

**PENAMBAHAN TEPUNG
KACANG HIJAUPADA
HIDANGAN *CURRY PUFF***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah
Satu syarat Dalam menempuh studi
pada
Program Diploma III



Disusun oleh :

MUHAMMAD AULIA AKBAR
Nomor Induk Mahasiswa : 2021406082

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2024

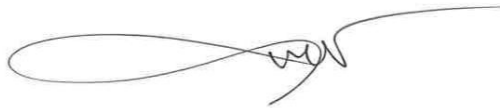
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA HIDANGAN CURRY PUFF

NAMA : MUHAMMAD AULIA AKBAR
NIM : 2021406082
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP :19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Odang Permana, SE., ME.
NIP :-

Bandung, 25 Juni 2024

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

“PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA HIDANGAN CURRY PUFF”

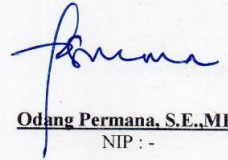
NAMA : Muhammad Aulia Akbar
NIM : 2021406082
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19711210 200212 1 008

Pembimbing Pendamping,



Odang Permana, S.E., ME.
NIP. :-

Penguji I,



Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.
NIP. 19760420 200605 2 002

Penguji II,

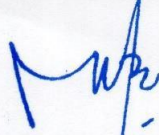


Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 08 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415200212001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Aulia Akbar
Tempat/Tanggal Lahir : Garut, 6 April 1999
NIM : 2021406082
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA HIDANGAN CURRY PUFF"
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, 25 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,

Ma
The image shows a red postage stamp with the Garuda Pancasila emblem and the text 'MELERAJ TEMPEL' and 'BDC75ALX217105572'. A handwritten signature in black ink is written over the stamp and extends to the left, crossing the 'Ma' text.

Muhammad Aulia Akbar

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya curahkan limpahkan kepada Allah SWT. Yang maha pengasih dan maha penyayang atas segala karunia dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir penelitian ini dan tidak lupa Kepada Orang Tua, serta adik dan keluarga yang telah memberikan dorongan berupa doa, semangat, dan pengertiannya kepada penulis. Penyusunan tugas akhir ini adalah salah satu syarat dari kelulusan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Oleh karena itu tugas akhir yang penulis ajukan sebagai syarat untuk memenuhi kelulusan tersebut yang berjudul : **PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA HIDANGAN *CURRY PUFF***.

Penulis berharap tugas akhir ini dapat menjadi manfaat yang dapat berguna bagi orang banyak oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada banyak pihak yang telah terlibat dalam penulisan tugas akhir ini, yang sudah mendukung, dan membimbing penulis dalam penyusunan tugas akhir ini sekali lagi penulis tidak lupa untuk mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.PAR., CHE Selaku Ketua Sub Bagian Adak.
3. Para Wakil Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.PAR., MP.PAR., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Rusna Purnama, S.E., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak Dadang Suratman, S.ST.PAR., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan waktu, arahan, dan sarannya.

7. Bapak Odang Permana, SE., ME. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan waktu, arahan, dan sarannya.
8. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.CPM. selaku Dosen yang telah membantu dan memberikan saran pada penulis dalam tahap pelaksanaan eksperimen
9. Bapak/ Ibu Dosen Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis.
10. Seluruh Dosen dan Staf Akademik di lingkungan Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan informasi dan bantuan kepada penulis.
11. Sahabat-sahabat yang mengerjakan Tugas Akhir ini bersama-sama dan saling memberikan motivasi.
12. Rekan-rekan kelas 6B yang terlibat dalam penulisan Tugas Akhir ini.
13. Seluruh mahasiswa/i Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjuang bersama selama tiga tahun ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna oleh sebab itu Atas segala perhatian dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis, penulis ucapkan terima kasih dan semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi siapa pun yang membacanya.

Bandung, 25 Juni 2024

Muhammad Aulia Akbar

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL.....	IV
DAFTAR GAMBAR	VI
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. PERTANYAAN PENELITIAN	3
1.3. TUJUAN PENELITIAN	3
1.4. METODE PENELITIAN	4
1.4.1. Metode Eksperimen	4
1.4.2. Teknik pengumpulan data.....	5
1.5. LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN	8
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	9
2.1. KONSEP OBJEK PENELITIAN	9
2.1.1. Sejarah dan Asal Usul Kacang Hijau.....	9
2.1.2. Budidaya kacang hijau	10
2.1.3. Kandungan Gizi dan Khasiat Kacang Hijau	12
2.1.4. MANFAAT KACANG HIJAU.....	13
2.1.5. TEPUNG KACANG HIJAU.....	15

2.2.	<i>CURRY PUFF</i>	16
2.2.1.	Sejarah dan asal usul <i>Curry puff</i>	16
2.2.2.	Proses pembuatan <i>Curry puff</i>	17
2.2.3.	Kandungan Gizi pada <i>Curry Puff</i>	18
2.3.	PROSEDUR PERCOBAAN	19
2.3.1.	Alat percobaan Eksperimen	19
2.3.2.	Bahan percobaan Eksperimen	22
2.3.3.	Bahan kulit <i>Curry Puff</i>	23
2.3.4.	Bagan prosedur eksperimen <i>Curry puff</i>	24
2.3.5.	Produksi pembuatan <i>Curry puff</i> dengan penambahan tepung kacang hijau	24
2.3.6.	Pengenalan Uji organoleptik	28
2.3.7.	Keunggulan tepung kacang hijau	29
2.3.8.	Proses percobaan	29
2.3.9.	<i>Recipe costing</i>	33
BAB III		35
HASIL DAN PEMBAHASAN		35
3.1.	PROFIL PANELIS	35
3.1.1.	Profil panelis ahli	35
3.1.2.	Profil panelis konsumen	35
3.2.	ANOVA	36
3.3.	TANGGAPAN PANELIS AHLI DAN PANELIS KONSUMEN TERHADAP <i>CURRY PUFF</i> YANG DIBERI PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU	39
3.3.1.	Uji Panelis Ahli	39
3.3.2.	Uji Panelis Konsumen	41

