

**PEMANFAATAN LIMBAH KULIT DURIAN UNTUK  
CAMPURAN DALAM PEMBUATAN PIZZA DOUGH**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh :

ALDI FAUZI

Nomor Induk : 201722118

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2020**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMANFAATAN LIMBAH KULIT DURIAN**

**UNTUK CAMPURAN DALAM PEMBUATAN PIZZA DOUGH**

NAMA : ALDI FAUZI  
NIM : 201722118  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I

7/9/20



**Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.**

NIP. 19600105 199203 1 001

Pembimbing II



**Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd.**

NIP. 19600715 199703.1 001

Bandung, 7 September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

NIP.19710506 199803 1 001



**Faisal, MM.Par.,CHE**

NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Aldi Fauzi  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 23 September 1998  
NIM : 201722118  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“PEMANFAATAN LIMBAH KULIT DURIAN UNTUK CAMPURAN  
DALAM PEMBUATAN PIZZA DOUGH”**  
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, 07 September 2020

Yang membuat pernyataan,



**Aldi Fauzi**

NIM 201722118

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan akal budi yang dikaruniakan kepada penulis sehingga penulis diberikan kesehatan untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini pada waktunya. Tugas Akhir dengan judul **“PEMANFAATAN LIMBAH KULIT DURIAN UNTUK CAMPURAN DALAM PEMBUATAN PIZZA DOUGH”** ini disusun untuk memenuhi dan melengkapi persyaratan kelulusan jenjang pendidikan program Diploma - III pada Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini dapat diselesaikan karena adanya bantuan baik langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis, Bapak Anhar Muharam dan Ibu Anti Mulianti, yang telah memberikan berbagai dukungan dan dorongan, baik secara doa, moril maupun materil, dan juga memberikan motivasi tiada henti kepada penulis selama menempuh pendidikan hingga proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE., Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc., Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S. Sos., MM., Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP, MM.Par., Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc., Pembimbing I untuk Tugas Akhir ini yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan serta bantuan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Rekan-rekan MTB 6B yang selalu memberi bantuan, dukungan, motivasi serta doa dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap, segala bentuk saran, kritik yang membangun, serta bantuan yang diberikan oleh berbagai pihak dapat menjadi sumber kebaikan. Namun, besar harapan penulis semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bandung, Juni 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	8
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Metode Penelitian .....	9
E. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data .....	10
1. Observasi .....	10
2. Uji Panelis .....	10
3. Kuisisioner .....	13
4. Studi Kepustakaan .....	14
F. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	14
1. Lokasi Penelitian .....	14
2. Waktu Penelitian .....	15
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN</b> .....	<b>16</b>
A. Durian .....	16
1. Sejarah dan Asal Usul Durian .....	16
2. Budidaya Durian .....	19
3. Kandungan Gizi dan Khasiat Kulit Durian .....	20
4. Potensi di Indonesia dan Penanganan Durian .....	23
B. Pizza Dough .....	24
1. Sejarah dan Asal Usul Pizza .....	24
2. Karakteristik dan Proses Pembuatan Pizza .....	28
3. Kandungan Gizi Pada Pizza .....	30

