

**PENGGUNAAN KULIT JERUK SEBAGAI PENGGANTI PEKTIN
DALAM PEMBUATAN SELAI JAHE**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

LERISA KHAIRANI

Nomor induk : 201722156

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR


PENGGUNAAN KULIT JERUK SEBAGAI PENGGANTI PEKTIN DALAM PEMBUATAN SELAI JAHE

NAMA : LERISA KHAIRANI
NIM : 201722156
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Tedi Sutadi, S.ST.Par.MM.Par
NIP. 19620825 199003 1 001


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

Bandung, 1 September 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.S.
NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : LERISA KHAIRANI
Tempat/Tanggal Lahir : BUKITTINGGI, 02 NOVEMBER 1998
N.I.M : 201722156
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI

Dengan ini menyatakan bahwa :

Tugas Akhir yang saya buat ini merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri.

1. Tugas Akhir ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan tim pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, dan sanksi lainnya dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

Bandung, Juli 2020

Yang membuat Pernyataan


Lerisa Khairani

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 KULIT JERUK SEBAGAI PENGGANTI PEKTIN DALAM PEMBUATAN SELAI JAHE”

Tugas akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan Diplomat III pada program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Selain dari hal itu, penulis juga dapat mengaplikasikan segala pengetahuan yang telah penulis dapat pada masa kuliah.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan penelitian tugas akhir ini tidak lepas dari segala bantuan berbagai pihak yang telah banya membantu. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu 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 , SST.Par.MM.Par 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.
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,MM.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan kritik, saran, dan motivasi serta meluangkan waktunya dalam proses bimbingan.
5. Seluruh dosen, dan karyawan non akademis Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
6. Kedua orang tua yang menjadi motivasi penulis dan memberikan doa serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
7. Seluruh rekan mahasiswa MPI 6-A Program Regular 2017 yang selalu membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
8. 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. Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi bagi pihak manapun yang membacanya dan dapat dimanfaatkan khususnya dalam dunia kuliner demi menunjang kemajuan Pariwisata Indonesia umumnya bagi kita semua.

Bandung, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	5
C. Tujuan Operasional	5
D. Pendekatan dan Metode Penelitian.....	5
1. Metode Penelitian.....	5
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk.....	6
3. Teknik Pengumpulan Data.....	6
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis	8
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	10
BAB II	12
TINJAUAN KEPUSTAKAAN DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	12
A. Tinjauan Kepustakaan	12
1. Pengenalan Selai.....	12
2. Pengenalan Pektin	13
B. Prosedur Percobaan	15
1. Pengenalan Bahan	15
2. Pengenalan Alat.....	18
3. Prosedur Percobaan	20
BAB III	29
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	29
A. Hasil Penelitian Penulis	29
B. Analisa Penelitian Oleh Panelis	30

BAB IV	36
KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN I	40
LAMPIRAN II	41
BIODATA PENULIS.....	42

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1	2
Kandungan Substansi Pektin Pada Buah dan Sayur	2
TABEL 1.2	3
Komposisi Nutrisi Kulit Jeruk (per 100 gram)	3
TABEL 1.3	3
Kandungan Pektin Dan Limogen Berbagai Jeruk.....	3
TABEL 1.4	4
Perbandingan Penggunaan Kulit Jeruk dan Pektin Pada Praeksperimen	4
TABEL 1.5	9
Kriteria Penilaian	9
TABEL 1.6	10
Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis	10
TABEL 2.1	18
Daftar Alat-Alat dan Kegunaannya.....	18
TABEL 2.2	21
Rancangan Eksperimen	21
TABEL 2.3	22
Standard Recipe Pektin Kulit Jeruk	22
TABEL 2.4	25
Standard Resep Selai Jahe Eksperimen.....	25
TABEL 2.5	26
Standard Resep Selai Jahe Pembanding.....	26
TABEL 3.1	29
Hasil Akhir Selai Jahe Eksperimen dan Pembanding	29
TABEL 3.2	30
HASIL UJI PANELIS	30
Terhadap Aspek Tekstur	30
TABEL 3.3	32
HASIL UJI PANELIS	32
Terhadap Aspek Rasa.....	32
TABEL 3.4	32
HASIL UJI PANELIS	32
Terhadap Aspek Aroma.....	32
TABEL 3.5	34
HASIL UJI PANELIS	34
Selai Jahe Eksperimen Terhadap Aspek Tampilan	34

TABEL 3.6	34
HASIL UJI PANELIS	34
Selai Jahe Pemanding Terhadap Aspek Tampilan	34

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1	15
GAMBAR 2.2	16
GAMBAR 2.3	17
GAMBAR 2.4	17

DAFTAR PUSTAKA

- Cloe, A. (2020). *How to Make Pectin From Orange Peels*. Retrieved from Live Strong:
<https://www.livestrong.com/article/238484-how-to-make-pectin-orange-peel/>
- Kandungan Dalam Kulit Jeruk*. (n.d.). Retrieved from Tentang Jeruk:
<http://tentangjeruk.blogspot.com/2012/09/kandungan-dalam-kulit-jeruk.html>
- Khasiat Jahe*. (2012). Retrieved from Perjalanan Dunia: http://perjalanan-dunia.blogspot.com/2012/03/khasiat-jahe_01.html
- Meredith, L. (2019, Juli 19). *Homemade Citrus Pectin*. Retrieved from The Spruce Eats:
<https://www.thespruceeats.com/homemade-citrus-pectin-1327833>
- Pectin*. (n.d.). Retrieved from Gourmet Sleuth:
<https://www.gourmetsleuth.com/ingredients/detail/pectin>
- Perina, I. (2017). Ekstrasi Pektin Dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Widya Teknik*. Retrieved from journal.wima.ac.id.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta.
- Sutton, D. (2009). *Making Jam and Preserves*. Good Life Press.
- Waters, A. (n.d.). *Ginger Jam*. Retrieved from Great British Chefs:
<https://www.greatbritishchefs.com/recipes/ginger-jam-recipe>
- What Is And How To Use Liquid Or Powdered Pectin*. (n.d.). Retrieved from Preserve and Pickle: <https://preserveandpickle.com/liquid-powdered-pectin/>