

**PENGGUNAAN BUBUK FLAXSEED SEBAGAI
BAHAN PENGGANTI TELUR AYAM DALAM
PEMBUTAN KUE ‘NONA MANIS’**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat

Untuk Menyelesaikan Studi

Program Diploma III



Disusun Oleh:

SABRINA NIDYA PRASASTY

Nomor Induk: 2021411003

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

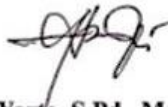
JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN BUBUK FLAXSEED SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TELUR
AYAM DALAM PEMBUATAN KUE 'NONA MANIS'**

NAMA : SABRINA NIDYA PRASASTY
NIM : 2021411003
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung, 17 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

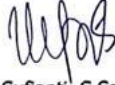
PENGUNAAN BUBUK FLAXSEED SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TELUR AYAM DALAM PEMBUATAN KUE
'NONA MANIS'

NAMA : SABRINA NIDYA PRASASTY
NIM : 2021411003
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

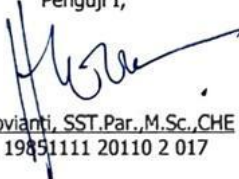
Pembimbing Utama,


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


Pembimbing Pendamping,


R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji I,


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 19851111 20110 2 017

Penguji II,


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

Bandung, 20 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian 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. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SABRINA NIDYA PRASASTY
Tempat/Tanggal : JAKARTA, 11 FEBRUARI
LahirNIM : 2021411003
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGGUNAAN BUBUK FLAXSEED SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TELUR AYAM DALAM PEMBUTAN KUE 'NONA MANIS' 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 tidaksesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etikayang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis ataudipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagaiacuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalamdaftar 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 pelanggaranatas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersediaenerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis inidan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik PariwisataNHI Bandung inisertaperaturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 17 November 2024



Sabrina Nidya Prasasty

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT atas segala limpahan berkah dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“PENGUNAAN BUBUK FLAXSEED SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TELUR AYAM DALAM PEMBUTAN KUE ‘NONA MANIS’.**” sebagai salah satu syarat mengikuti Ujian Sidang Periode Desember 2024 serta syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Anwari Masatip, MM. Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
3. Bapak Pudir Saepudin., S.ST.Par., MP. Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Prodi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST., Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Akademik penulis,

6. Bapak Warta, S.Pd. M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan arahan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini,
7. Ibu Arti Sufianti, S.sos., M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping yang selalu memberikan arahan dan masukan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini,
8. Orang tua dan Kakak-Kakak tercinta terimakasih atas doa, cinta, kepercayaan dan segala bentuk yang telah diberikan, sehingga penulis merasa terdukung di segala pilihan dan keputusan yang diambil oleh penulis , serta tanpa lelah mendengar keluh kesah penulis hingga di titik ini,
9. Kepada teman-teman seluruh angkatan 2021 Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberi dukungan dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

Semoga Allah SWT. Melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa penulisan laporan tugas akhir ini masih belum mendekati kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengucapkan permohonan maaf apabila adanya kesalahan dalam penulisan ini. Semoga tiugas akhir ini dapat memberikan manfaat kepada siapapun yang membacanya.

