

PENGUNAAN KONYAKU SEBAGAI SUBSTITUSI GELATIN DALAM PEMBUATAN MOUSSE

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

VANESSA

Nomor Induk: 2021411033

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN KONYAKU SEBAGAI SUBSTITUSI GELATIN DALAM PEMBUATAN
*MOUSSE***

NAMA : VANESSA
NIM : 2021411033
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Raden Arti Sufianti
NIP. 197106261998032001

Bandung, 19 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 PROYEK AKHIR
PENGUNAAN KONYAKU SEBAGAI SUBSTITUSI GELATIN DALAM PEMBUATAN
MOUSSE

NAMA : VANESSA
NIM : 2021411033
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Pengelolaan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji II,

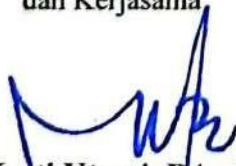


Tristy Firlwanie Luthfi, SST.Par., MM.
Par
NIP. 19861226 201101 1 012

Bandung, 8 Agustus 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwar Masatip, MM. Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Vanessa
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 7 Maret 2003
NIM : 2021411033
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul **"PENGUNAAN KONYAKU SEBAGAI SUBSTITUSI GELATIN DALAM PEMBUATAN MOUSSE"**, ini merupakan hasil karya dan hasil penelitian penulis, bukan merupakan hasil 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 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 penulis buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang penulis nyatakan di atas, atau pelanggaran etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka penulis 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 penulis buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

 
20A4FALX207574855 Vanessa

NIM : 2021411033

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, serta doa penulis curahkan. Sehingga penulis dapat menyelesaikan dan menyusun Tugas Akhir ini dengan judul **“PENGUNAAN KONYAKU SEBAGAI SUBSTITUSI GELATIN DALAM PEMBUATAN MOUSSE”**.

Tugas Akhir ini dibuat untuk memaparkan mengenai detail eksperimen yang dibuat oleh penulis. Keseluruhan hasil ilmiah ini adalah hasil penelitian penulis selama beberapa bulan.

Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan dukungan dari semua pihak maka penelitian Tugas Akhir ini tidak akan diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis hendak menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku ketua Program Studi Manajemen Patiseri
5. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE selaku pembimbing utama penulis yang telah membimbing dan menginspirasi penulis dengan memberikan

ide, gagasan, saran, dan telah meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam menyusun tugas akhir.

6. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd. pembimbing pendamping penulis yang telah membimbing dan menginspirasi penulis dengan memberikan ide, gagasan, saran, dan telah meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam menyusun tugas akhir.

7. Orang tua penulis yang telah memberikan doa maupun dukungan emosional dan materi kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir.

Meskipun penyusunan laporan telah dibuat dan disusun sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan dan juga jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan komentar dan rekomendasi yang bermanfaat dari pembaca. Penulis sangat berharap laporan Tugas Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca, terutama para pihak yang bekerja dalam industri Pastry dan Bakery.

Bandung, 20 April 2024

Penulis

Vanessa

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	16
A. Tinjauan Pustaka	16
B. Prosedur Percobaan	23
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Hasil Observasi	43
B. Hasil Uji Panelis	44
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	48
A. Kesimpulan	48
B. Rekomendasi	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Gelatin dan Konyaku	5
Tabel 1.2 TABEL PENILAIAN PANELIS.....	14
Tabel 1. 3 SKALA PENILAIAN PANELIS	15
Tabel 1.4 TABEL PRA EKSPERIMEN	25
Tabel 2.1 RANCANGAN EKSPERIMEN.....	25
Tabel 2.2 DAFTAR KUANTITAS BAHAN	26
Tabel 2.3 DAFTAR BAHAN-BAHAN	26
Tabel 2.4 DAFTAR ALAT-ALAT DAN KEGUNAANNYA	28
Tabel 2.5 STANDAR RESEP MOUSSE PEMBANDING	31
Tabel 2.6 STANDAR RESEP MOUSSE EKSPERIMEN	32
Tabel 2.7 PROSEDUR PEMBUATAN MOUSSE PEMBANDING ...	34
Tabel 2.8 PROSEDUR PEMBUATAN MOUSSE EKSPERIMEN	37
Tabel 3.1 HASIL PENILAIAN PANELIS.....	43
Tabel 3.2 HASIL PENILAIAN PANELIS.....	44

