

**PENGGUNAAN *PLAIN YOGURT* SEBAGAI
PENGGANTI TELUR AYAM DALAM PEMBUATAN
*CINNAMON ROLL***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Patiseri
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Oleh :

GHINA NABILA ABEBA

Nomor induk : 201722177

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

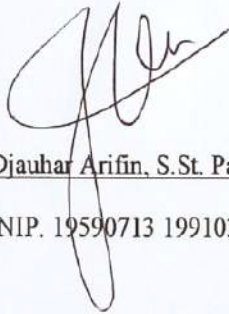
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN *PLAIN YOGURT* SEBAGAI PENGGANTI TELUR AYAM DALAM
PEMBUATAN CINNAMON ROLL

NAMA : GHINA NABILA ABEBA
NIM : 201722177
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Djauhar Arifin, S.St. Par.,MM.

NIP. 19590713 199103 1 001

Pembimbing II,



R. Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd.

NIP. 19710626 199803 2 001

Bandung, 31 Agustus 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 : Ghina Nabila Abeba
Tempat/Tanggal Lahir : Bukittinggi, 07 November 1998
NIM : 201722177
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**“PENGGUNAAN *PLAIN YOGURT* SEBAGAI PENGGANTI
TELUR AYAM DALAM PEMBUATAN *CINNAMON
ROLL*”**

- 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, 15 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Ghina Nabila Abeba

NIM 201722177

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “PENGUNAAN *PLAIN YOGURT* SEBAGAI PENGANTI TELUR AYAM DALAM PEMBUATAN *CINNAMON ROLL*”

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

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

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 Tedi Sutadi, S.ST. Par., MM.Par. sebagai ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM. selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktu untuk membimbing dan mengoreksi serta memberikan dukungan, saran, semangat, dan motivasi kepada penulis selama mengerjakan tugas akhir ini.
5. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan kritik, saran, dan motivasi kepada penulis selama mengerjakan tugas akhir ini.
6. Seluruh dosen dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

7. Kedua orang tua dan adik penulis yang menjadi motivasi penulis dan senantiasa memberikan doa serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
8. Teman-teman ‘pastrylebaare’ MPI 6B Regular yang menemani penulis selama tiga tahun berkuliah di STP NHI Bandung. Khususnya untuk Nissa, Wieke, Noel, Jihan, dan Shinta yang seakan tak pernah lelah mendengar keluh kesah penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu dalam segala bantuannya baik berupa apapun dalam membantu 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. oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar penulis dapat menjadi lebih baik ke depannya. Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi bagi pihak manapun yang membacanya dan dapat dimanfaatkan khususnya dalam dunia kuliner.

Bandung, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	7
C. Tujuan Operasional.....	7
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	8
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	17
A. Tinjauan pustaka	17
1. Konsep Pengenalan Komoditi.....	17
2. Konsep Pengenalan <i>Cinnamon roll</i>	20
B. Prosedur Percobaan.....	21
1. Alat yang digunakan	21
2. Bahan yang Digunakan	26
3. Prosedur Percobaan.....	31
C. Resep.....	33
D. Tahap percobaan	41
E. Kendala	42
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Hasil Observasi Penulis	44

B. Hasil Penilaian Panelis.....	46
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
BIODATA PENULIS	63

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1. 1 PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI TELUR AYAM DENGAN <i>PLAIN YOGURT</i> PER 100 GRAM	6
1. 2 KRITERIA PENILAIAN PANELIS	13
1. 3 KRITERIA NILAI <i>MEAN</i>	15
2. 1 PERALATAN PENDUKUNG EKSPERIMEN	22
2. 2 HASIL PRA EKSPERIMEN	32
2. 3 RANCANGAN EKSPERIMEN	32
2. 4 RESEP <i>CINNAMON ROLL</i> PEMBANDING MENGGUNAKAN TELUR AYAM	33
2. 5 RESEP <i>CINNAMON ROLL</i> EKSPERIMEN MENGGUNAKAN <i>PLAIN</i> <i>YOGURT</i>	38
3. 1 HASIL <i>CINNAMON ROLL PEMBANDING</i> DAN <i>CINNAMON ROLL</i> EKSPERIMEN	43
3. 2 HASIL PENILAIAN OLEH PANELIS DARI ASPEK PENAMPILAN ...	47
3. 3 HASIL PENILAIAN OLEH PANELIS DARI ASPEK RASA	48
3. 4 HASIL PENILAIAN OLEH PANELIS DARI ASPEK AROMA	50
3. 5 HASIL PENILAIAN OLEH PANELIS DARI ASPEK TEKSTUR	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
2. 1 <i>Plain Yogurt</i>	17
2. 2 Telur Ayam	19
2. 3 Ragi Instan	26
2. 4 Susu Cair Penuh	27
2. 5 Gula Pasir	27
2. 6 <i>Brown Sugar</i>	28
2. 7 Mentega Tawar	29
2. 8 Garam	30
2. 9 Tepung Terigu Protein Tinggi	30
2. 10 Kayu Manis Bubuk	31