Bandung, 17 Oktober 2024

Penyusun,

Sabrina Nidya Prasasty

20214110003

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data	5
E. Lokasi Dan Waktu Penelitian	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	14
A. Tinjauan Pustaka	14
B. Prosedur Percobaan	20
C. Kendala dan Hambatan	32
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Hasil Eksperimen produk	33
B. Pembahasan Hasil Obsevasi	34
C. Hasil Penilai Panelis	35
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI TELUR AYAM DAN FLAXSEED	2
TABEL 2 PERBANDINGAN BUBUK FLAXSEED DAN TELUR PADA PRODUK EKSPERIMEN DAN PRODUK PEMBANDING.....	6
TABEL 3 HASIL DARI-PRA EKSPERIMEN KUE ‘NONA MANIS’	7
TABEL 4 SKALA HEDONIK.....	8
TABEL 5 HASIL OBSERVASI.....	12
TABEL 6 DAFTAR PERALATAN	21
TABEL 7 PENETAPAN RANCANGAN EKSPERIMEN.....	24
TABEL 8 RESEP KUE ‘NONA MANIS’ MENGGUNAKAN TELUR (PRODUK PEMBANDING).....	25
TABEL 9 RESEP KUE ‘NONA MANIS’ MENGGUNAKAN BUBUK FLAXSEED (PRODUK EKSPERIMEN).....	28
TABEL 10 PROSES PEMBUATAN PRODUK PEMBANDING DAN PRODUK EKSPERIMEN.....	30
TABEL 11 HASIL EKSPERIMEN PRODUK	33
TABEL 12 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK PADA ASPEK PENAMPILAN.....	36
TABEL 13 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK PADA ASPEK AROMA ..	38
TABEL 14 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK PADA ASPEK TEKSTUR.....	39
TABEL 15 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK PADA ASPEK RASA.....	41
TABEL 16 TOTAL HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK PADA ASPEK PENAMPILAN, AROMA, TEKSTUR DAN RASA.....	43

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 BUBUK FLAXSEED	14
GAMBAR 2 TELUR AYAM	16
GAMBAR 3 TEPUNG TERIGU PROTEIN SEDANG	16
GAMBAR 4 SANTAN	17
GAMBAR 5 GULA PASIR	18
GAMBAR 6 GARAM	19
GAMBAR 7 TEPUNG MAIZENA	19
GAMBAR 8 DAUN PANDAN & DAUN SUJI	20
GAMBAR 9 GARIS KONTINUM PENILAIAN PANELIS PADA ASPEK PENAMPILAN	37
GAMBAR 10 GARIS KONTINUM PENILAIAN PANELIS PADA ASPEK AROMA	39
GAMBAR 11 GARIS KONTINUM PENILAIAN PANELIS PADA ASPEK TEKSTUR	40
GAMBAR 12 GARIS KONTINUM PENILAIAN PANELIS PADA ASPEK RASA	42
GAMBAR 13 GARIS KONTINUM PENILAIAN PANELIS PADA ASPEK PENAMPILAN, AROMA, RASA DAN TEKSTUR	43

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, J. W., Baird, P., Davis, R. H., Jr, Ferreri, S., Knudtson, M., Koraym, A., Waters, V., Williams, C. L. (2009). Health benefits of dietary fiber. *Nutrition Reviews*, 67(4), 188–205.
- Andie&Hadi.(2015).*Kue Lezat Minim Alat*.Surabaya:Linguakata.
- Camilla, Saulsbury (2014). *Easy Plant-Based Gluten-Free Recipes*. Powerhungry. Diakses pada tanggal Desember, 24, 2024, dari <https://www.powerhungry.com/2024/10/11/title-easy-vegan-millet-pancakes-gluten-free/>
- Conforti, F. D., & Cachaper, O. F. (2009). *Effects of selected antioxidants on physical and sensory characteristics of yeast bread containing flaxseed meal*. *International Journal of Consumer Studies*, 33(1), 89-93.
- Dimiyanti,V. (2015). Nona Manis Kue Legendaris Khas Sulawesi yang Legit di Mulut. iNews.id. Diakses pada tanggal November, 13, 2024, dari <https://www.inews.id/travel/kuliner/nona-manis-kue-legendaris-khas-sulawesi-yang-legit-di-mulut>.
- Dodd, M. S., & O'Mahony, M. (2011). *Sensory evaluation and food quality*. *Food Science and Technology International*, 17(4), 231-246. DOI: 10.1177/1082013210396021.
- Elisa&Sandie.(2012). *Aneka Kreasi Resep Rainbow*.Surabaya:Linguakata.
- Fauziah.H.W, dkk. (2024). *Buku Ajar Metodologi Penelitian* . Jambi: PT.Sonpedia Publishing Indonesia

