

**PEMBUATAN ALTERNATIF KEJU MENGGUNAKAN
BAHAN UTAMA SANTAN KELAPA
TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Oleh :

NADA NADHIFA
NIM : 201722108

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ALTERNATIF KEJU MENGGUNAKAN BAHAN UTAMA SANTAN KELAPA

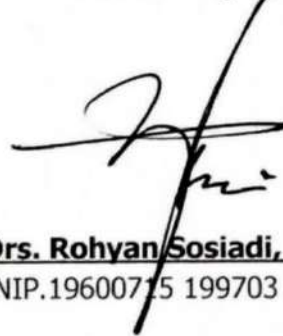
NAMA : Nada Nadhifa
NIM : 201722108
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP.19660606 199303 2 001

Pembimbing II,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP.19600715 199703 1 001

Bandung, 7 September 2020

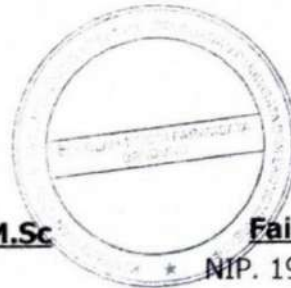
Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nada Nadhifa
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta / 10 Februari 1999
NIM : 201722108
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN ALTERNATIF KEJU MENGGUNAKAN BAHAN
UTAMA SANTAN KELAPA”**

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 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 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 peraturanperaturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 07 September 2020

Yang membuat pernyataan,



Nada Nadhifa

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, berkat rahmat dan karunian-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan sebaik mungkin dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Tugas Akhir dengan judul “PEMBUATAN ALTERNATIF KEJU MENGGUNAKAN BAHAN UTAMA SANTAN KELAPA” ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat lulus Pendidikan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Selama penyusunan tugas akhir ini banyak pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis. Untuk semua itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par. CHE, selaku Ketua STP NHI Bandung;
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM. Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga;
3. Ibu Nur Komariah, S.Sos., MM., selaku dosen pembimbing;
4. Bapak Rohyan Sosiadi, M.Pd., selaku dosen pembimbing;
5. Seluruh dosen dan staff Program Studi Manajemen Tata Boga;
6. Keluarga dan teman-teman penulis yang telah banyak memberi dukungan;
7. Kepada seluruh responden yang telah memberikan waktunya dan opini terhadap produk yang diberikan;

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini dikarenakan keterbatasan ilmu yang penulis miliki untuk membuat tugas akhir ini jauh dari sempurna. Untuk itu dengan tidak mengurangi rasa hormat,

dengan segala kerendahan hati, penulis sangat mengharapkan saran atau kritik yang sifatnya membangun, dan bermanfaat untuk kesempurnaan tugas akhir ini.

Selanjutnya penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca umumnya dan bagi penulis pribadi dapat dijadikan sebagai penambah wawasan ilmu pengetahuan dan dapat dikembangkan untuk memperlancar dalam melaksanakan tugas.

Jakarta, 7 September 2020

Nada Nadhifa

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Metode Penelitian.....	7
1.5 Teknik Pengumpulan Data.....	7
1.5.1 Studi Kepustakaan.....	7
1.5.2 Observasi	8
1.5.3 Kuesioner.....	8
1.5.4 Teknik Sampling	8
1.5.5 Panelis.....	9
1.6 Tempat dan Waktu Penelitian	10
1.6.1 Tempat Penelitian.....	10
1.6.2 Waktu Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	11

2.1	Konsep Objek Penilaian.....	11
2.1.1	Kelapa dan Santan Kelapa	11
2.1.1.1	Sejarah Kelapa dan Santan Kelapa.....	11
2.1.1.2	Budidaya Kelapa dan Santan Kelapa	15
2.1.1.3	Kandungan Gizi dan Khasiat Santan Kelapa.....	17
2.1.1.4	Potensi di Indonesia dan Penanganan Santan Kelapa.....	19
2.1.2	Keju	20
2.1.2.1	Sejarah Keju.....	20
2.1.2.2	Budidaya Keju di Indonesia.....	23
2.1.2.3	Kandungan Gizi dan Khasiat Keju.....	24
2.2	Konsep Produk.....	25
2.2.1	Alternatif Keju dari Santan Kelapa	25
2.2.1.1	Bahan Yang Digunakan.....	26
2.2.1.2	Alat-Alat Yang Dibutuhkan.....	28
2.2.1.3	Food Cost.....	30
2.3	Produksi Percobaan	32
2.3.1	Pra Eksperimen	32
2.3.2	Eksperimen	35
2.3.3	Prosedur Percobaan	36
2.4	Prosedur Penilaian	37
2.4.1	Klarifikasi Penilaian.....	37
2.4.1.1	Citarasa	37

