

MEMODIFIKASI *MACARON* DENGAN MENGGUNAKAN PATI SAGU

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh:

NURUL FATILLAH

Nomor Induk: 201621640

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

MEMODIFIKASI *MACARON* DENGAN MENGGUNAKAN PATI SAGU

NAMA : NURUL FATILLAH
NIM : 201621640
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung,2020

Pembimbing I,

R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung,2020

Pembimbing II,

Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung,2020

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 : Nurul Fatillah
Tempat/Tanggal Lahir : Kruenggeukeuh, 14 Mei 1998
NIM : 201621640
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
MEMODIFIKASI *MACARON* DENGAN MENGGUNAKAN PATI SAGU 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, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,




NURUL FATILLAH

NIM. 201621640

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul **MEMODIFIKASI MACARON DENGAN MENGGUNAKAN PATI SAGU**. Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan. Namun, penulis berusaha melakukan yang terbaik dan berharap laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis juga ingin berterimakasih pada semua pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan kepada penulis, baik secara moral maupun material selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, yakni kepada:

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, S.ST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu R.Arti, S.Sos.,M.Pd selaku pembimbing I, yang telah bersedia memberikan waktu nya untuk membimbing, membantu serta memberikan dukungan, saran, dan motivasi kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Bambang Sapto, S.ST.Par., MM.Par. selaku pembimbing II, yang selalu memberikan kritik dan saran yang membangun, serta memberikan dukungan dan motivasi sehingga penulis tetap semangat dalam mengerjakan usulan penelitian Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri yang ikut turut membantu, membimbing, dan memberikan dukungan dan motivasi, serta waktu dan ilmu yang tidak ternilai harganya.

7. Keluarga tercinta, terutama kepada Orang Tua penulis Bapak T.Aiyub dan Ibu Rohayati yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun material untuk bisa menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada ke 6 kaka penulis dan 1 adik penulis yang selalu memberikan doa dan support kepada penulis.
9. Kepada para sahabat kelas Pastry Army (6A) yang saling mendukung dan berbagi semangat selama penulisan Tugas Akhir ini.
10. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bantuannya dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis memohon maaf bila ada kesalahan dalam Tugas Akhir Penelitian ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran sebagai perbaikan dalam penulisan Tugas Akhir. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A . Latar Belakang Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Pertanyaan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
1. Metode Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
2. Prosedur pendekatan Pengembangan Produk.....	Error! Bookmark not defined.
3. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis	Error! Bookmark not defined.
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Lokasi Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
2. Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Pustaka.....	Error! Bookmark not defined.
1. Tinjauan Umum Almond.....	Error! Bookmark not defined.
2. Tinjauan Umum Pati Sagu.....	Error! Bookmark not defined.
3. Tinjauan Umum Macaron.....	Error! Bookmark not defined.
B. Prosedur Percobaan.....	Error! Bookmark not defined.
1. Bahan-bahan yang digunakan.....	Error! Bookmark not defined.
2. Alat-Alat Yang Digunakan	Error! Bookmark not defined.
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.

A.	Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B.	Analisis dan Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
1.	Appereance	Error! Bookmark not defined.
2.	Flavor.....	Error! Bookmark not defined.
3.	Texture	Error! Bookmark not defined.
4.	Tingkat kesukaan panelis terhadap macaron eksperimen dan pembanding	Error! Bookmark not defined.
	not defined.	
C.	Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
1.	Aspek Rasa (Manis,Gurih,Asin)	Error! Bookmark not defined.
2.	Aspek Flavor (Almond,Telur,Sagu)	Error! Bookmark not defined.
3.	Aspek Texture (Renyah,Kasar,Lembut)	Error! Bookmark not defined.
4.	Aspek Appereance (Warna,Ukuran,Volume)	Error! Bookmark not defined.
BAB IV		Error! Bookmark not defined.
KESIMPULAN DAN SARAN		Error! Bookmark not defined.
A.	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
1.	Appereance	Error! Bookmark not defined.
2.	Flavor.....	Error! Bookmark not defined.
3.	Texture	Error! Bookmark not defined.
B.	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA		Error! Bookmark not defined.
PEDOMAN OBSERVASI PENULIS		Error! Bookmark not defined.
BIODATA PENULIS		Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
Kandungan Gizi Almond dan Pati Sagu	Error! Bookmark not defined.
Kategori Penilaian Panelis Terhadap Macaron Eksperimen dan Pemanding	Error! Bookmark not defined.
Skala Interval Penilaian	Error! Bookmark not defined.
Kandungan Gizi Almond Tiap 100gr	Error! Bookmark not defined.
Kandungan Gizi Pati Sagu Tiap 100gr	Error! Bookmark not defined.
Daftar Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
Daftar Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Eksperimen (Lanjutan).....	Error! Bookmark not defined.
Daftar Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Eksperimen (Lanjutan).....	Error! Bookmark not defined.
Daftar Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Eksperimen (Lanjutan).....	Error! Bookmark not defined.
Hasil Pra Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
Hasil Pra Eksperimen (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.
Rancangan Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
Resep Macaron Pemanding dan Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
Resep Macaron Pemanding dan Eksperimen (Lanjutan)	Error! Bookmark not defined.

