

PENGUNAAN TEPUNG GANYONG DALAM PEMBUATAN

PUTRI SALJU

TUGAS AKHIR

Dibuat untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi

Pada Program Diploma III



Disusun oleh :

NAJMA AALIYAH CHARMELIA ZEIN

NIM : 2021411064

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Najma Aaliyah Charmelia Zein
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 26 Januari 2003
NIM : 2021411064
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGUNAAN TEPUNG GANYONG DALAM PEMBUATAN PUTRI SALJU
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, 19 November 2024

Yang membuat pernyataan,



NAJMA AALIYAH CHARMELIA Z.

NIM : 2021411064

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PENGUNAAN TEPUNG GANYONG DALAM PEMBUATAN PUTRI SALJU"

NAMA : NAJMA AALIYAH CHARMELIA ZEIN
NIM : 2021411064
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs, Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 16590127 198603 1 001

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 GANYONG DALAM PEMBUATAN PUTRI SALJU

NAMA : Najma Aaliyah Charmelia Zein
NIM : 2021411064
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. Susilo Dwi Pwabowo, M.Pd.
NIP 19590127 198603 1 0001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

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

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas ini yang berjudul "***Penggunaan Tepung Ganyong Dalam Pembuatan Putri Salju***". Tugas ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par). Penulis berharap bahwa hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat yang nyata bagi pengembangan produk kue tradisional Indonesia, khususnya Kukis Putri Salju, dengan menggunakan tepung ganyong.

Dalam penyusunan tugas ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak demi kesempurnaan tugas ini di masa mendatang.

Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama penyusunan tugas ini. Ucapan terimakasih ini penulis tunjukan kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip. MM. Par., CEE selaku direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gustri Made Kerti Utama., BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Polteknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudín Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti,S.ST.Par.,M.Sc selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah membimbing penulis.
6. Bapak Drs, Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah Membimbing penulis.
7. Seluruh dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mendidik selama masa Pendidikan.
8. Kedua Orang Tua penulis, Ibu Lily Amelia dan Bapak Inov Zein yang telah memberikan dukungan dan doa selama penulisan.

Semoga tugas ini dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan praktik di bidang Seni Pengolahan Patiseri.

Bandung, 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABLE	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
1. Pendekatan Pengembangan Produk	7
2. Prosedur Penelitian	8
3. Teknik Pengumpulan Data	8
4. Teknik Pengumpulan Data	11
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan	15
BAB II TINJUAN PROSEDUR DAN PROSEDUR PERCOBAAN	16
A. Pengenalan Komoditi.....	16
B. Prosedur Percobaan.....	30
1. Alat – alat percobaan.....	31
2. Bahan-bahan Percobaan Pembanding	34
3. Bahan-Bahan Percobaan Eksperimen	36
4. Pra-eksperimen	37
5. Rancangan Eksperimen.....	41
6. Resep	42
7. Tahapan Percobaan Pembanding (A10).....	42
8. Percobaan Bahan Eksperimen (A17)	45
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Hasil Penelitian.....	48
B. Pembahasan Hasil Observasi.....	50
C. Hasil Uji Panelis	52
1. Penampilan	53

2.	Aroma.....	54
3.	Tekstur.....	55
4.	Rasa.....	56
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		58
A.	Kesimpulan.....	58
B.	Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA		60

DAFTAR TABLE

		Halaman
Tabel 1.1	Perbandingan Gizi.....	6
Tabel 1.2	Tingkat Kesukaan.....	14

Tabel 2.1	Alat-Alat Percobaan	31
Tabel 2.2	Bahan Pembeding.....	34
Tabel 2.3	Bahan Eksperimen	36
Tabel 2.4	Rancangan Eksperimen.....	41
Tabel 2.5	Resep	42
Tabel 2.6	Percobaan A10.....	42
Tabel 2.7	Percobaan Eksperimen (A17).....	45
Tabel 3.1	Hasil Penelitian	49
Tabel 3.2	Hasil Observasi	50
Tabel 3.3	Hasil Penelitian Uji Hedonik Dari Aspek Penampilan (n=30).....	53
Tabel 3.4	Hasil Penelitian Uji Hedonik Dari Aspek Aroma (n=30).....	54
Tabel 3.5	Hasil Penelitian Uji Hedonik Dari Aspek Tekstur (n=30)	55
Tabel 3.6	Hasil Penelitian Uji Hedonik Dari Aspek Rasa (n=30)	56

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1	Tepung Terigu.....	16
Gambar 2.2	Tepung Ganyong.....	19
Gambar 2.3	Putri Salju	21
Gambar 2.4	Butter.....	23
Gambar 2.5	Gula Halus.....	24
Gambar 2.6	Kacang Mede	25
Gambar 2.7	Tepung Maizena.....	26
Gambar 2.8	Susu Bubuk	28
Gambar 2.9	Kuning Telur.....	30
Gambar 2.10	Putri Salju 75% Tepung Ganyong.....	39
Gambar 2.11	Putri Salju 50 % Tepung Ganyong	40
Gambar 2.12	Putri Salju 100% Tepung Ganyong	41

DAFTAR PUSTAKA

(2023). 2. Starch. doi: 10.1016/b978-0-323-95295-8.00026-5

Andreas, V, Bennigsen-Mackiewicz., Christoph, Bennigsen-Mackiewicz. (1981). 5. Production of powdered sugar.

Ayustarningwarno, Fitriyono. (2014). Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Boyle, Tish. 2002. The Good Cookie, Canada: John Wiley & Sons Inc.

