

**TAHU SUTRA SEBAGAI PENGANTI *CREAM* DALAM
PEMBUATAN *CHOCOLATE MOUSSE***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi syarat dalam

Menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

LARYSSA HELMA THYOLA

NIM : 201923782

**PROGAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITY
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
BANDUNG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"TAHU SUTRA SEBAGAI PENGGANTI *CREAM* DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE MOUSSE*"

NAMA : LARYSSA HELMA THYOLA
NIM : 201923782
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 16 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



NI GUSTI MADE KERTI UTAMI, BA., M.M.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

TAHU SUTRA SEBAGAI PENGANTI *CREAM* DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE MOUSSE*

NAMA : LARYSSA HELMA THYOLA
NIM : 201923782
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



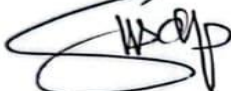
Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP. 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



WARTA, S. Pd., M.Sc.
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji I,



Susilo Dwi Prabowo, Drs., M.Pd.
NIP.

Penguji II,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.
Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

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 : LARYSSA HELMA THYOLA
Tempat/Tanggal Lahir : SUKABUMI, 06 MEI 2001
NIM : 201923782
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

TAHU SUTRA SEBAGAI PENGANTI CREAM DALAM PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE

- 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 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, 16 Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,


LARYSSA HELMA THYOLA

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan kita panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa. Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu yang berjudul **“Tahu Sutra Sebagai Pengganti Cream Dalam Pembuatan Chocolate Mousse”** Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat sidang dalam memperoleh Ahli Madia Diploma III di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa mendapat bantuan dan bimbingan, penulis menyampaikan ucapan Terima Kasih kepada semua pihak yang telah membantu, memotivasi dan memberikan semangat sehingga penulis dapat mengerjakan Tugas Akhir ini. Diantaranya :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan.
3. Ibu Selvi Novianti, M.Sc selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. selaku Pembimbing, yang telah memberikan saran dan kritik bagi penulis, serta memberikan semangat dan dukungan untuk menyelesaikan usulan penelitian.
5. Bapak Warta Sumirat, S.Pd., M. Pd. selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan saran dan kritikan bagi penulis, serta memberikan semangat dan dukungan untuk menyelesaikan usulan penelitian.
6. Seluruh Dosen Seni Pengolahan Patiseri yang ikut serta dalam membantu, membimbing, dan memberikan semangat serta ilmu yang berharga.
7. Orang tua tercinta yang membantu, memberikan doa dan semangat bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Dan rekan-rekan dekat saya yang mendukung dan berbagi ilmu selama Tugas Akhir ini.

Penulis memohon maaf apabila ada kesalahan kata bagi pembaca. Demikian semoga Tugas Akhir ini bisa diterima oleh seluruh pihak dan bermanfaat bagi

pembaca dan bisa diterima sebagai ide dan gagasan. Penulis mengharapkan kritik dan saran bagi penulis sebagai perbaikan dalam penulisan Tugas Akhir

.

Sukabumi, 25 November 2024

Penulis,

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	1
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Metode Penelitian, Teknik Pengumpulan Data.....	4
1. Metode Penelitian	4
2. Teknik pengumpulan data	4
3. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk.....	5
4. Uji Hedonik	6
5. Uji Panelis	7
E. Teknik Analisis Data.....	8
F. Lokasi dan Waktu Penelitian	8
1. Lokasi	8
2. Waktu.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Tinjauan Kepustakaan	10
1. <i>Chocolate Mousse</i>	10
2. <i>Dairy Cream</i>	11
3. Tahu Sutra	13
B. Prosedur Percobaan.....	18
1. Peralatan yang digunakan.....	18
2. Bahan-bahan yang digunakan.....	21
C. Rencana Pra Eksperimen dan Eksperimen.....	23
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. <i>Appearance</i>	28
1. Observasi	28
2. Uji Panelis	28

B. <i>Texture</i>	29
1. Observasi	29
2. Uji Panelis	29
C. <i>Flavor</i>	31
1. Hasil Observasi.....	31
2. Hasil Uji Panelis	31
1. <i>Appearance</i>	32
2. <i>Texture</i>	33
3. <i>Flavor</i>	33
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Kesimpulan	35
1. <i>Appearance</i>	35
2. <i>Texture</i>	35
3. <i>Flavor</i>	36
B. Saran.....	36
1. <i>Appearance</i>	36
2. <i>Texture</i>	36
3. <i>Flavor</i>	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	38
Lampiran 1 Form Kuesioner.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Skala Hedonik.....	7
Tabel 2. 1 Kandungan Tahu Sutra dan <i>Cream</i>	17
Tabel 2. 2 Peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>Chocolate Mousse</i>	18
Tabel 2. 3 Rencana Pra Eksperimen	23
Tabel 2. 4 Rencana Eksperimen.....	24
Tabel 2. 5 Resep <i>Chocolate Mousse</i> Pembandingan.....	24
Tabel 2. 6 Resep <i>Chocolate Mousse</i> Eksperimen.....	26
Tabel 3. 1 Hasil Uji Panelis Terkait <i>Appearance</i> (Tampilan) <i>Chocolate Mousse</i>	28
Tabel 3. 2 Hasil Uji Panelis Terkait <i>Texture</i> (Tekstur) <i>Chocolate Mousse</i>	30
Tabel 3. 3 Hasil Uji Panelis Terkait <i>Flavor</i> (Rasa) <i>Chocolate Mousse</i>	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>Dark Chocolate</i>	21
Gambar 2. 2 <i>Cream</i>	22
Gambar 2. 3 Susu.....	22
Gambar 2. 4 Tahu Sutra	23
Gambar 3. 1 <i>Chocolate Mousse</i> Pembanding dan Eksperimen.....	27

DAFTAR PUSTAKA

- Indonesian Chef Association. (2024). Jenis-jenis Krim dalam Dunia Kuliner. In *Indonesian Chef Association*. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/jenis-jenis-krim-dalam-dunia-kuliner>
- Moleong, L. J. (2012). *Metode Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosda Karya.
- Palupi, N. S., Indrastuti, N. A., Uju, & Syamsir, E. (2020). Optimasi Penggunaan Karagenan dan Kalsium Sulfat pada Pembuatan Tahu Sutra dalam Penembangan Pangan Fungsional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 272–285. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.30973>
- Prakash, S., & Salkeld, L. (2023). Heavy Cream, Whipping Cream, Half & Half, and Light Cream: What's the Difference? *Kitchn*. <https://www.thekitchn.com/whats-the-difference-between-half-and-half-light-cream-whipping-cream-and-heavy-cream-73203>
- Sartika, R. A. D. (2023). *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*. 16424, 426.
- Sugiyono. (2018). Sugiyono Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif*.
- Yudosasmito, I. S. (2021). *Penggunaan Tahu Sutera Dan Susu Kedelai Sebagai Pengganti Sebagian Heavy Cream Dalam Pembuatan Panna Cotta*.
- Yulianti Fasha, F., & Devi Artanti, G. (2022). Perbedaan Mutu Sensoris Chocolate Mousse yang Menggunakan Cokelat Compound dengan Cokelat Couverture. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 118–126.