Resep Macaron Pemanding dan Eksperimen (Lanjutan).....Error! Bookmark not defined.

Resep Macaron Pemanding dan Eksperimen (Lanjutan).....Error! Bookmark not defined.

Resep Macaron Pemanding dan Eksperimen (Lanjutan).....Error! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Rasa ManisError! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Rasa GurihError! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Rasa Asin ..Error! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Flavor AlmondError! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Flavor Telur.....Error! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Flavor SaguError! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Texture RenyahError! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Texture Kasar.....Error! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Texture Lembut.....Error! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Appereance Warna Error! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Appereance UkuranError! Bookmark not defined.

Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Appereance VolumeError! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
Macaron Eksperimen	Error! Bookmark not defined.

Tepung Almond	Error! Bookmark not defined.
Pati Sagu	Error! Bookmark not defined.
Macaron	Error! Bookmark not defined.
Pati Sagu	Error! Bookmark not defined.
Tepung Almond	Error! Bookmark not defined.
Gula Tepung	Error! Bookmark not defined.
Putih Telur	Error! Bookmark not defined.
Gula Pasir	Error! Bookmark not defined.
Hasil Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
Macaron Eksperimen dan Macaron Pemanding	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Resep Dark Chocolate Ganache	Error! Bookmark not defined.
Pedoman Observasi Penulis	Error! Bookmark not defined.

Format Penilaian Panelis Error! Bookmark not defined.

Daftar Nama Panelis Tidak Terlatih Error! Bookmark not defined.

Proses Uji Panelis Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim,2006. *Sagu sebagai bahan pangan*. Diakses tanggal 9 September 2019. Tersedia pada:Ebookpangan.com
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bérangère, A. (2011). *Macarons*. Toulouse: Octopus Books.
- Betty, D., & S., A. T. (2008). *Buku Penilaian Indra*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Bintoro, M. (2008). *Bercocok Tanam Sagu*. Bogor: IPB Press.
- Carolyn, D. (2019). *Handbook of Nutrition and Food*. CRC Press.
- Chaplin, M. (2006). *Starch*. www.lsbu.ac.uk/starch.htm.
- Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Darmanto, Y. (2017). *Beras Analog Super*. Semarang: Undip Press.
- Figoni, P. I. (2010). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. New York: John Wiley & Sons Inc.
- Hasan, M. I. (2002). *Pokok-pokok Materi Statistika 1 (Statistik Deskriptif)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

- Kusherdiana. (2011). *Pemahaman Lintas Budaya; dalam Konteks Pariwisata Dan Hopitalitas* .
Yogyakarta: Alfabeta.
- Makfoeld, D. (2002). *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ogita, Hisako. (2006). *I Love Macaron*. Jepang: Shufu-To-Seikatsusha.
- Prastowo, Andi. (2011). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Roestiyah, N. (2008). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Siregar, S. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif, dan R & D*.
Jakarta: Alfabeta.
- Sumiati. (2013). STUDI EKSPERIMEN PEMANFAATAN TEPUNG GADUNG MENJADI SPONGE CAKE. *BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.
- Tenggara, G. R. (2015). Uji Kesukaan Hasil Jadi Macaron Dengan Menggunakan Tepung Almond Dan Tepung Kedelai.
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: MBrio Press.
- Wulandari, N. (2013). *A-Z Macaron*. Jakarta: Halimun Media Citra.