Budiarsih DR., Katri RB dan Fauza G. 2010. Kajian penggunaan tepung ganyong (Canna edulis kerr) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mie kering. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol 3(2) : 87-94

Djiwandono, P. (2015). Meneliti itu tidak Sulit: Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan Bahasa. Yogyakarta: Deepublish.

Durmuş, Sert., M., Kürşat, Demir., Nilgün, Ertas. (2016). 1. Rheological, physical and sensorial evaluation of cookies supplemented with dairy powders. Food Science and Technology International, doi: 10.1177/1082013215583149

Elvina, D, Marbun., Lilis, A, Sinaga., Endang, Ria, Simanjuntak., Dodi, Siregar., Joli, Afriany. (2018). 1. Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun. doi: 10.30865/JURIKOM.V5I1.567

Fredrik, J., Swartling. (2022). 3. Starch. doi: 10.1201/9781003088929-1

G., K., Bhattacharyya., Richard, Arnold, Johnson. (1977). 1. Statistical concepts and methods.

Gisslen, Wayne. (2017). *Professional Baking Seventh Edition*. New Jersey : John Willy & Sons, Inc.

Hidayat, D. (2019). PEMANFAATAN BIJI NANGKA MENJADI KUE KERING PUTRI SALJU. Fakultas Teknik dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Ganesha.

Huo, Xiaoyan., Wang, Zhenyu., Liu, Biao., Li, Wei., Mei, Lianjie., Chen, Qingshan. (2020). 1. Method for preparing milk powder and obtained milk powder.

Istiqomah, Setyaningsih, N, Bambang , D dan Suryatna, S (2019). Eksperimen Pembuatan Egg Drop Cookies Berbahan Dasar Tepung Pati Umbi Ganyong (Canna edulis Ker) (Vol. 7, Nomor 1).

- K., Bodor., J., Szilágyi., O., Szakács., B., Salamon., Zs., Bodor. (2023). 3. Classification of different types of flours available in the Romanian market based on the nutrition content. doi: 10.2478/ausal-2023-0002
- Labensky, Sarah R, Eddy Van Damme, Priscilla Martel and Klaus Tenbergen. 2005. On Baking. Upper Saddle River. PEARSON-Prentice Hall.
- Maryanto, S., & Antika, K. (2024). Tekstur dan Kandungan Gizi Cookies Berbahan Dasar Tepung Ganyong (*Canna Edulis* Ker.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). <https://journal.sinov.id/index.php/sinov/article/view/796/721>
- Michael, Meyer. (2001). 1. Unit for the production of icing sugar from crystalline sugar or invert sugar.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Mutmainna, N., 2013, Aneka Kue Kering Paling Top, Jakarta: Dunia Kreasi
- Noriko N dan Pambudi A. 2014. Diversifikasi pangan sumber karbohidrat *canna edulis kerr*. (Ganyong). Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Al Azhar Indonesia. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi.
- Patrícia, Matos, Scheuer., Alicia, de, Francisco., Martha, Zavariz, de, Miranda., Valéria, Maria, Limberger. (2011). 4. Trigo: características e utilização na panificação.
- Pomeranz, Y. & C. E. Meloan. (1971). Food Analysis: Theory and Practice. The AVI Publishing Company Inc. New York.
- Putri DV dan Dyna F. 2019. Standarisasi Ganyong (*Canna edulis ker*) sebagai pangan alternatif pasien diabetes mellitus. Jurnal katalisator. Vol.4 (2) : 111-118.
- Rinderle, Karl. (1977). 4. Powdered sugar application to pastry - in enclosed chamber at atmospheric pressure by sugar laden air circulation.
- Satori, D., & Komariah, A. (2013). "Metodologi penelitian kualitatif". Bandung: Alfabeta.
- Soenardi, T dan S. Wulan. 2009. Hidangan Nikmat Bergizi Dari Bumi Indonesia Aneka Sajian Mi Dan Olahan Lain. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Stoja, Milovanovic., Darka, Marković., Ivona, Jankovic, -, Castvan., Ivana, Lukic. (2024). 1. Cornstarch aerogels with thymol, citronellol, carvacrol, and eugenol prepared by supercritical CO₂- assisted techniques for potential biomedical applications. Carbohydrate Polymers, doi: 10.1016/j.carbpol.2024.121874

Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: CV. Alfabeta. Sumana, N., Rotinsulu, D., & Oldy, T. (2020). Pengaruh Bonus Demografi Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Minahasa Tenggara. Jurnal Pembangunan Ekonomi dan Keuangan Daerah, 21(4)

Sugiyono. 2008. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung : ALFABETA

Tapas, Kamilya., Jaehee, Shin., Hanchul, Cho., Jin-Hyoung, Park. (2023). 5. Corn Starch-Derived Gel for High-Performance Triboelectric Nanogenerators. ACS applied polymer materials, doi: 10.1021/acsapm.3c02641

Tetiana, Filinska., B., H., Шевченко., Antonina, Filinska., Sergii, Pavliuk., Iryna, V., Sukha. (2023). 2. Study of the properties of multicomponent flour mixtures. Tehnični nauki ta tehnologiji, doi: 10.25140/2411-5363-2023-1(31)-117-125

Walid, Abotbina., S.M., Sapuan., Mohamed, Thariq, Hameed, Sultan., M., F., M., Alkbir., R.A., Ilyas. (2021). 4. Development and Characterization of Cornstarch-Based Bioplastics Packaging Film Using a Combination of Different Plasticizers. Polymers, doi: 10.3390/POLYM13203487