

**PENGGUNAAN UBI JALAR SEBAGAI PENGGANTI
SEBAGIAN MENTEGA DALAM PEMBUATAN *DOUBLE
CHOCOLATE CHIP COOKIES***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan Studi

Program Diploma III



Disusun Oleh

ADINDA KHOIRIYAH

NIM 201822890

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**“PENGUNAAN UBI JALAR SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN MENTEGA DALAM
PEMBUATAN *DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIES*”**

NAMA : Adinda Khoiriyah
NIM : 201822890
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.

NIP. 198612262011012012

Pembimbing II,



23/8/2021

Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.

NIP. 198511112011012017

Bandung, 19 Agustus 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Adinda Khoiriyah
Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 30 September 1999
NIM : 201822890
Program Studi : Manajemen Patiseri (MPI)
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**“PENGUNAAN UBI JALAR SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN MENTEGA
DALAM PEMBUATAN *DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIES*”**
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 25 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Adinda Khoiriyah

NIM. 201822890

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan pada kehadiran Allah SWT karena karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas penelitian dengan judul, “Penggunaan Ubi Jalar dalam Pembuatan *Double Chocolate Chip Cookies*.”

Usulan penelitian ini merupakan dasar teori, alasan, dan cara penulis dalam melaksanakan eksperimen guna menyusun Tugas Akhir yang menjadi syarat kelulusan program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri pada Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses pengerjaan usulan penelitian ini, penulis menerima banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par. CHE. sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Ketua Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. sebagai dosen pembimbing I yang telah mengarahkan dan membimbing penulis.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. sebagai dosen pembimbing II yang telah mengarahkan dan membimbing penulis.
5. Setiap dosen Sekolah tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah mengisi perkuliahan penulis.
6. Mama dan Aba yang mendukung penulis secara moral dan finansial.

1. Kedua kakak penulis, Cek Pipit dan Bang Harris yang telah menyemangati dan banyak membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir penulis.
2. Sahabat penulis, Emilia, Wuri, Maura, William, Cia, Brigitta dan Ricky yang telah menjadi penyemangat bagi penulis.
3. Segenap panel yang telah turut membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir penulis.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu memberikan berkat dan rahmat-Nya bagi segenap pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan usulan penelitian ini. Penulis harap usulan penelitian ini dapat bermanfaat dan membantu penulis menjadi pribadi yang lebih baik lagi.

Yogyakarta, 24 Agustus 2021

Adinda Khoiriyah

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	10
1. Metode Penelitian	10
2. Prosedur Pendekatan Penelitian	11
3. Teknik Pengumpulan Data	12
4. Teknik Pengukuran Data dan Teknik Analisis	15
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
1. Lokasi Penelitian	21
2. Waktu Penelitian	21
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	22
A. Tinjauan Pustaka	22
1. Tinjauan <i>Cookies</i> dan <i>Chocolate Chip Cookies</i>	22
2. Tinjauan Ubi Jalar Kuning	31
3. Tinjauan Lemak	36
B. Prosedur Penelitian	40
1. Pra-Eksperimen	40
2. Rancangan Eksperimen	43
3. Bahan-bahan Eksperimen	44
4. Alat-alat Eksperimen	57
5. Resep Standar	59
BAB III	64
HASIL DAN PEMBAHASAN	64
A. Hasil Penelitian	64
B. Pembahasan Hasil Penelitian	65

1. Analisis Tampilan <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> dengan Sebagian Ubi Jalar	65
2. Analisis Tekstur <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> dengan Sebagian Ubi Jalar	68
3. Analisis Rasa dan Aroma <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> dengan Sebagian Ubi Jalar	70
4. Analisis Kandungan Gizi Lemak <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> dengan Sebagian Ubi Jalar	73
BAB IV	78
SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	78
A. Simpulan	78
B. Rekomendasi	79
DAFTAR KEPUSTAKAAN	82
BIODATA PENULIS	93

