

**PENGGUNAAN NANAS *PUREE* SEBAGAI PENGGANTI AIR
DALAM PEMBUATAN *BRIOCHE***

TUGAS AKHIR

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam
Menempuh Ujian Akhir Program Diploma III**



Oleh :

AQILA SIVINA ISMAWAN

NIM : 201722146

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Penggunaan *Puree* Nanas Sebagai Pengganti Air Dalam Pembuatan *Brioche*

NAMA : Aqila Sivina Ismawan
NIM : 201722146
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Bandung, 9-9-2020

Pembimbing I,

R. Arti Sufianti, S.sos.,MM.Par

NIP.19710626 199403 2 001

Pembimbing II,

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

NIP.19820707 201101 1 005

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

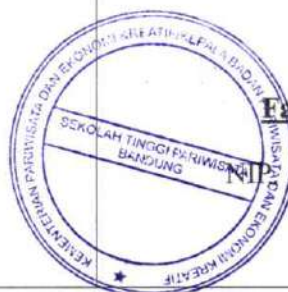
NIP.19710506 199803 1 001

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 : Aqila Sivina Ismawan
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 3 Maret 1999
NIM : 201722146
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PENGGUNAAN NANAS PUREE SEBAGAI PENGGANTI AIR DALAM PEMBUATAN BRIOCHE** 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, 9 September 2020

Yang membuat pernyataan,



Aqila Sivina Ismawan
NIM 201722146

KATA PENGANTAR

Segala Puji hanya bagi Allah SWT Tuhan semesta alam atas berkah, rahmat, hidayah, limpahan kasih yang tiada terkira. Shalawat serta salam selalu tercurah kepada Nabi Muhammad SAW sebagai rahmat dan kebaikan alam semesta, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PENGUNAAN NANAS *PUREE* SEBAGAI PENGGANTI AIR DALAM PEMBUATAN *BRIOCHE*”

Penulis sadar bahwa tanpa kemudahan yang diberikan Allah SWT serta dukungan semangat dan motivasi yang diberikan oleh orang sekitar, mustahil tugas akhir ini dapat diselesaikan. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Tedi Sutadi, SST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos.,MM.Par dan Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos.,M.pd selaku dosen pembimbing yang selalu sabar membimbing penulis dengan sepenuh hati.
5. Seluruh dosen / staff Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah mendidik dan memberi ilmu yang sangat bermanfaat untuk penulis selama berada di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

6. Ibu Siti Maimuna B dan Bapak Nevi Ismawan am, Selaku orang tua dari penulis. Terimakasih telah mendidik, merawat, serta mengasihi anaknya dengan penuh rasa cinta dan kesabaran.
7. Khalda Luqyana Ismawan, saudara perempuan yang selalu memberi semangat serta doa.
8. Dhani, Ruri, Tamtam, Diffa, Uli, Dinda, Alfira, Niken, Riri serta sahabat-sahabat penulis yang senantiasa mendukung penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Teman-teman MPI 6A serta seluruh mahasiswa MPI 2017 yang selalu berjuang bersama selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
10. Dan semua yang terlibat dalam penelitian ini yang saya tidak bisa sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan. Akhir kata semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca. Atas perhatiannya, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, 16 April 2020

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
BAB I PENDAHULUAN	
A Latar Belakang	1
B Pertanyaan Penelitian	6
C Tujuan Penelitian.....	7
D Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	7
E Pengukuran Data dan Teknik Analisis	9
F Lokasi dan Waktu Penelitian.....	10
BAB II TUJUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	
A Tinjauan Kepustakaan	11
B Prosedur Percobaan	26
C Uji Panelis	32
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	
A Hasil Penelitian Penulis	34
B Analisa Penelitian Oleh Panelis	35
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
A Kesimpulan	42
B Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kandungan Gizi Buah Nanas Seger (per 100 gr nanas).....	2
Tabel 1.2	Skala Hedonik	10
Tabel 2.1	Kandungan Buah Nanas (100 Gram)	17
Tabel 2.2	Daftar Peralatan Eksperimen.....	23
Tabel 2.3	Rancangan Eksperimen	28
Tabel 2.4	Resep <i>Brioche</i> Pembanding 100% Air.....	29
Tabel 2.5	Resep <i>Brioche</i> Eksperimen 100% <i>Purée</i> Nanas	31
Tabel 3.1	Perbandingan <i>Brioche</i> Pembanding Dengan <i>Brioche</i> Eksperimen ...	34
Tabel 3.2	Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Brioche</i> Pembanding Dari Segi Appearance.....	36
Tabel 3.3	Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Brioche</i> Eksperimen Dari Segi Appearance.....	37
Tabel 3.4	Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Brioche</i> Pembanding Dari Segi Texture	38
Tabel 3.5	Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Brioche</i> Eksperimen Dari Segi Texture	39
Tabel 3.6	Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Brioche</i> Pembanding Dari Segi Flavor	40
Tabel 3.7	Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Brioche</i> Eksperimen Dari Segi Flavor	41

