

PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI PADA PEMBUATAN *COOKIES* SAGU KEJU

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

TRIANA PUTRI UTAMI

Nomor Induk : 2021411066

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Triana Putri Utami
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 4 September 2002
NIM : 2021411066
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI PADA PEMBUATAN COOKIES SAGU KEJU

Ini adalah merupakan hasil karya dan penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang lain 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 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 daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya 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 Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 24 November 2024

Yang membuat pernyataan,

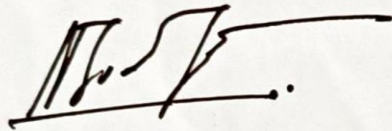

TRIANA PUTRI UTAMI
NIM : 2021411066

LEMBAR PENGESAHAN

PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI PADA PEMBUATAN COOKIES SAGU KEJU

NAMA : TRIANA PUTRI UTAMI
NIM : 2021411066
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 20 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



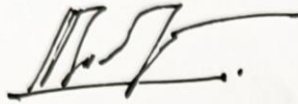
NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI PADA PEMBUATAN *COOKIES* SAGU KEJU

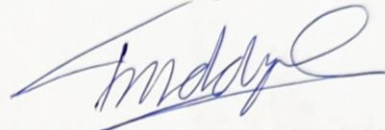
NAMA : TRIANA PUTRI UTAMI
NIM : 2021411066
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



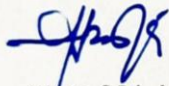
Drs. Hery Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



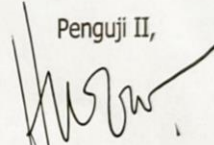
Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji I,



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

Penguji II,

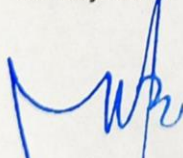


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 19851111 20110 2 017

Bandung, 23 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

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur, penulis panjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, nikmat, serta hidayah-Nya yang senantiasa melimpahi kehidupan ini. Berkat karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan judul: **“Penggunaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan *Cookies* Sagu Keju”**.

Terselesaikannya Tugas Akhir ini tidak terlepas dari adanya dukungan, kerja sama, serta dorongan semangat dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini. Ucapan terima kasih ini penulis tunjukkan kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung beserta jajarannya.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST. Par., M.Sc selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Hery Soesanto, MM selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing penulis selama menyelesaikan Tugas Akhir.

6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing penulis selama menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Para dosen yang telah mendidik penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua orang tua penulis, Alm. Bapak Dedih Sunarya dan Ibu Euis Karmahah, juga kedua kakak saya yaitu Dira dan Tatan Lesmana yang telah memberi dukungan dan doa selama proses mengerjakan Tugas Akhir.
9. Aidyra, Ferari dan seluruh teman SPP 6A yang telah membantu, menemani dan juga memberi dukungan kepada penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
10. Zayne, Revandra Bumantara, Jeon Jungkook, Karin, Maria dan Talea yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis selama penulis berkuliah dan menyelesaikan Tugas Akhir.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan semoga Allah SWT membalas semua kebaikan kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis menyadari bahwa masih jauh dari kesempurnaan dalam penyusunan dan menerima segala kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Bandung, November 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan data.....	8
1. Pendekatan Pengembangan Produk.....	8
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk.....	8
3. Teknik Pengumpulan Data.....	9
4. Teknik Analisis dan Pengukuran Data.....	11
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15
1. Lokasi.....	15
2. Waktu.....	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	16
A. Tinjauan Kepustakaan.....	16
1. Pengenalan Komoditi.....	16
2. Pengenalan Produk.....	24
B. Prosedur Percobaan.....	28
1. Bahan-bahan Yang Digunakan.....	28

2.	Peralatan.....	36
C.	Prosedur Percobaan.....	39
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....		50
A.	Hasil Penelitian.....	50
B.	Hasil Penilaian Uji Panelis Dan Pembahasan.....	53
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		61
A.	Kesimpulan.....	61
B.	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....		viii
LAMPIRAN.....		xi
LAMPIRAN 1 KUESIONER.....		xi
LAMPIRAN 2 DATA PANELIS.....		xiv
LAMPIRAN 3 HASIL DOKUMENTASI PENULIS.....		xv
LAMPIRAN 4 PEDOMAN OBSERVASI PENULIS.....		xvi