DAFTAR GAMBAR

1.1 Gambar Contoh Tanaman Konyaku	3
2.1 Gambar Shiroi Konyaku	17
2.2 Gambar Shiroi Konyaku bubuk	18

DAFTAR PUSTAKA

- Anggito, A., & Setiawan, J. (2017). *MEtodologi Penelitian Kuantitatif*. Sukabumi: CV. Jejak
- Davis, J. J. (2013). *Defining Culinary Authority: The Transformation of Cooking in France, 1650-1830*. Baton Rouge: Louisiana State University Press.
- Dutertre, N. (2024). *Chocolate Mousse*. Cacao Barry. Diakses dari www.cacao-barry.com.
- Food Network. (n.d.). *What is Heavy Cream and What is a Heavy Cream Substitute*. Diakses dari <https://www.foodnetwork.com/how-to/packages/food-network-essentials/what-is-heavy-cream-and-what-is-a-heavy-cream-substitute>
- Friberg, B. (2003). *The Advanced Professional Pastry Chef*. New York City: Wiley.
- Gisslen, W. (2021). *Professional Cooking* (8th ed.). John Wiley & Sons.
- Hamlyn, P. (2009). *Larousse Gastronomique: The World's Greatest Cookery Encyclopedia*. London: Hamlyn.
- Healthline. (n.d.). *Gelatin: Nutritional Profile and Health Benefits*. Diakses dari <https://www.healthline.com/nutrition/gelatin-benefits>
- Healthline. (n.d.). *Konjac: What It Is, How to Use, and Health Benefits*. Diakses dari <https://www.healthline.com/nutrition/konjac>
- Klein, S. (2018, October 30). *What to know about glucomannan*. Medical News Today. diakses dari Medical News Today

Kubala, J. (2019, October 16). *Glucomannan: Benefits, Side Effects, and Dosage*.

Healthline. Diakses dari Healthline

Lim, J. (2011). *Hedonic Scaling: A Review of Methods and Theory. Food Quality and Preference*, 22 (8), 733-747.

Nasrallah, N. (2007). *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*. Leiden: Brill. Diakses dari <https://www.cambridge.org/core/journals/review-of-middle-east-studies/article/abs/nawal-nasrallah-annals-of-the-caliphs-kitchens-ibn-sayyar-alwarraqs-tenthcenturybaghdadi-cookbook-english-translation-with-introduction-and-glossary-leiden-brill-2007>

Nutra Food Ingredients. (n.d.). *Non-Dairy Creamer Powder*. Diakses <https://www.nutrafoodingredients.com/products/non-dairy-creamers/powder/#:~:text=Non%2DDairy%20creamers%20powder%20is,any%20other%20Non%20Dairy%20fat>

Stanfield, P., & Hui, Y. H. (2010). *Introduction to the Health Professions*. Burlington, MA: Jones & Bartlett Learning.

Suas, M. (2009). *Advanced Baking And Pastry*. New York City: Delmar Cengage Learning.

Sugiyono., Furkon (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Su, T. C., Yang, M. J., Huang, H. H., Kuo, C. C., & Chen, L. Y. (2021). *Using*

Sensory Wheels to Characterize Consumers' Perception for Authentication of Taiwan Specialty Teas. Foods, 10(4), 1-17.

Spencer, C. (1995). *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism*. Hanover: University Press of New England.

Viel, C., & Fournier, J. (2006). *Histoire des procédés d'extraction de la gélatine et débats des commissions académiques (XIXe siècle).* Rev. D'Histoire Pharm, 54, 7-28. Diakses dari https://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_2006_num_94_349_593