

PENGGUNAAN *SOYGHURT* DALAM PEMBUATAN *SCONE*

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh :

DEWI PRATIWI NUR'AENI

NIM : 201621628

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

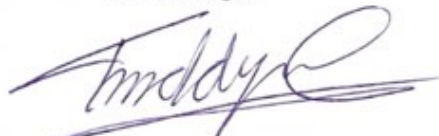
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN *SOYGHURT* DALAM PEMBUATAN *SCONE*

NAMA : DEWI PRATIWI NUR'AENI
NIM : 201621628
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung,2020

Pembimbing I,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19820707 201101 1 005

Bandung,^{17/2}.....2020

Pembimbing II,



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

NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung,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 dibawah ini, Saya:

Nama : Dewi Pratiwi Nur'aeni
Tempat / Tanggal lahir : Bandung, 1 Agustus 1998
Nim : 201621628
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini Saya menyatakan bahwa:

1. Tugas akhir yang berjudul :
“ **PENGGUNAAN SOYGHURT DALAM PEMBUATAN SCONE**”
Ini merupakan hasil karya dan hasil penelitian 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 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 diatas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya 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.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar – benarnya untuk dapat dipergunakan mana mestinya.

Bandung , 03 Januari 2020
Yang membuat pernyataan ,



Dewi Pratiwi Nur'aeni

NIM 201621628

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim, puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“PENGUNAAN *SOYGHURT* DALAM PEMBUATAN SCONE”**.

Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan Diploma III pada program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan usulan penelitian ini tidak lepas dari segala bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulisan ini, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, SST.Par., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. Selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu dalam proses pembimbingan serta selalu memberi kritik, saran, dan motivasi kepada penulis.

5. Bapak H. Susilo Dwi Prabowo, Drs., M.Pd. Selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dalam proses bimbingan serta selalu memberikan kritik, saran, dan motivasi kepada penulis.
6. Seluruh dosen dan karyawan non akademis Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Kedua orangtua Ibu Siti Ainur Farida dan Bapak Aam Hidayat yang selalu memberikan dukungan serta doa kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Kepada Alm. Dedi Hidayat Ahmad yang selalu menjadi semangat penulis dalam menuntaskan tugas akhir ini
9. Seluruh rekan-rekan Pastry Army MPI 6A yang selalu membantu dan memotivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
10. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat di sebutkan penulis satu persatu dalam segala bantuannya dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan penyampaian kata pada penulisan Tugas Akhir ini dan penulis menerima kritikan apabila ada. Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat menjadi acuan dan sumber informasi bagi pihak manapun yang membacanya.

Bandung, Januari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	4
1. Metode Penelitian.....	4
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk.....	5
3. Teknik Pengumpulan Data	6
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisa	8
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	11
a. Lokasi Penelitian.....	11
b. Waktu Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	
A. Tinjauan pustaka.....	12
1. Pengenalan Produk Scone	12
2. Pengenalan Produk Yoghurt.....	14
3. Pengenalan Produk Soyghurt.....	17
B. Prodesur Percobaan.....	20

1. Bahan.....	20
2. Peralatan	22
3. Prosedur Percobaan.....	26
a. Pra Eksperimen	26
b. Rancangan Eksperimen	26
c. Resep	27
d. Biaya Pembuatan Produk	31
e. Kendala Dan Kesulitan.....	33

BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	34
B. Hasil Uji Panelis	35
1. <i>Appearance</i>	35
2. <i>Flavour</i>	36
3. <i>Texture</i>	37
C. Hasil Wawancara	38
D. Pembahasan	38
1. Hasil Uji Panelis	38
2. Hasil Wawancara	43