2.4.1.2	Tekstur	38
2.4.1.3	Penampilan.....	38
2.4.2	Pengumpulan Data Kuisisioner	39
BAB III	HASIL DAN PEMBAHASAN	40
3.1	Hasil Analisis Dalam Proses Pembuatan Keju menggunakan Bahan Utama Santan Kelapa	40
3.2	Hasil Observasi Mengenai Citarasa, Tekstur dan Penampilan	44
3.3	Hasil Analisis Uji Panelis.....	46
3.4	Kendala Eksperimen	49
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
4.1	Kesimpulan.....	51
4.2	Saran	52
	DAFTAR PUSTAKA.....	ix
	LAMPIRAN	xi
	BIODATA PENULIS.....	xiv

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	19
Tabel 2.2	24
Tabel 2.3	26
Tabel 2.4	28
Tabel 2.5	31
Tabel 2.6	32
Tabel 2.7	33
Tabel 2.8	33
Tabel 2.9	34
Tabel 2.10	35
Tabel 2.11	36
Tabel 3.1	45
Tabel 3.2	47

DAFTAR PUSTAKA

- Pagot, Thomas.(2018). *The Art of Vegan Cheese Making*. Full of Plants. Dari <https://fullofplants.com>
- Alamsyah, Ichsan Emerald. (2018). *Makanan Sehat Mulai Dilirik Masyarakat Indonesia* di <https://republika.co.id>
- Aljumah, Ais. (2020). *Apakah Orang Indonesia Cocok Jadi Vegan dan Vegetarian* di <https://lontar.id>
- Herlinda, Wike Dita. (2017). *Gaya Hidup : Indonesia Makin Ramah Vegetarian* di <https://bisnis.com>
- Burton, James. (2018). *The World Leaders In Coconut Production* di <https://worldatlas.com>
- Anindyaputri, Irene. (2019). *Mitos Bahaya Santan* di <https://hellosehat.com>
- Redaksi BisnisUKM. (2019). *Keju Olahan Baru Ini Jadi Usaha Kecil yang Menguntungkan* di <https://bisnisukm.com>
- Prastiwi, Winiarti dan Frecilia, Yessi. (2014). *Metode Studi Pustaka* di <https://widuri.raharja.info>
- Zakky. (2020). *Pengertian Observasi Menurut Para Ahli dan Secara Umum* di <https://zonareferensi.com>
- Raharjo, Sahid. (2013). *Angket Sebagai Teknik Pengumpulan Data* di <https://konsistensi.com>
- Hidayat, Anwar. (2017). *Teknik Sampling Dalam Penelitian* di <https://statistikian.com>
- Irianti, Maria Agatharina Dewi. (2016). *Panelis Adalah Sekelompok Orang Yang Bertugas Menilai Sifat Atau Kualitas Bahan Berdasarkan Kesan Subyektif* di <https://id.scribd.com>
- Rasjid, Fadjar Efendy. (2017). *Keju Nabati Untuk Vegan* di <https://ubaya.ac.id>
<http://lisahkalapa.blogspot.com/2005/09/pohon-kelapa-asal-usul-dan-sejarah.html>
- Retno. (2015). *Segala Hal Tentang Kelapa dan Santan* di <https://sajiansedap.grid.id>
http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/images/dokumen/modul/26-budidaya_kelapa.pdf
- FatSecret Platform API. (2008). *Santan* di <https://fatsecret.co.id>

FatSecret Platform API. (2008). *Keju Cheddar* di <https://fatsecret.co.id>

Pengertian Cita Rasa Menurut Para Ahli. (2017). Di <https://budapestmeeting.com>

Fungsi Tekstur dalam Produk Pangan. (2019). Di <https://foodreview.co.id>

M, Nimas Mita Etika. (2018). *Mengenal Xanthan Gum, Zat yang Ternyata Punya Banyak Manfaat Kesehatan* di <https://hellosehat.com>