBANDINGAN DARI HASIL PRA-EKSPERIMEN KUE KERING PUTRI SALJU .....</b>	<b>11</b>
<b>TABEL 3 SKALA PENILAIAN TERHADAP PRODUK .....</b>	<b>16</b>
<b>TABEL 4 SKALA INTERVAL PENILAIAN PRODUK.....</b>	<b>17</b>
<b>TABEL 5 WAKTU PENELITIAN EKSPERIMEN.....</b>	<b>20</b>
<b>TABEL 6 KANDUNGAN NUTRISI PER 100 GRAM TEPUNG GARUT</b>	<b>23</b>
<b>TABEL 7 PERALATAN YANG DIGUNAKAN .....</b>	<b>28</b>
<b>TABEL 8 RANCANGAN EKSPERIMEN .....</b>	<b>36</b>
<b>TABEL 9 STANDAR RESEP KUE KERING PUTRI SALJU PEMBANDING (KUE KERING PUTRI SALJU MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU).....</b>	<b>37</b>
<b>TABEL 10 STANDARD RECIPE KUE KERING PUTRI SALJU EKSPERIMEN (KUE KERING PUTRI SALJU MENGGUNAKAN TEPUNG GARUT) .....</b>	<b>39</b>
<b>TABEL 11 TAHAPAN EKSPERIMEN .....</b>	<b>41</b>
<b>TABEL 12 HASIL EKSPERIMEN.....</b>	<b>43</b>
<b>TABEL 13 HASIL PENGAMATAN.....</b>	<b>44</b>
<b>TABEL 14 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK TERHADAP KUE KERING PUTRI SALJU DENGAN TEPUNG GARUT (EKSPERIMEN) .....</b>	<b>50</b>
<b>TABEL 15 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK TERHADAP KUE KERING PUTRI SALJU DENGAN TEPUNG TERIGU (PEMBANDING) .....</b>	<b>51</b>



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<b>GAMBAR 1 TEPUNG GARUT .....</b>	<b>31</b>
<b>GAMBAR 2 <i>BUTTER</i>.....</b>	<b>32</b>
<b>GAMBAR 3 <i>PALM SUGAR</i>.....</b>	<b>33</b>
<b>GAMBAR 4 GARAM.....</b>	<b>34</b>
<b>GAMBAR 5 TELUR.....</b>	<b>35</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
<b>LAMPIRAN 1 KUISIONER UJI HEDONIK KUE KERING PUTRI SALJU EKSPERIMEN DAN PEMBANDING.....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN 2 LEMBAR OBSERVASI.....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN 3 IDENTITAS DATA PANELIS .....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN 4 DOKUMENTASI UJI PANELIS .....</b>	<b>61</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, N. M. (2022). Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus. *Media Gizi Kesmas*.
- Adzani Ghani Ilmannafian, E. L. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *TEKNOLOGI AGRO-INDUSTRI*.
- apa itu gula palem (palm sugar) dan kegunaannya*. (2022). Von ayobelajarmasak: [https://www.ayobelajarmasak.com/2018/04/apa-itu-gula-palem-palm-sugar-dan.html# abgerufen](https://www.ayobelajarmasak.com/2018/04/apa-itu-gula-palem-palm-sugar-dan.html#abgerufen)
- Fajri, D. L. (21. Juni 2023). *Dkatakata.co.id*. Von [katadata.co.id](https://katadata.co.id/agung/lifestyle/6492a0d1a4b93/pengertian-rumus-dan-cara-menghitung-skala-likert): <https://katadata.co.id/agung/lifestyle/6492a0d1a4b93/pengertian-rumus-dan-cara-menghitung-skala-likert> abgerufen
- Garam, pengertian garam dan penetapan kadar iodium* . (2019). Von 123dok: <https://123dok.com/document/z1exxvy-tinjauan-pustaka-garam-pengertian-penetapan-iodium-metode-iodometri.html> abgerufen
- GeneratePress. (3. Agustus 2023). *Kandungan.id*. Von [Kandungan.id](https://kandungan.id/kandungan-gizi-tepung-terigu-protein-sedang/): <https://kandungan.id/kandungan-gizi-tepung-terigu-protein-sedang/> abgerufen
- Gisslen, W. (2012). *Cookies and Brownies In Professional Baking*. John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2012). *Flour In Professional Baking*. John Wiley & Sons .
- Holmberg, P. (2016). *The Great Scandinavian Baking Book*. University of Minnesota Press.
- JANNAH, R. (2017). PENGARUH PENGGUNAAN JENIS GULA TERHAAP KUALITAS KUE SARANG SEMUT. *7295-14485-1-SM.pdf*, 16.
- Kisah Sejarah Kue Putri Salju Ternyata Sangat Menarik*. (14. April 2022). Von [bake.co.id](https://bake.co.id/sejarah-kue-putri-salju/): <https://bake.co.id/sejarah-kue-putri-salju/> abgerufen
- Lestari, L. A., Huriyati, E. dan Marsono, Y. (2017) ‘The development of low glycemic index cookie bars from foxtail millet (*Setaria italica*), arrowroot (*Maranta arundinacea*) flour, and kidney beans (*Phaseolus vulgaris*)’, *Journal of Food Science and Technology*, 54(6), pp. 1406–1413. doi: 10.1007/s13197-017-2552-5.
- Linda Florenta, Yannie Asrie Widanti, Nanik Suhartatik . (2019). KARAKTERISTIK KUE PUTRI SALJU MODIFIKASI TEPUNG

KACANG KEDELAI (*Glycine max* (L) (Merr) DAN TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza Nivara*). *Jurnal JITIPARI Vol.4 No. 2*, 48-56.