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> Tiap 19 Gram.....	3
Tabel 2. Perbandingan Gizi Mentega dengan Ubi Jalar	6
Tabel 3. Skala Penilaian Panel	19
Tabel 4. Interval Kriteria Penilaian Panelis	21
Tabel 5. Standar Mutu Kue Kering	23
Tabel 6. Kebutuhan Energi dan Lemak dalam Sehari	38
Tabel 7. Kebutuhan Lemak Jenuh Pria dalam Sehari	39
Tabel 8. Kebutuhan Lemak Jenuh Wanita dalam Sehari	39
Tabel 9. Rangkaian Pra-Eksperimen	40
Tabel 10. Proses Ubi Jalar Kuning dalam Resep Pra-eksperimen.....	41
Tabel 11. Produk Pra-Eksperimen I	42
Tabel 12. Produk Pra-Eksperimen II.....	43
Tabel 13. Rancangan Eksperimen	43
Tabel 14. Produk Penelitian	44
Tabel 15. Kandungan Lemak Mentega	46
Tabel 16. Kandungan Lemak Telur	48
Tabel 17. Kandungan Lemak Tepung Terigu	50
Tabel 18. Kandungan Lemak Cokelat Bubuk.....	51
Tabel 19. Kandungan Lemak Kopi Bubuk.....	52
Tabel 20. Kandungan Lemak <i>Chocolate Chip</i>	55
Tabel 21. Kandungan Lemak Ubi Jalar Kuning.....	56
Tabel 22. Peralatan Eksperimen.....	57
Tabel 23. Resep <i>Double Chocolate Chip Cookies</i>	60
Tabel 24. Resep Eksperimen <i>Double Chocolate Chip Cookies</i>	61
Tabel 25. Perbandingan Hasil Produk	64
Tabel 26. Nilai Aspek Tampilan	67
Tabel 27. Nilai Aspek Tekstur	69
Tabel 28. Nilai Aspek Rasa dan Aroma	72
Tabel 29. Perhitungan Akhir Uji Hedonik	73
Tabel 30. Kandungan Lemak Resep Pembanding Secara Manual	74
Tabel 31. Kandungan Lemak Resep Eksperimen Secara Manual	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Flowchart</i> Pengolahan <i>Double Chocolate Chip Cookies</i>	30
Gambar 2. Mentega	45
Gambar 3. Gula Putih	46
Gambar 4. Gula Palem	47
Gambar 5. Telur	48
Gambar 6. Tepung Terigu.....	49
Gambar 7. Cokelat Bubuk	50
Gambar 8. Kopi Bubuk	51
Gambar 9. <i>Baking Powder</i>	52
Gambar 10. <i>Baking Soda</i>	53
Gambar 11. <i>Himalayan Pink Salt</i>	54
Gambar 12. <i>Chocolate Chip</i>	55
Gambar 13. Ubi Jalar Kuning	56
Gambar 14. Diagram Penilaian Tampilan	67
Gambar 15. Diagram Penilaian Tekstur.....	69
Gambar 16. Diagram Penilaian Rasa dan Aroma	72
Gambar 17. Kandungan Lemak Resep Pembanding dengan Aplikasi.....	75
Gambar 18. Kandungan Lemak Resep Eksperimen dengan Aplikasi	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Observasi <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> Pemanding dan <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> Eksperimen	86
Lampiran 2. Tabel Hasil Observasi <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> Pemanding dan <i>Double Chocolate Chip Cookies</i> Eksperimen	86
Lampiran 3. Pedoman Kuesioner Hedonik	87
Lampiran 4. Pedoman Kuesioner Deskripsi.....	89
Lampiran 5. Dokumentasi Panel	90
Lampiran 6. Biaya Resep Produk Pemanding	91
Lampiran 7. Biaya Resep Produk Eksperimen	92