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	44
B. Saran	44

DAFTAR PUSTAKA	46
-----------------------------	----

LAMPIRAN	48
-----------------------	----

DAFTAR TABEL

TABEL 1 SKALA PENELITIAN.....	9
TABEL 2 JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN PANELIS	11
TABEL 3 PROSES PEMBUATAN <i>SOYGHURT</i>	18
TABEL 4 PENGENALAN BAHAN DALAM PEMBUATAN <i>SCONE</i>	20
TABEL 5 PERALATAN YANG DIGUNAKAN.....	23
TABEL 6 RANCANGAN EKSPERIMEN	27
TABEL 7 STANDAR RESP PEMBANDING	27
TABEL 8 RESEP <i>SCONE</i> EKSPERIMEN	29
TABEL 9 PERHITUNGAN HARGA <i>SCONE</i> PEMBANDING	31
TABEL 10 PERHITUNGAN HARGA <i>SCONE</i> EKSPERIMEN	32
TABEL 11 HASIL PRODUK <i>SCONE</i>	34
TABEL 12 HASIL PENILAIAN DARI SEGI BENTUK.....	35
TABEL 13 HASIL PENILAIAN DARI SEGI WARNA.....	36
TABEL 14 HASIL PENILAIAN DARI SEGI UKURAN	36
TABEL 15 HASIL PENILAIAN DARI SEGI AROMA	36
TABEL 16 HASIL PENILAIAN DARI SEGI RASA DASAR	37
TABEL 17 HASIL PENILAIAN DARI SEGI RASA YANG MENCOLOK	37
TABEL 18 HASIL PENILAIAN DARI SEGI KELEMBUTAN	37
TABEL 19 HASIL PENILAIAN DARI SEGI BERPORI	38
TABEL 20 HASIL PENILAIAN DARI SEGI KERENYAHAN	38

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 GAMBAR <i>SCONE</i>	12
GAMBAR 2 GAMBAR YOGHURT.....	14
GAMBAR 3 GAMBAR <i>SOYGHURT</i>	17

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. (2009). Sehat dengan Hidangan Kacang & Biji-bijian. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Semarang: Graha Ilmu.
- Bahar, Burhan. Ir. 2008. Kefir: Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan. Bogor : Gramedia Pustaka Utama.
- Bardi, Carla. 2011. *Bread*.
- Figoni, Paula. 2008. *How Baking Works : Exploring the Fundamentals of Baking Science (2nd ed.)*. Hokoben, NJ : John Wiley & Son.
- Gislen, Wayne. (2009). *Profesional Baking (4th ed.)*. Hokoben, NJ: John Wiley & Son.
- Herudiyanto, Marleen dan Marsetyo. 2008. Diktat Praktikum Teknologi Pengolahan Roti, Kue, Coklat, dan Kembang Gula. Universitas Padjajaran. Jatingangor.
- Karleskind, Kayoglu A. 1991. *Yoghurt Technology : Fermented Through Lactobaccillus Bulgaricus and Streptococci Thermophiles on Soybean Advance Stage*.
- Koswara, Sutrisno. Ir. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan. Bermutu. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Lestari, Devi Setya. (2016). Ternyata Yoghurt Bisa Gantikan Telur untuk Membuat Kue, diakses pada 18 November 2019 dari <https://lifestyle.okezone.com/read/2016/06/20/298/1420019/ternyata-yogurt-bisa-gantikan-telur-untuk-membuat-kue>.
- Makfoeld, Djarir. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta : Kanisius.
- Mudjajanto, Eddy Setyo & Yulianti, Lilik Noor. 2004. Membuat Aneka Roti. Depok : Penebar Swadaya.

- Pertiwi, Ni Luh Made. (2014). Melakukan Ttradisi “Afternoon Tea” Ala Orang Inggris, diakses pada 24 November 2019 dari <https://travel.kompas.com/read/2014/09/10/174300327/Melakukan.Tradisi.Afternoon.Tea.ala.Orang.Inggris?page=all>.
- Rahardja, Setiawang. (2015). Scones, diakses pada 25 November 2019 dari <https://setiawatiwangrahardja.wordpress.com/2015/02/01/scones/>.
- Riduwan. 2004. Metode Riset. Jakarta : Rineka Cipta.
- Sarah. 2017. *How to : Tips & Trick The Rubbing-in Method*, diakses pada 26 November 2019 dari <https://whatsarahbakes.com/baking-secrets/mixing-methods/the-rubbing-in-method/>.
- Sarwono, Jonathan. 2006. Metode Penellitian Kuantitatif & Kualitatif. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori. Bogor : IPB Pres.
- Suas, Michel. 2012. *Advanced Bread and Pastry*. Cengage Learning
- Sugiyono, Dr. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono, Dr. 2013. Metode Peneltian Kuantitatif Kuallitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono, Dr. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Setiawatiwang. 2015. Scones, diakses pada 21 November 2019 dari <https://setiawatiwangrahardja.wordpress.com/2015/02/01/scones/>.
- Losune. 2014. Soy yoghurt, diakses pada 19 Desember 2019 dari <https://simpleveganblog.com/soy-yogurt/>
- Soekarto, T.S. 1985. *Penilaian Organolepti*. Jakarta :Bharatara Karya Aksara.
- Solso, R. L Maclin, M. K, O. H. 2005. *Cognitive Psychology*. New York. Pearson.
- Usmiati, Sri., & Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*.