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	HALAMAN
1 PEDOMAN OBSERVASI	59
2 ANGKET PENILAIAN PANELIS	60
3 DAFTAR NAMA PANELIS	61
4 FOTO PANELIS.....	62

DAFTAR PUSTAKA

- Abood, M. (2015). *Rose Water and Orange Blossoms: Fresh & Classic Recipes from My Lebanese Kitchen*. USA: Running Press Adult; 1st edition
- Adolfsson, O., Meydani, S. N., & M, R. R. (2004). *The American Journal of Clinical Nutrition*. Diakses 22 Februari 2020, dari <https://academic.oup.com/ajcn/article/80/2/245/4690304>
- American Heart Association News. (2018). Diakses 22 Februari 2020, dari <https://www.heart.org/en/news/2018/08/15/are-eggs-good-for-you-or-not>
- Arikunto, S. (2006). *Metodelogi Penelitian*. Yogyakarta: Bina Aksara.
- Ayustaniwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Bintari, N. R. (2016). National Yogurt Day and MURI. Diakses 22 Februari 2020 dari <https://mix.co.id/marcomm/brandactivation/on-ground-activation/national-yogurt-day-dan-muri/>
- Chang, Joanne. 2015. *Baking With Less Sugar*. San Francisco: Chroniclebooks
- Cormier, H. (2017). This is Why You Should be Cooking With Yogurt - and Not Just For Breakfast . Diakes 21 Februari 2020, dari: <https://nationalpost.com/life/food/this-is-why-you-should-be-cooking-with-yogurt-and-not-just-for-breakfast>
- DairyAustralia*. (tanpa tahun). Yogurt The World's First Healthy Food. Diakses 21 Februari 2020, dari: <https://www.dairy.com.au/products/yoghurt>
- Early, Ralph. 1998. *Technology Of Dairy Products*. London: Thomson Publishing
- Fisberg, Mauro dan Machado, Rachel. 2015. History of Yogurt and Current Patterns of Consuption. Diakses 10 maret 2020, dari https://www.researchgate.net/publication/280051008_History_of_yogurt_and_current_patterns_of_consumption

- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry, 4th Edition*. USA: Wiley.
- Garbacz, Angela. 2020. *Perfectly Golden: Adaptable Recipes for Sweet and Simple Treats*. New York: The Countryman Press
- Goldenrod Pastries. (tanpa tahun). The History of Cinnamon Roll. Diakses 1 Maret 2020, dari: <http://www.goldenrodpastries.com/journal/2017/04/09/the-history-of-the-cinnamon-roll/>
- Hadjiandreou, E. (2014). *Making Bread Together*. London: Ryland Peters & Small.
- Jacobson, Sarina. 2008. *Yogurt: More than 70 delicious & Healthy Recipes*. New York: Sterling Publishing
- Jonathan, Sarwono. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Kaplan, dkk. 2011. *Urban Homesteading Heirloom Skills For Sustainable Living*. New York: Skyhorse Publishing
- Leader, D. (2019). *Living Bread: Tradition and Innovation in Artisan Bread Making*. New York, USA: Avey.
- Maitret, Julia. 2009. *Vegetarian Menus: And Everything You Need to Know About Nutrition*. Indiana: AuthorHouse
- Margaretha, F. E. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image Terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Solo: Jurnal Manajemen Pemasaran.
- Maryono, D. (2015). Kadar Kolesterol Penduduk Indonesia Sama Dengan Amerika Serikat. Diakses 22 Februari 2020, dari: <https://www.beritasatu.com/kesehatan/307900/kesehatan/307900-kadar-kolesterol-penduduk-indonesia-sama-dengan-warga-amerika-serikat>
- Mauro, F., & Machado, R. 2015. History of Yogurt and Current Pattern of Consumption. Diakses Februari 21, 2020, dari: <https://www.researchgate>.