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Adrian, K. (2018). Mudah Sekali Menjauhi Diri dari Lemak Jenuh. Diakses 28 September 2020, dari <https://www.alodokter.com/mudah-sekali-menjauhi-diri-dari-lemak-jenuh>
- Alasan Kenapa Cookies Tetap Populer & Selalu Jadi Favorit. (2020). Diakses 6 Maret 2021, dari <https://pergikuliner.com/blog/alasan-kenapa-cookies-tetap-populer-selalu-jadi-favorit>
- Anggraini, A. Mengenal Jenis-Jenis Lemak dan Efeknya untuk Kesehatan. (2020). Diakses 30 Mei 2021, dari <https://health.kompas.com/read/2020/06/22/060000568/mengenal-jenis-jenis-lemak-dan-efeknya-untuk-kesehatan?page=all>
- Apriyanti. (2018). BAB II Tinjauan Pustaka. Diakses dari Politeknik Sriwijaya, Situs Web Repository <http://eprints.polsri.ac.id/1780/3/BAB%20II.pdf>
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BAB II Tinjauan Pustaka. (*year unknown*). Diakses dari Universitas Muhammadiyah Semarang, situs web repository <http://repository.unimus.ac.id/1793/3/BAB%20II.pdf>
- BAB III. (*year unknown*). Diakses dari Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Situs Web Repository <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/25386/BAB%20III.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Bungan, AS. (2016). Tinjauan Pustaka. Diakses dari Politeknik Kesehatan Yogyakarta, Situs Web Repository <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/3967/5/Chapter%202.pdf>
- Cookingroom*. (2017, April 26). Cantiknya Warna-Warni Es Krim Ubi. Kumparan *online*. Diakses dari kumparan.com
- Daria, D. (2016). Landasan Teori. Diakses dari Universitas Islam Indonesia, Situs Web <https://dspace.uii.ac.id/bitstream/handle/123456789/537/05.3%20bab%203.pdf?sequence=9&isAllowed=y>
- Desiree. (2010). *Baking Alternatives Reducing Fat in Your Baked Goods*. Diakses 1 April 2021, dari <https://blog.wilton.com/baking-alternatives-reducing-fat-in-your-favorite-baked-goods-recipes/>
- Dini. (2019). *Ultimate Double Chocolate Chip Cookies*. Diakses 20 September 2020, dari <https://www.theflavorbender.com/double-chocolate-chip-cookies/>
- Direktorat P2PTM. Program P2PTM dan Indikator. (2015). Diakses 22 Juni 2021, dari <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/profil-p2ptm/latar-belakang/program-p2ptm-dan-indikator>

- Faridah, A dkk. (2008). *Patiseri Jilid 3 Kelas 12*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatillah, N. (2020). Memodifikasi Macaron Dengan Menggunakan Pati Sagu. Diakses dari Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Situs Web Repository <http://repository.stpbandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/1246/bab%20I%20.pdf?sequence=2&isAllowed=y> f
- Fatsecret*. (2021). Double Chocolate Chip Cookies. Diakses 9 Maret 2021, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/good-time/double-choc-chocochips-cookies/4-cookies?frc=True>
- Helmi, M. (2012). Metode Penelitian. Diakses dari Universitas Islam Malang, Situs Web http://etheses.uin-malang.ac.id/2180/6/07410065_Bab_3.pdf
- Intenesty. (2020, September). Viral Bisnis *Soft Cookies*, Kreasikan Rasa agar Omzet Mencapai Puluhan Juta. *Mediaini online*. Diakses dari mediaini.com
- Islami, K. (2016). Pengembangan Gany Chips dan Gany Muff Dengan Substitusi Tepung Ganyong. Diakses dari Universitas Negeri Yogyakarta, Situs Web <http://eprints.uny.ac.id/62056/1/13512134038.pdf>
- Ivana, IT. (2016). Pendahuluan. Diakses dari Universitas Katolik Widya Mandala, Situs Web Repository <http://repository.wima.ac.id/7729/2/BAB%20I.pdf>
- Kurniawan, R. (2018). *Double Chocolate Chip Cookies*. Diakses 25 September 2020, dari <https://cafedelitesme.blogspot.com/2018/08/double-chocolate-chip-cookies.html>
- Labensky, S. (2016). *Third Edition Update On Baking A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals*. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Lidwina, A. (2020, Oktober 7). Masyarakat Lebih Sering Masak di Rumah Sejak Pandemi Covid-19. Pusat Data Ekonomi dan Bisnis Indonesia *online*. Diakses dari databoks.katadata.co.id
- Lolita, L. (2019). Resep Camilan Ubi Enak dan Mudah Dibuat. Diakses 5 Maret 2021, dari <https://brilicious.brilio.net/masak-yuk/20-resep-camilan-ubi-enak-dan-mudah-dibuat-190906u.html#>
- Muhammad. (2015). BAB II Tinjauan Pustaka. Diakses dari Politeknik Sriwijaya, Situs Web <http://eprints.polsri.ac.id/1937/3/BAB%20II.pdf>
- Neufeld, A. (2017). *11 Foods You Can Use in Place of Butter While You're Baking*. Diakses 25 September 2020, dari <https://spoonuniversity.com/lifestyle/butter-substitutes-you-can-use-while-baking>
- Noya, A. (2018). Waspada Bahaya Mentega Karena Mengandung Lemak Jenuh. Diakses 28 September 2020, dari <https://www.alodokter.com/waspadai-bahaya-mentega-karena-mengandung-lemak-jenuh>