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Novi. 2019. Mengenal Brioche, Roti Perancis Nan Lembut. <https://www.yukmakan.com/post/mengenal-brioche-roti-perancis-nan-lembut>. Diakses pada 13 Maret 2020.
- Amaliyah, Novi. 2019. Mengenal Brioche Roti Prancis Nan Lembut. <https://www.yukmakan.com/post/mengenal-brioche-roti-perancis-nan-lembut>. Diakses pada 29 juni 2020.
- Anonim. 1997. Salt In Baking. <https://whatscookingamerica.net/Q-A/SaltUsing.htm>. Diakses pada 1 juli 2020
- Anonim. 2012. Fungsi Air Dalam Membuat Roti. <http://delicious-breads.blogspot.com/2012/02/fungsi-air-dalam-membuat-roti.html>. Diakses pada 20 Maret 2020.
- Anonim. 2017. Brioche Bread Science Of Enriched Bread. <https://foodcrumbles.com/brioche-bread-science-of-enriched-breads/>. Diakses pada 1 juli 2020.
- Anonim. 2017. Nanas Madu Pernalang. <https://nanaspemalang.blogspot.com>. Diakses pada 23 Maret 2020.
- Clayton, Bernard. 2006. *Bernard clayton's New Complete Book Of Bread*. https://books.google.co.id/books?id=FZBZXBCWgxgC&source=gbs_navlinks_s. Diakses pada 29 juni 2020.
- Habronaguero. 2010. Khasiat Buah Nanas. <https://habronaguero.wordpress.com/2010/09/15/khasiat-buah-nanas/>. Diakses pada 1 juli 2020.
- Hospitality, Ajar. Function Of Sugar, Egg, And Milk Powder In Bread Making. <https://www.ajar.id/en/post/functions-of-sugar-egg-and-milk-powder-in-bread-making>. Diakses pada 1 juli 2020.
- Lasekan, Ola, dkk. 2011. *Effect of Different Pineapple Juice (Ananas Comosus L.)*

Preparations On The Microstructure, Staling And Textural Properties Of Wheat Bread. Journal of Food Process Engineering. Vol 34: 1449-1463.

Masibay, Kimberly Y. 1996. What Every Baker Needs To Know About Sugar. <https://www.finecooking.com/article/what-every-baker-needs-to-know-about-sugar>. Diakses pada 1 juli 2020.

Osman, Nurfika. 2013. Bakeries Flourish As Middle Classes Adopt New Lifestyle. <https://www.thejakartapost.com/news/2013/07/01/bakeries-flourish-middle-classes-adopt-new-lifestyle.html>. Diakses pada 20 Maret 2020.

Pakaroti. 2019. material ragi. <https://pakaroti.com/material/ragi>. Diakses pada 1 juli 2020.

Rodriguez, Marissa. 2017. What Is Brioche? What to Know About This French Bread. <https://spoonuniversity.com/lifestyle/what-is-brioche>. Diakses pada 10 Maret 2020.

Sean, Ila. 2018. Ini Dia Lima Buah yang Memiliki Kandungan Air Paling Tinggi. <https://covesia.com/lifestyle/baca/49512/ini-dia-lima-buah-yang-memiliki-kandungan-air-paling-tinggi>. Diakses pada 10 Maret 2020.

Sjaifullah. 1996. *Petunjuk Memilih Buah Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sunarjono, Hendro. 1997. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Jawa Barat: Penebar Swadaya.

Thompson, Alison. 2011. *Bake*. Tuttle:Singapore

University Of Toronto. 2016. Baking Ingredients And Function : A Breakdown <https://ueat.utoronto.ca/baking-ingredients-function/>. Diakses pada 1 juli 2020

Wikipedia. Brioche. <https://en.wikipedia.org/wiki/Brioche>. Diakses pada 10 Maret 2020.

Yulianti. 2014. Pengertian dan Definisi Buah Nanas.
<http://duniaplant.blogspot.com/2014/10/pengertian-dan-definisi-buah-nanas.html>. Diakses pada 8 Maret 2020.