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERBANDINGAN GIZI TEPUNG KEDELAI DAN TEPUNG SAGU	5
TABEL 2 SKALA PENILAIAN PERIODIK.....	13
TABEL 3 JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN	15
TABEL 4 TAKSONOMI KEDELAI	18
TABEL 5 KANDUNGAN GIZI KEDELAI	20
TABEL 6 PERALATAN DALAM PEMBUATAN COOKIES SAGU KEJU	36
TABEL 7 PERALATAN DALAM PEMBUATAN COOKIES SAGU KEJU (LANJUTAN)	37
TABEL 8 PERALATAN DALAM PEMBUATAN COOKIES SAGU KEJU (LANJUTAN)	38
TABEL 9 RANCANGAN EKSPERIMEN.....	43
TABEL 10 STANDAR RESEP COOKIES SAGU KEJU PEMBANDING	44
TABEL 11 STANDAR RESEP COOKIES SAGU KEJU PEMBANDING (LANJUTAN)	45
TABEL 12 STANDAR RESEP COOKIES SAGU KEJU EKSPERIMEN.....	46
TABEL 13 STANDAR RESEP COOKIES SAGU KEJU EKSPERIMEN (LANJUTAN)	47
TABEL 14 PROSES EKSPERIMEN	48
TABEL 15 PROSES EKSPERIMEN (LANJUTAN)	49
TABEL 16 PENILAIAN PANELIS TERHADAP ASPEK BENTUK	54
TABEL 17 PENILAIAN PANELIS TERHADAP ASPEK WARNA	56
TABEL 18 PENILAIAN PANELIS TERHADAP ASPEK AROMA.....	57
TABEL 19 PENILAIAN PANELIS TERHADAP ASPEK RASA	58
TABEL 20 PENILAIAN PANELIS TERHADAP ASPEK TEKSTUR	59

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 TEPUNG SAGU.....	28
GAMBAR 2 TEPUNG KEDELAI.....	29
GAMBAR 3 MENTEGA.....	30
GAMBAR 4 MARGARIN.....	31
GAMBAR 5 GULA HALUS.....	32
GAMBAR 6 KUNING TELUR.....	33
GAMBAR 7 KEJU PARMESAN.....	33
GAMBAR 8 SANTAN.....	34
GAMBAR 9 PERBANDINGAN TEPUNG SAGU DAN TEPUNG KEDELAI.....	39
GAMBAR 10 HASIL COOKIES SAGU KEJU 70% TEPUNG KEDELAI.....	40
GAMBAR 11 HASIL COOKIES SAGU KEJU 50% TEPUNG KEDELAI.....	41
GAMBAR 12 HASIL COOKIES SAGU KEJU 25% TEPUNG KEDELAI.....	42
GAMBAR 13 PERBANDINGAN COOKIES SAGU KEJU PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	51

DAFTAR PUSTAKA

- Aldillah, R. (2015). Proyeksi Produksi dan Konsumsi Kedelai Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan* Vol 8 No 1, 9-23.
- Amrin, T. (2000). Susu Kedelai. In T. Amin, *Susu Kedelai* (pp. 2-3). Niaga Swadaya.
- Bookwalter, G. N., Mustakas, G. C., Kwolek, W. F., McGhee, J., & Albrecht, W. J. (1971). Full-fat soy flour extrusion cooked: Properties and food uses. *Journal of food Science*, 36(1), 5-9.
- Estikomah, S. A. (2017). Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizophus oryzae*). *Pharmasipha: Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy* 1.1, 36-40.
- FAO. (2017). *The State of Food and Agriculture*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Hadibroto et al. (Tanpa Tahun). *Kue-kue Indonesia*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ho, L. (2022, Maret 6). Renyah & lumer! SAGU KEJU. Diakses dari YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=1ehXO39vBJw>
- Jadhav, S., & Nirval, M. (2021). Evaluation of proximate composition of soy flour samples prepared from different methods. *The Pharma Innovation Journal* 10(8), 1574-1576.
- Khasanan, U. (2020). *Pengantar Mikroteaching*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Kirana, G. C. (2024, Juli 19). Tepung Sagu Bebas Gluten, Kandungan nutrisinya Cukup Banyak. Diakses dari <https://kompas.com>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com.
- Krik, O. (2022, April 29). Baking with Soy Flour. Diakses dari WISHHSoyBeans Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=IUupwgQG9Wu>
- Kusdianto, I., & Sari, H. (2021). Pengolahan Sagu Menjadi Sinole Dengan Varian Rasa Di Masyarakat Tana Luwu: Sebagai Upaya Penambahan Ekonomi Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*; 4(3), 829-833.
- Kusherdaryana. (2016). *Pengantar Statistika Pariwisata*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Liu, S., Zhang, M., Feng, F., & Tian, Z. (2020). Toward a “green revolution” for soybean. *Molecular Plant*, 13(5), 688-697.
- Lizeth et al. (2024). Parmesan Cheese. *Dairy Foods Processing* , 101-106
DOI:10.1007/978-1-0716-4144-6_7.
- Ma'as, A. (2022, April 11). Kudapan Favorit Hari Raya. Begini Sejarah Kue Kering yang Mendapat Pengaruh Budaya Belanda. Retrieved from Grid Kids: kids.grid.id