- Omeoo. Edukasi GGL dan Baca Label Kemasan. (2015). Diakses 22 Juni 2021, dari <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/kegiatan-p2ptm/subdit-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/edukasi-ggl-dan-baca-label-kemasan-makanan>
- Panjaitan, I. (2019). BAB II Tinjauan Pustaka. Diakses dari Politeknik Negeri Sriwijaya, situs web <http://eprints.polsri.ac.id/7724/3/BAB%202.pdf>
- Pengertian Studi Pustaka. (*year unknown*). Diakses 26 Februari 2021, dari <http://www.definisimenurutparaahli.com/pengertian-studi-pustaka/>
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia
- Permadi, dkk. (2018). Metodologi. Diakses dari Universitas Muhammadiyah Metro, Situs Web <https://ojs.ummetro.ac.id/mikroitik/article/download>
- Pradipta, O. (2016). Pembahasan. Diakses dari Universitas Katolik Soegijapranata, situs web repository <http://repository.unika.ac.id/14837/5/12.70.0095%20Oei%20Jonathan%20Candra%20Pradipta%20BAB%20IV.pdf>
- Puri, S. (2015). Metodeologi Penelitian. Diakses dari Universitas Pendidikan Indonesia, Situs Web Repository http://repository.upi.edu/21953/6/S_MIK_1103168_Chapter3.pdf
- Putra, GG. (2018). Latar Belakang Penelitian. Diakses dari Universitas Pasundan, Situs Web Repository <http://repository.unpas.ac.id/41536/3/BAB%20I.pdf>
- Putri, A. (2020, Mei 10). Pandemi COVID-19, Masak dan Makan di Rumah pun Jadi Tren. Tirto Online. Diakses dari tirto.id
- Quick, M. (2018). Yuk, Kenali Lebih Dalam Jenis-Jenis Ubi Jalar. Diakses 5 Maret 2021, dari <https://petaniquick.com/yuk-kenali-lebih-dalam-jenis-jenis-ubi-jalar/>
- Rachmayanti, N. (2019). Manfaat Ubi Jalar bagi Kesehatan, Jarang Diketahui. Diakses 25 Februari 2021, dari <https://www.bola.com/ragam/read/4105025/7-manfaat-ubi-jalar-bagi-kesehatan-jarang-diketahui>
- Rahman, A. (2019, Agustus 6). Ubi Jalar Indonesia Mulai Dilirik Pasar Jepang dan Korsel. Diakses dari <https://indopos.co.id/read/2019/08/06/184697/ubi-jalar-indonesia-mulai-dilirik-pasar-jepang-dan-korsel/>
- Robert. (2018). *The History of Chocolate Chip Cookies*. Diakses 25 September 2020, dari https://www.pilotonline.com/history/columns/article_5760d6d4-0586-587c-9324-3ea28d9c06bd.html%2019.33

- Snyder, S. (2020). Sweet Potato Chocolate Chip Cookies. Diakses 1 April 2021, dari <https://dinnerthendessert.com/sweet-potato-chocolate-chip-cookies/>
- Sugar, J. (2020). *How Replace Butter When Baking*. Diakses 5 Maret 2021, dari <https://www.popsugar.com/fitness/How-Replace-Butter-When-Baking-21875486/amp>
- Teknik Pengumpulan Data Wawancara, Angket dan Observasi. (2020). Diakses 26 Februari 2021, dari <https://karyatulisku.com/teknik-pengumpulan-data-wawancara/>
- Tinjauan Pustaka. (tahun anonim). Diakses dari Universitas Diponegoro, Situs Web <http://eprints.undip.ac.id/58461/5/TA_BAB_II.pdf
- Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Ushakova, M. (2017). *5 Butter Substitute Options*. Diakses 1 April 2021, dari https://www.vitamix.com/us/en_us/5-butter-substitute-options
- Wiley, G. 2013. *Professional Baking 6th Edition*. Canada: John Wiley & Sons.
- Wulandari. (2020). BAB II Tinjauan Pustaka. Diakses dari Politeknik Kesehatan Denpasar, situs web *repository* <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/4702/3/%283%29BAB%20II.pdf>
- Yulianto, H. (2020, Agustus 13). 11 Manfaat Ubi Jalar bagi Kesehatan, Menurunkan Kolesterol dan Berat Badan. Bola *online*. Diakses dari bola.com
- Yusasrini, dkk. (2015). Penuntun Praktikum Evaluasi Sensori. Diakses dari Universitas Udayana, Situs Web https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_dir/6da5b3f666ab2bbfe8fcb99612edab9b.pdf
- Zakky. Pengertian Observasi. (2020). Diakses 26 Februari 2021, dari <https://www.zonareferensi.com/pengertian-observasi/>