net/publication/280051008_History_of_yogurt_and_current_patterns_of_consumption

McDonell, K. 2017. 13 Effective Substitute for Eggs. Diakses Februari 24, 2020, dari: <https://www.healthline.com/nutrition/egg-substitutes>

McMillan, J. H. 2011. *Educational Research: Fundamental for The Consumer Sixth Edition*. Virginia, USA: Pearson.

Moreno, L. A. (2013). Scientific Evidence About The Role of Yogurt and Other Fermented Milks in Healthy Diet of The Spanish Population. Diakses 21 Februari 2020, dari: https://www.researchgate.net/publication/260128476_Scientific_evidence_about_the_role_of_yogurt_and_other_fermented_milks_in_the_healthy_diet_for_the_Spanish_population

Nadir, E. M. (2018). *Senarai Penelitian Regenerasi Sektor Pertanian: SDM SocioAgroTechnoEcology*. Yogyakarta: Deepublisher.

Nelson, K. S. (1972). *The Yogurt Cookbook*. London: Barrie & Jenkins Ltd.

Parrish, Christa. 2013. *Stones for Bread*. Nashville: Thomas Nelson

Puspita, Putri. 2018. Hampir Seluruh Kayu Manis Berasal dari Indonesia. Diakses 4 Maret 2020, dari <https://bobo.grid.id/read/08682303/hampir-seluruh-kayu-manis-yang-beredar-di-dunia-berasal-dari-indonesia-lihat-fakta-kayu-manis-lainnya-yuk?page=all>

Rahma K, J. (2019). BPOM Lindungi Pangan, Yogurt Lokal Siap Bertarung. Diakses 4 Maret 2020, dari <https://www.indonesiana.id/read/115808/bpom-lindungi-pangan-yoghurt-lokal-siap-bertarung>

Rule, Cheryl Sternmal. 2015. *Yogurt Culture*. China: A Rux Martin Book

Sutomo, Budi. (2016). Roll, Roll, Cinnamon roll. Diakses 3 Februari 2020, dari: <https://republika.co.id/berita/o1gnwx1/roll-roll-cinnamon-roll>

Setyaningsih. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

Shah, Nagendra. 2017. *Yogurt In Health And Disease Prevention*. London: Academic Press

Sinclair, Pat. 2011. *Baking Basics and Beyond: Learn These Simple Techniques and Bake Like a Pro*. Chicago: Agate Publishing

- Stadelman, dkk. 2013. *Egg Science and Technology*. New York: Haworth Press
- Subroto, Muhammad. 2008. *Real Food True Health*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Sugiyono. (2005). *Metode Penelitian Administrasi Edisi ke-12*. Bandung: CV Alfabeta.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Surajudin, dkk. 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Surayah, A., & Sugiarto. (2005). *Uji Kimiawi dan Uji Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yogurt*. Bogor: Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian
- MedicalNewsToday*. (tanpa tahun). What to Know About Milk. Diakses 28 Februari 2020, dari: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/273451>
- Yamamoto, dkk. 2018. *Hen Eggs: Their Basic and Applied Science*. Florida: CRC Press
- Yildiz, Fatih. 2010. *Development And Manufacture Of Yogurt And Other Functional Dairy Products*. Florida: CRC Press
- Yogurtnutrition. 2018. Yogurt Consumption Helps Nutrient Intake Requirements. Diakses 28 Februari 2020, dari <https://www.yogurtinnutrition.com/yogurt-consumption-helps-meet-nutrient-intake-requirements/>
- Yoon, A. (2017). The Science of Yogurt. Diakses 20 Februari 2020, dari: <https://www.discovermagazine.com/the-sciences/the-science-of-yogurt>
- Zhong, V. W., Horn, L. V., & Cornelis, M. C. (2019). Association of Dietary Cholesterol or Egg Consumption with Incident Cardiovascular Disease or Mortality. Diakses 22 Februari 2020, dari: <https://jamanetwork.com/journals/jama/fullarticle/2728487>