3.4.	PEMBAHASAN	43
3.5.	KENDALA.....	44
BAB IV		46
KESIMPULAN DAN SARAN.....		46
4.1	KESIMPULAN.....	46
4.2	SARAN	47
DAFTAR PUSTAKA		48

DAFTAR TABEL

TABEL 2.1 Kandungan Gizi Kacang Hijau	12
TABEL 2.2 Kandungan Gizi Pada Curry Puff	18
TABEL 2.3 Alat percobaan Eksperimen	19
TABEL 2.4 Alat percobaan Eksperimen	20
TABEL 2.5 Alat percobaan Eksperimen	21
TABEL 2.6 Bahan	22
TABEL 2.7 Resep Normal.....	30
TABEL 2.8 Resep Penambahan 25%	31
TABEL 2.9 Resep Penambahan 40%	32
TABEL 2.10 Recipe Costing Normal	33
TABEL 2.11 Recipe Costing Penambahan 25%	34
TABEL 2.12 Recipe Costing Penambahan 40%	34
TABEL 3.1 Profil Panelis Ahli	35
TABEL 3.2 Profil panelis Konsumen	35
TABEL 3.3 Profil Panelis Konsumen.....	36
TABEL 3.4 Sidik Raagam	39
TABEL 3.5 Rata – Rata Varian 25% (Ahli)	39
TABEL 3.6 Rata – Rata Varian 40% (Ahli)	40
TABEL 3.7 Rasa(Ahli)	40
TABEL 3.8 Aroma(Ahli).....	40
TABEL 3.9 Tesktur(Ahli).....	40
TABEL 3.10 Warna(Ahli)	41
TABEL 3.11 Rata – Rata Varian 25%(Konsumen)	41

TABEL 3.12 Rata – Rata Varian 40%(Konsumen).....	41
TABEL 3.13 Rasa(Konsumen).....	42
TABEL 3.14 Aroma(Konsumen).....	42
TABEL 3.15 Tekstur(Konsumen).....	42
TABEL 3.16 Warna(Konsumen	42

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 Bagan Prosedur eksperimen Curry Puff.....	24
GAMBAR 2.2 Eksperimen Pertama.....	25
GAMBAR 2.3 Eksperimen Kedua.....	26
GAMBAR 2.4 Eksperimen Kedua Penambahan 40%	26
GAMBAR 2.5 Eksperimen Ketiga	27

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Dahlan. (2017, September 18). *Defenisi Populasi Pengertian Sampel dan Teknik Sampling Dalam Penelitian Pendidikan dan Behavioral*.
<https://Ahmaddahlan.Net/Defenisi-Populasi-Pengertian-Sampel-Dan-Teknik-Sampling-Dalam-Penelitian-Pendidikan-Dan-Behavioral/>.
- Anwar Hidayat. (2012, November 1). *Uji ANOVA – One Way Anova dalam SPSS*.
- Azizah, A. (2017). *Studi kepustakaan mengenai landasan teori dan praktik konseling naratif (Doctoral dissertation, State University of Surabaya)*.
- Dewanto, A. M., & Nurhayati, S. (2009). Pengaruh kecerdasan emosional dan kecerdasan spiritual terhadap sikap etis dan prestasi mahasiswa akuntansi. *Studi Pada Perguruan Tinggi Di Kota Pekalongan. Online Dalam Http://Journal.Unikal. Ac. Id*.
- Hasanah, H. (2017). Teknik-teknik observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21–46.
- Jaedun, A. (2011). Metodologi penelitian eksperimen. *Fakultas Teknik UNY*, 12.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Universitas Terbuka*.
- Nafa'ani, R. (2019). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (Kajonas Cookies). *Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

- Nurqomariah. (2015). *PENGARUH MODEL PROBLEM BASED LEARNING DENGAN METODE EKSPERIMEN TERHADAP HASIL BELAJAR IPA FISIKA SISWA KELAS VII SMP NEGERI 19 MATARAM TAHUN PELAJARAN 2014/2015*. 1–6.
- Pertapa. (2022, August 5). *MENGENAL KACANG HIJAU*.
<https://Pertanian.Kulonprogokab.Go.Id/Detail/1081/Mengenal-Kacang-Hijau>.
- PUSTAKA KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA. (2019, May 10). *Si Hijau Mungil Punya Sejarah*. <https://Pustaka.Setjen.Pertanian.Go.Id/Index-Berita/Si-Hijau-Mungil-Punya-Sejarah>.
- Setyanto, A. E. (2006). Memperkenalkan kembali metode eksperimen dalam kajian komunikasi. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(1).
- Ulfah Sulistiowati Sudarto. (2022, September 17). *Jarang Diketahui, Ini Segudang Manfaat Kacang Hijau*.
https://Yankes.Kemkes.Go.Id/View_artikel/1683/Jarang-Diketahui-Ini-Segudang-Manfaat-Kacang-Hijau#:~:Text=Kacang%20hijau%20tinggi%20akan%20protein,Dipenuhi%20oleh%20sumber%20pangan%20nabati.
- Universitas Esa Unggul. (2019, May 1). *ANOVA*.
- Universitas Medan Area. (2021, January 27). *Budidaya Tanaman Kacang Hijau*.
<https://Agroteknologi.Uma.Ac.Id/2021/01/27/Budidaya-Tanaman-Kacang-Hijau/>.