C. Konsep Produk .....	32
1. Pizza Dough yang Terbuat dari Tepung Kulit Durian.....	32
2. Bahan yang Digunakan .....	33
3. Alat-Alat yang Dibutuhkan .....	36
D. Pelaksanaan Uji Coba .....	38
1. Proses Pembuatan Tepung Kulit Durian.....	38
2. Proses Pembuatan Pizza Dough dengan 3 Resep Berbeda .....	40
E. Proses Penilaian Pizza Dough Kulit Durian oleh Panelis .....	47
1. Pengumpulan Data Kuisisioner.....	48
2. Klasifikasi Penilaian .....	50
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>53</b>
<b>A. Data Hasil Penilaian Panelis.....</b>	<b>53</b>
1. Hasil Penilaian Panelis Terbatas .....	53
2. Hasil Penilaian Panelis Terlatih .....	55
3. Hasil Penilaian Panelis Konsumen .....	57
4. Hasil Penilaian Panelis Keseluruhan .....	59
<b>B. Pembahasan dan Kajian Penulis Terhadap Penilaian Panelis.....</b>	<b>62</b>
1. Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Panelis Terbatas .....	62
2. Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Panelis Terlatih.....	63
3. Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Panelis Konsumen .....	64
4. Hasil Pembahasan Terhadap Keseluruhan Penilaian Panelis.....	65
5. Lampiran Foto Proses dan Hasil Eksperimen .....	67
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>70</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>70</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>72</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel	
1. Hasil budidaya buah durian di beberapa Propinsi di Indonesia.....	2
2. Komposisi dan Kandungan Nutrisi Kulit Durian.....	22
3. Perbedaan American Pizza Crust dan Italian Pizza Crust .....	29
4. Komposisi dan Kandungan Nutrisi Pizza Tipis dengan Daging.....	30
5. Alat yang Diperlukan Dalam Pembuatan Pizza dari Tepung Kulit Durian..	36
6. Proses Pembuatan Tepung Kulit Durian.....	39
7. Resep Uji Coba <i>Pizza Dough</i> Dengan 3 Resep Berbeda.....	40
8. Kuisisioner Uji Organoleptik Pizza Tepung Kulit Durian.....	46
9. Klasifikasi Skor TCR.....	50
10. Hasil Penilaian Panelis Terbatas Terhadap Pizza Eksperimen A .....	53
11. Hasil Penilaian Panelis Terbatas Terhadap Pizza Eksperimen B .....	54
12. Hasil Penilaian Panelis Terbatas Terhadap Pizza Eksperimen C .....	54
13. Hasil Penilaian Panelis Terbatas Terhadap Pizza Eksperimen D .....	55
14. Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Pizza Eksperimen A.....	55
15. Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Pizza Eksperimen B.....	56
16. Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Pizza Eksperimen C.....	56
17. Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Pizza Eksperimen D.....	57
18. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Pizza Eksperimen A.....	57
19. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Pizza Eksperimen B.....	58
20. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Pizza Eksperimen C.....	58
21. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Pizza Eksperimen D.....	59



22. Hasil Penilaian Panelis Keseluruhan Terhadap Pizza Eksperimen A.....	59
23. Hasil Penilaian Panelis Keseluruhan Terhadap Pizza Eksperimen B.....	60
24. Hasil Penilaian Panelis Keseluruhan Terhadap Pizza Eksperimen C.....	60
25. Hasil Penilaian Panelis Keseluruhan Terhadap Pizza Eksperimen D.....	61
26. Hasil Penilaian Panelis Terbatas Terhadap Sampel Pembanding ABCD...	62
27. Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Sampel Pembanding ABCD....	63
28. Hasil Penilaian Panelis konsumen Pada Sampel Pembanding ABCD.....	64
29. Hasil Penilaian Panelis Keseluruhan Pada Sampel Pembanding ABCD...	65
30. Foto Pembuatan Tepung Kulit Durian.....	67
31. Foto Proses Pembuatan Pizza Sampel A.....	68
32. Foto Hasil Akhir Sampel Pizza B,C, dan D.....	69

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar	
1. Jenis – Jenis Durian di Indonesia .....	17
2. Kulit Durian Beserta Bagian-Bagiannya .....	21
3. Jenis Pizza Beserta Bagian-Bagiannya.....	27

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik dan Direktoriat Jenderal Hortikultura. (2018). Produksi Durian Menurut Provinsi Tahun 2014-2018. Diunduh dari: <https://www.pertanian.go.id/home/index.php?show=repo&fileNum=297>
- Bertani. (2020). Panduan Lengkap Cara Menanam Pohon Durian Pendek. Terdapat pada: <https://www.bertani.co.id/cara-menanam-pohon-durian-pendek/>
- Best:Y:W. (2020). Macam – Macam Variabel Penelitian. Terdapat pada: <https://dupendind.blogspot.com/2019/07/apa-itu-angket-menurut-para-ahli.html>
- Dosen Pendidikan.co.id. (2020). Apa Itu Ragi? Terdapat pada: <https://www.dosenpendidikan.co.id/ragi-adalah/>
- Dunia Informasi dan Warta. (2012). Pengertian Karbohidrat dan Fungsi Karbohidrat. Terdapat pada: <http://www.dwiwarta.cpm/2010/07/21/pengertian-karbohidrat-dan-fungsi-karbohidrat.html>
- Fatsecret.co.id. (2017). Kandungan Gizi Pizza Kerak Tipis dengan Daging. Diunduh dari: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/pizza-kerak-tipis-dengan-daging>
- Hidayat., Amri., & Wisnu. (2019). Sejarah Pizza dan Benarkah Memang Berasal Dari Italia? Terdapat pada: <https://tirto.id/sejarah-pizza-dan-benarkah-memang-berasal-dari-italia-ed2v>

Hidayat., & Anwar. (2017). Metode Penelitian: Pengertian, Tujuan, Jenis.