- Makmur, S. (2018). Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1.1, 1-9.
- Muhson, A. (2006). Teknik analisis kuantitatif. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta: 183-196.
- Mursidah. (2005). Perkembangan Produksi Kedelai Nasional dan Upaya Pengembangannya Di Propinsi Kalimantan Timur. Vol.2.No.1, 39-44.
- Nurrahman. (2015). Evaluasi komposisi zat gizi dan senyawa antioksidan kedelai hitam dan kedelai kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3), 89-93.
- Parks, S. (2019, November 04). Cookie Science: How Do Eggs Affect My Cookies? Diakses dari serious eats: <https://www.serious-eats.com/cookie-science-how-do-eggs-affect-my-cookies>
- Plutcik, R. (1988). Dasar-Dasar Penelitian Eksperimen. Surabaya: Usaha Nasional.
- Prayitno, P. (2024, November 7). Fakta Menarik Kue Sagu, Makanan Khas Papua Miliki Makna Kebersamaan. Diakses dari Liputan 6: <https://www.liputan6.com/>
- Pusat, B. S. (2023). Analisis Produktivitas Jagung dan Kedelai di Indonesia 2023 (Hasil Survei Ubinan) Volume 4, 2024. Jakarta, Indonesia: Badan Pusat Statistik(BPS - Statistics Indonesia).
- Putra, D. A. (2022, Oktober 12). Kue Sagu: Manisnya Warisan Khas Indonesia. tersedia di <https://esensi.tv>.
- Putri, E. D. (2017). Buku Bahan Ajar Pastry and Bakery. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Rahmawati, L., Asmawati, & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek* Vol 7 No 1, 30-36.
- Rahmawati, S., Wahyuni, S., & Khaeruni, A. (2019). Pengaruh Modifikasi Terhadap Karakteristik kimia Tepung Sagu Termodifikasi: studi kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 4.2, 2096-2103.
- Salamah. (2024, Januari 6). Resep Autentik Kue Sagu Keju: Sederhana, Lezat, dan Menggugah Selera. Diakses dari Pro Nusantara: <https://www.pronusantara.com/>
- Sari, Y. M. (2022, April 22). 3 Fakta Sagu Keju yang Manis Gurih, Kue Favorit Idul Fitri. tersedia di DetikFood.
- Savitri, I. (2021, Maret 29). Sejarah Kue Kering hingga jenis-jenisnya. Diakses dari Tribun Manado Wiki: <https://tribunmanadowiki.tribunnews.com/>
- Setyanto, E. A. (2006). Memperkenalkan kembali metode eksperimen dalam kajian komunikasi. *Jurnal Ilmu Komunikasi* 3.1.
- Su, T. C. (2021). Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas'. *Foods*, 10(4), 1-17. doi: 10.3390/foods10040836.

- Sumarlan, S. H., Prasetya, J., Maghfiroh, L., & Hammam. (2024). Mekanisme Produksi Serelia (Jagung, Kedelai, Kacang Tanah, Sorgum). Malang: Media Nusa Creative.
- Suryandari, K. C. (2021). Seri Produk Olahan Kedelai. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Suryani, A. (2007). Bisnis Kue Kering. Niaga Swadaya.
- Syaibani, R. (2012). Studi Kepustakaan. (<http://repository.usu.ac.id/bitstream>, diakses 4 Oktober 2016).
- Tamam, B., & Aditia, I. G. (2013). KANDUNGAN POLIFENOL DAN PROTEIN TEPUNG KEDELE AKIBAT PERLAKUAN PENGOLAHAN. Jurnal Skala Husada Volume 10 Nomor 1, 44-46.
- Taufik, Y. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Dan Tepung Kedelai (Glycine Max) Terhadap Karakteristik Fit Bar Black Mulberry (Morus Nigra L.). Pasundan Food Technology Journal (PFTJ) 5.1, 10-17.
- Utami, S. M., & Fajriani. (2018). Potensi Kedelai Hitam sebagai Pangan Fungsional. Jurnal Pangan dan Gizi, 7(1), 45-53.
- Wijaya, H. O., & Mediriansyah. (2016). Perancangan Sistem Informasi Data Survei Sosial Ekonomi Daerah (Suseda) Berbasis Web Mobile. Diambil Dari <https://jurnal.pcr.ac.id/index.php/jkt/article/view/202>
- William, S., & Aoyagi, A. (2004). History of Soy Flour, Grits, Flakes, and Cereal- soy blends - Part 1.
- Yuwono, S. S. (2016, January 12). Kacang Kedelai (Glycine max L.). pp. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/01/kacang-kedelai-glycine-max-l/>
- Zulkarnain, M. R. (2016). Parameter Mutu Butter. Kulinologi Indonesia Edisi 6 Vol VIII, 27-32.