Ma'ruf, C. (13. Juli 2020). *Eka Farm*. Von ekafarm.com: <https://www.ekafarm.com/yuk-kenalan-dengan-tepung-garut/#:~:text=1%20Selain%20sebagai%20sumber%20karbohidrat%2C%20zat%20pati%20tepung,niasin%2C%20thiamin%2C%20piridoksin%2C%20asam%20pantotenat%20dan%20riboflavin.%20%20abgerufen>

Matematika, S. . (27. September 2023). *BALAI BAHASA JATENG*. Von balaibahasajateng.web.id: [https://www.balaibahasajateng.web.id/materi-sekolah/10196/rumus-interval-skala-likert-dan-contoh-soal#google\\_vignette](https://www.balaibahasajateng.web.id/materi-sekolah/10196/rumus-interval-skala-likert-dan-contoh-soal#google_vignette) abgerufen

McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.

Miksusanti, Indah Solihah, Dina Permata Wijaya . (2020). *PATI UMBI-UMBIAN DAN RESISTEN STARCH SEBAGAI PREBIOTIK UNTUK KESEHATAN*. Penerbit NEM .

Nelson, J. M. (2011). *Cookies In The Kitchen as Laboratory : Reflections on the Science of Food and Cooking*. Columbia University Press.

*PERBEDAAN.CO.ID*. (27. Juli 2023). Von Perbedaan.co.id: <https://www.perbedaan.co.id/beda-tepung-garut-dan-pati-garut/> abgerufen

Prof.Dr.Sugiyono. (2007). *STATISTIKA UNTUK PENELITIAN*. In Prof.Dr.Sugiyono, *STATISTIKA UNTUK PENELITIAN* (S. 55). Bandung: ALFABETA,CV.

Prof.Dr.Sugiyono. (Oktober 2013). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, DAN R&D*. In Prof.Dr.Sugiyono, *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, DAN R&D* (S. 92). Bandung: ALFABETA,CV.

samsung. (23. Januari 2015). Von digilib.unila: <https://digilib.unila.ac.id/6427/117/BAB%20II.pdf> abgerufen

Sarah R. Labensky, P. A. (2016). *ON BAKING A TEXTBOOK OF BAKING & PASTRY FUNDAMENTALS*. Pearson.

SARI, T. Y. (14. Juni 2022). *EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE KERING PUTRI SALJU MENGGUNAKAN TEPUNG KACANG HIJAU SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIG*. Von Repository.ampta:

[http://repository.ampta.ac.id/1557/1/COVER%20-%20BAB%201\\_opt.pdf](http://repository.ampta.ac.id/1557/1/COVER%20-%20BAB%201_opt.pdf)  
abgerufen

Saroyo, G. (2013). KAJIAN PENGGUNAAN TEPUNG GARUT (*Maranta arundinaceae* L) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU YANG DIFORTIFIKASI DENGAN BEKATUL BERAS MERAH DALAM PEMBUATAN COOKIES . In G. Saroyo, *KAJIAN PENGGUNAAN TEPUNG GARUT (Maranta arundinaceae L) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU YANG DIFORTIFIKASI DENGAN BEKATUL BERAS MERAH DALAM PEMBUATAN COOKIES* (S. 19). SURAKARTA: perpustakaan.uns.ac.id dan digilib.uns.ac.id.

Siska Ayu Priantini, Dr. Fitri Rahmawati, M.P. (2021). SUBSTITUSI TEPUNG GARUT PADA PEMBUATAN KUE SEMPRONG SEBAGAI PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL. 8.

skynet. (9. November 2014). *MIE KERING DENGAN FORTIFIKASI TEPUNG KACANG HIJAU*. Von repository.wima:  
<http://repository.wima.ac.id/id/eprint/83/3/Bab%202.pdf> abgerufen

Suas, M. (2012). *ADVANCED BREAD AND PASTRY A PROFESSIONAL APPROACH*. CENGAGE Learning.

Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Titiek F. Djaafar, Sarjiman, dan Arlyna B. Pustika. (2010). PENGEMBANGAN BUDI DAYA TANAMAN GARUT DAN TEKNOLOGI PENGOLAHANNYA UNTUK Mendukung KETAHANAN PANGAN. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(1), 9.

Windosw. (2023). *BAB 5 - LAMPIRAN\_opt.pdf*, 65.

(Fajri, 2023)

(Prof.Dr.Sugiyono, METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF,  
DAN R&D, 2013) (Matematika, 2023)

(Prof.Dr.Sugiyono, STATISTIKA UNTUK PENELITIAN, 2007)