Terdapat pada : [https://www.statistikian.com/2017/02/metode-penelitian-metodologi-penelitian.html#Metode\\_Penelitian](https://www.statistikian.com/2017/02/metode-penelitian-metodologi-penelitian.html#Metode_Penelitian)

Jurnal Kompas. (2019). 3 Hal Seputar Pizza yang Hanya Ada di Indonesia.

Terdapat pada: <https://travel.kompas.com/read/2019/04/01/060500327/3-hal-seputar-pizza-yang-hanya-ada-di-Indonesia?page=all>

Heru, L. (2018). Proses Pembuatan Pizza. Terdapat pada:

<https://barecamedia.com/proses-pembuatan-pizza-oleh-chef-heru-laksana/>

Lestari, S., Fitmawati., Wahubah., N., & Ninik. (2011). Keanekaragaman Durian

(Durio zibethinus Murr) di Pulau Bengkalis Berdasarkan Karakter

Morfolog.. Diunduh dari:

<https://media.neliti.com/media/publications/55184-ID-none.pdf>

Prasojo, M. (2018). Indek Ketuaan Durian dan Mengetahui Ciri-Ciri Durian

Matang. Diunduh dari: <https://unsurtani.com/2018/11/indek-ketuaan-durian-mengetahui-ciri-ciri-durian-matang>

Primadia, A. (2019). Sejarah Pizza, Jenis, dan Kandungan Gizi. Terdapat pada:

<https://sejarahlengkap.com/dunia/sejarah-pizza>

Setiawan, P. (2019). Pengertian Distribusi Frekuensi Terlengkap. Terdapat pada:

<https://www.gurupendidikan.co.id/distribusi-frekuensi/>

Agusman (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis Organoleptik. Diunduh dari:

<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>

Yuhendri L.V, (2013). Metode Penelitian Survei. Diunduh dari:

[http://repository.upi.edu/2289/6/T\\_PEKO\\_1101634\\_Chapter3.pdf](http://repository.upi.edu/2289/6/T_PEKO_1101634_Chapter3.pdf)

## BIODATA PENULIS

- **Data Probadi**

Nama : Aldi Fauzi  
Tanggal Lahir : 23 September 1998  
Tempat Lahir : Bandung  
Agama : Islam  
Alamat : Jl. Bekatonik No.21 RT06/RW014, Kelurahan  
Cikutra, Kecamatan Cibeunying Kidul, Kota  
Bandung, Jawa Barat  
E-mail : [aldifauzi2309@gmail.com](mailto:aldifauzi2309@gmail.com)

- **Data Orang Tua**

Nama Ayah : Anhar Muharam  
Pekerjaan : Wiraswasta  
Nama Ibu : Anti Mulianti  
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga  
Agama : Islam  
Alamat Orang Tua : Jl. Bekatonik No.21 RT06/RW014, Kelurahan  
Cikutra, Kecamatan Cibeunying Kidul, Kota  
Bandung, Jawa Barat

- **Riwayat Pendidikan**

<b>Nama Sekolah</b>	<b>Tempat</b>	<b>Tahun</b>	<b>Keterangan</b>
TK Taruna Bakti	Bandung	2003 – 2005	Lulus
SD Taruna Bakti	Bandung	2005 – 2011	Lulus
SMP Taruna Bakti	Bandung	2011 – 2014	Lulus
SMA Taruna Bakti	Bandung	2014 – 2017	Lulus
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	Bandung	2017 – sekarang	-

- **Pengalaman Kerja**

<b>Nama Perusahaan</b>	<b>Tempat</b>	<b>Tahun</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Keterangan</b>
Sake no Hana Bali	Bali	2019	Trainee	Praktek Kerja Nyata 6 Bulan