- Howard R. Moskowitz, I. S. (2009). *New Food Product Development*. New York: CRC Press.
- Hutchings, J. B. (1999). *Food Color and Appearance (2nd ed.)*. Gaithersburg: Aspen Publishers.
- Ide memasak. (2013). *Seni Pangan Jadul Tetap Favorit Aneka ES*. Jakarta: Pt Gramedia Pusataka Utama
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and practices (2nd ed.)*. Springer.
- Lilik, N. S. (2019). *Mengenal Tanaman Makanan Pokok*. Semarang: ALPRIN.
- Lili Erti, M. (2018). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Kue Jajanan Pasar Nona Manis. 164.
- Lomakina, K., & Mikova, K. A. (2005). *Study of the factors affecting the foaming properties of egg white*. *Czech Journal of Food Science*, 24(3), 110–118. Diakses pada tanggal November, 15, 2024, dari <https://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/50280.pdf>.
- Maharani, Dewi Maya (2013). Jenis Panelis dan Preparasi Sampel. Diakses pada tanggal 23, Desember, 2024, dari <http://dewimayamaharani.lecture.ub.ac.id/files/2013/02/6.-Jenis-Panelis-Preparasi-Sampel.pdf>
- Mustika, Z. (2004) *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta : Yayasan Pustaka obor
- M. Usman. (2015) *The Health Benefits of Flaxseed For Cooking and Health*. United States: Medon Cottage Books

- McGee,H. (2004).*On Food and Cooking:The Science and Lore of the Kitchen*. NewYork : Scribner.
- Morten, C.M, dkk. (2007). *Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRC Press.
- Malcolm,C.B. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. New York:Academic Press.
- Nunn,M. (2023) *What Is Flaxseed Oil?.* *VeryWell Health*. Diakses pada tanggal Oktober 17, 2024, dari <https://www.verywellhealth.com/flaxseed-oil-health-benefits-how-to-use-and-cautions-4178046#:~:text=Fresh%20flaxseed%20oil%20has%20a,expiration%20date%20C%20throw%20it%20out>.
- Piggott, J.R. (2012). *Sensory Analysis of Foods (2nd ed.)*. New York:Spinger.
- Rifa’I,A. (2021). *Pengantar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta:SUKA-Press.
- Samin,N.(2017).*Salt,Fat,Acid,Heat:Mastering the Elements of Good Cooking*. New York:Simon&Schuster.
- Simopoulos, A. P. (2002). *Omega-3 fatty acids in inflammation and autoimmune diseases. The American Journal of Clinical Nutrition*, 85(6), 1522S-1528S.
- Singh KK, Mridula D, Rehal J, Barnwal P (2011b) *Flaxseed: a potential source of food, feed and fiber*. *Criti Rev Food Sci Nutr* 51:210-222.
- Suryati,S.&Priyanti.(2018).*Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh:Syiah Kuala University Press.
- Sugiyono. (2013) *Metode Penelitian Kuantitatif , Kualitatif dan R&D*. Bandung : ALFABETA

- Stewart,S & Mazza,G (2000) *Effect of flaxseed gum on quality and stability of a model salad dressing*. J Food Qual 23:373-390
- Whiley, H., & Ross, K. (2015). *Salmonella and eggs: From production to plate*. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 12(3), 2543-2556.
- Wahyudi,F. (2018).*Teknik Membuat Kue Nusantara:Dari Lapis hingga Kue Basah*. Jakarta:Penerbit Andi.
- Wijaya, A.(2012).*Mengenal Bahan Dasar Makanan Indonesia*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Yaxhu Chen, dkk (2022) *Composition, processing, and quality control of whole flaxseed products used to fortify foods*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 22(3), 587–614.
- Yanto. (2019). *Perancangan Eksperimen Untuk Teknik Industri*. Jakarta: Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.