

**PENGGUNAAN AQUAFABA KACANG ARAB
SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI TELUR
DALAM PEMBUATAN SOUFFLE**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

NABILAH PUTRI RAUDINA
Nomor Induk : 201621638

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN *AQUAFABA* KACANG ARAB SEBAGAI ALTERNATIF
PENGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN *SOUFFLÉ*

NAMA : NABILAH PUTRI RAUDINA
NIM : 201621638
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19660122 199603 1 001



Tristy Firlvanie Luthfi, MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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 dibawah ini, saya:

Nama : Nabilah Putri Raudina
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 29 Juli 1996
NIM : 201621638
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PENGUNAAN *AQUAFABA* KACANG ARAB SEBAGAI ALTERNATIF
PENGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN *SOUFFLÉ*
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.

Bandung, Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



Nabilah Putri Raudina
NIM 201621638

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas ridho dan hidayahNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan judul “PENGUNAAN *AQUAFABA* KACANG ARAB SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI PUTIH TELUR DALAM PEMBUATAN *SOUFFLÉ*”.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan bantuan dan dukungan baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Maka dengan itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasihnya atas segala petunjuk, bimbingan, dan bantuannya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., Selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan juga Selaku Pembimbing I dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing II dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Selvi Novianti M. Sc., Selaku Dosen Pembimbing Akademik mulai dari semester 5 hingga semester 6.
7. Seluruh dosen dan staf pengajar prodi Manajemen Patiseri yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
8. Orang tua beserta keluarga yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materil kepada penulis.
9. Seluruh teman-teman Manajemen Patiseri 6A yang telah saling membantu dan memberi semangat selama ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan penulis dan para pembaca.

Bandung, Februari 2020

Nabilah Putri Raudina

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	8
1. Pendekatan Pengembangan Produk	8
2. Prosedur Pengembangan Produk.....	8
3. Teknik Pengumpulan Data	9
4. Teknik Analisis dan Pengukuran Data	12
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
1. Lokasi Penelitian	16
2. Waktu Penelitian.....	16
BAB II	18
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	18
A. Tinjauan Pustaka	18
1. <i>Aquafaba</i>	18
2. Kacang arab (<i>chickpeas</i>).....	18
3. Telur	21
4. <i>Soufflé</i>	23
B. Prosedur Percobaan.....	24
1. Alat yang digunakan.....	24
2. Bahan yang digunakan	28
3. Pra Eksperimen.....	30
4. Rancangan Ekperimen	31
5. Resep	31
6. Tahapan Percobaan	37
7. Kendala	38
BAB III.....	39
HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Hasil Penelitian.....	39

B. Pembahasan Hasil Analisis dan Wawancara Pada <i>Soufflè</i> Berbahan Dasar <i>Aquafaba</i> Kacang Arab	50
C. Hasil Penilaian Panelis.....	54
BAB IV	61
KESIMPULAN DAN SARAN	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
BIODATA PENULIS.....	69

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI TELUR DENGAN KACANG ARAB MASAK PER 100 gr	4
TABEL 1. 2 KRITERIA NILAI RATA-RATA	15
TABEL 2.1 KANDUNGAN GIZI KACANG ARAB MASAK PER 100 gr ..	20
TABEL 2.2 KANDUNGAN GIZI 1 TELUR UTUH (50 gr)	22
TABEL 2.3 ALAT	24
TABEL 2.4 BAHAN.....	28
TABEL 2.5 RESEP <i>SOUFFLÉ</i> TELUR.....	32
TABEL 2.6 RESEP <i>SOUFFLÉ AQUAFABA</i> KACANG ARAB.....	35
TABEL 3.1 PERBANDINGAN HASIL <i>SOUFFLÉ</i> TELUR DAN <i>SOUFFLÉ AQUAFABA</i> KACANG ARAB.....	39
TABEL 3.2 OBSERVASI PERBANDINGAN <i>SOUFFLÉ</i> TELUR DAN <i>SOUFFLÉ AQUAFABA</i> KACANG ARAB	41
TABEL 3.3 PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK <i>APPEARANCE</i>	43
TABEL 3.4 PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK <i>TEXTURE</i>	46
TABEL 3.5 PERNYATAAN NARASUMBER DALAM ASPEK <i>FLAVOUR</i>	48
TABEL 3.6 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK WARNA ..	54
TABEL 3.7 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK VOLUME	55
TABEL 3.8 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK TEKSTUR VISUAL.....	56
TABEL 3.9 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK KELEMBUTAN	57
TABEL 3.10 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK AROMA	58
TABEL 3.11 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK RASA	59
TABEL 3.12 HASIL PENILAIAN UJI PANELIS DARI ASPEK <i>TRIGEMINAL EFFECT</i>	60

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1.....	65
LAMPIRAN 2.....	67
LAMPIRAN 3.....	68

DAFTAR PUSTAKA

- Asri, D. (2013). Pengertian kuisisioner menurut para ahli. Diakses pada 1 November 2019. http://repository.upi.edu/3550/6/S_KOR_0800077_CHAPTER3.pdf.
- Defiana, F. (2001). *Seri Makanan Favorit: Soufflé*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Deswika, F. (2018). Jenis-jenis vegetarian. Diakses pada 27 September 2019. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/pola-makan-vegetarian-adalah>.
- FatSecret. (2019). Kandungan gizi telur utuh dan kacang arab. Diakses pada tanggal 27 September 2019. <https://www.fatsecret.co.id>
- Figoni, P. (2008). *How Baking Works. 2nd ed.* New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works. 3rd ed.* New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hamdi & Bahruddin, E. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Harborne, J. (1996). *Metode Fitokimi: Penuntutan Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*. Bandung: ITB.
- Hidayat, A. (2012). Pengertian data menurut para ahli. Diakses pada 1 November 2019. <https://www.statistikian.com/2012/10/pengertian-data.html>.
- Ilham, M. (2019). Pengertian wawancara menurut para ahli. Diakses pada 10 Oktober 2019. <https://materibelajar.co.id/pengertian-wawancara-menurut-para-ahli/>.
- Jurnal Pariwisata, Vol. 5 No. 1 (2018). Diakses pada 2 Oktober 2019. <https://pdfs.semanticscholar.org/eec6/b5d7679f113761a0571d295b00aeab4f1e2f.pdf>.
- Professor Carlos, J. (2019). *International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 18*.
- Suas, Michel. (2008). *Advanced Bread and Pastry A Professional Approach, First Edition*. Clifton Park, New York: Delmar Cengage Learning.

- Selvi Novianti M. Sc. (2017). *Penggunaan Air Rebusan Kacang Merah Sebagai Substitusi Putih Telur (Aquafaba) Dalam Pembuatan French Meringue: Pendekatan Organoleptik*. Bandung: STP Bandung.
- Soenardi, T. & Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Tabrina, F. (2013). Pengertian uji organoleptik. Diakses pada 5 November 2019. http://repository.upi.edu/4084/6/S_MIK_0906866_CHAPTER3.pdf.
- Trimirasti, A. (2016). *Aquafaba pengganti telur*. Diakses pada 20 September 2019. <https://m.detik.com/food/info-kuliner/d-3345355/pelaku-diet-vegan-kini-bisa-memakai-aquafaba-sebagai-pengganti-putih-telur>.
- Yusmarini (2014). Pengertian panelis terbatas. Diakses pada tanggal 1 November 2019. <https://www.slideshare.net/mbingboo29/panelis-dalam-evaluasi-sensori>.