

**PENGGUNAAN FERMENTASI KOMBUCHA DALAM
PEMBUATAN *STUFFED EGG***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

DAVIN JONATHAN

Nomer Induk : 201722321

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

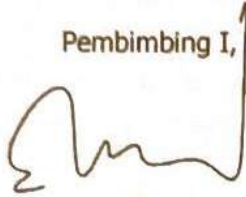
(setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN FERMENTASI MENGGUNAKAN KOMBUCHA PADA PEMBUATAN *STUFFED EGG*

NAMA : Davin Jonathan
NIM : 201722321
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. CHE

NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing II,



**Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par.,
M.Sc.**

NIP. 19851224 201101 0 010

Bandung,

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Davin Jonathan
Tempat Tanggal Lahir : Bandung/25 September 1998
NIM : 201722321
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**" PENGGUNAAN FERMENTASI MENGGUNAKAN KOMBUCHA
DALAM PEMBUATAN STUFFED EGG "** 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, 17 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Davin Jonathan

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan akal budi yang dikaruniakan kepada penulis sehingga penulis diberikan kesehatan khususnya di masa pandemi oleh karena Covid-19 untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini pada waktunya. Tugas Akhir dengan judul **“PENGUNAAN FERMENTASI MENGGUNAKAN KOMBUCHA PADA PEMBUATAN *STUFFED EGG*”** ini disusun untuk memenuhi dan melengkapi persyaratan kelulusan jenjang pendidikan program Diploma - III pada Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini dapat diselesaikan karena adanya bantuan baik langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE., Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc., Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S. Sos., MM., Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP, MM.Par., Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Erfan Roesfian S.Sos. ,M.Hum. CHE, Pembimbing I untuk Tugas Akhir ini yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing serta memberi saran dan masukan untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, yang telah memberikan arahan serta bantuan kepada penulis dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Kedua Orang Tua penulis, Bapak Simon Lifandi dan Ibu Jenny Rijota yang sudah memberikan dukungan penuh selama menempuh perkuliahan dan proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Rekan-rekan sekelas penulis MTB 6B yang selalu memberi bantuan, dukungan, motivasi serta doa dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Penulis berharap, segala bentuk saran, kritik yang membangun, serta bantuan yang diberikan oleh berbagai pihak dapat menjadi sumber kebaikan. Namun, besar harapan penulis semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bandung, Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Pertanyaan Penelitian.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Metode Penelitian	5
1.5. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data.....	6
1.5.1. Observasi	6
1.5.2. Studi Kepustakaan.....	6
1.5.3. Kuisisioner	7
1.5.4. Panelis	7
1.5.5. Uji Organoleptik	8
1.5.6. Uji Hedonik	8
1.6. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	9
1.6.1. Lokasi Penelitian.....	9
1.6.2. Waktu Penelitian.....	9
BAB II.....	10
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	10
2.1. Telur.....	10
2.2. <i>Stuffed Egg</i>	20
2.3. Kombucha	23
2.1.1. Kandungan nutrisi	24
2.1.2. Proses pembuatan.....	25
2.1.3. Halal / Haram menurut agama Islam.....	27
2.4. Konsep Produk	28

2.3.1.	Fermentasi Telur Menggunakan Kombucha.....	28
2.3.2.	Alat.....	29
2.3.3.	Pra Eksperimen	31
2.3.4.	Bahan & Resep	33
2.3.5.	Eksperimen	35
2.5.	Penilaian oleh Panelis	37
2.5.1.	Panelis	37
2.5.2.	Klasifikasi Penilaian.....	38
2.6.	Pengumpulan Data Kuisisioner / Angket.....	40
BAB III.....		41
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		41
3.1.	Hasil Penelitian.....	41
3.1.1.	Penampilan	42
3.1.2.	Aroma.....	42
3.1.3.	Tekstur.....	43
3.1.4.	Cita Rasa.....	43
3.1.5.	Hasil Uji Nutrisi.....	44
3.2.	Hasil Uji Hedonik.....	45
3.2.1.	Hasil Uji Hedonik Panelis Ahli.....	46
3.2.2.	Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih	47
3.2.3.	Hasil Uji Hedonik Panelis Umum.....	48
3.2.4.	Hasil Uji Hedonik Penilaian Keseluruhan	49
3.3.	Analisis dan Pembahasan Uji Hedonik	50
3.3.1.	Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Uji Hedonik Panelis Ahli	50
3.3.2.	Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Panelis Terlatih.....	51
3.3.3.	Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Panelis Umum	52
3.3.4.	Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Seluruh Panelis	53
BAB IV		55
KESIMPULAN DAN SARAN		55
4.1.	Kesimpulan.....	55
4.2.	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA		58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.....	19
Kandungan Gizi Telur Mentah (50 gram/1 butir).....	19
Tabel 2.2.....	20
Kandungan Nutrisi Telur Rebus (50 gram/1 butir).....	20
Tabel 2.3.....	29
Alat-alat yang dibutuhkan untuk membuat Telur Rebus & memproses Fermentasi Telur	29
Tabel 2.4.....	30
Alat-alat yang dibutuhkan untuk membuat Stuffed Egg	30
Tabel 2.5.....	31
Proses Pra Eksperimen	31
Tabel 2.6.....	33
Resep Telur Rebus Fermentasi	33
Tabel 2.7.....	34
Resep Stuffed Egg.....	34
Tabel 2.8.....	35
Proses-proses pada Eksperimen	35
Tabel 3.1.....	45
Perbandingan Nutrisi Telur Rebus Biasa dengan Telur Rebus Fermentasi	45
Tabel 3.2.....	46
Hasil Penilaian Uji Hedonik Panelis Ahli Stuffed Egg Pembanding (Rasa Asli).....	46
Tabel 3.3.....	46
Hasil Penilaian Uji Hedonik Panelis Ahli Stuffed Egg Eksperimen (Proses Fermentasi)	46
Tabel 3.4.....	47
Hasil Penilaian Uji Hedonik Panelis Terlatih Stuffed Egg Pembanding (Rasa Asli)	47
Tabel 3.5.....	47
Hasil Penilaian Uji Hedonik Panelis Terbatas Stuffed Egg Eksperimen (Proses Fermentasi)	47
Tabel 3.6.....	48
Hasil Penilaian Uji Hedonik Panelis Umum Stuffed Egg Pembanding (Rasa Asli)	48
Tabel 3.7.....	48
Hasil Penilaian Uji Hedonik Panelis Umum Stuffed Egg Eksperimen (Proses Fermentasi)	48

Tabel 3.8.....	49
Hasil Penilaian Uji Hedonik Keseluruhan Stuffed Egg Pemanding (Rasa Asli)	49
Tabel 3.9.....	49
Hasil Penilaian Uji Hedonik Keseluruhan Stuffed Egg Eksperimen (Proses Fermentasi) 49	
Tabel 3.10.....	50
Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Uji Hedonik Panelis Ahli	50
Tabel 3.11	51
Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Uji Hedonik Panelis Terlatih.....	51
Tabel 3.12.....	52
Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Uji Hedonik Panelis Umum	52
Tabel 3.13.....	53
Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Uji Hedonik Seluruh Panelis.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	11
Jenis-jenis Telur yang biasa dikonsumsi di Indonesia	11
Gambar 2.2	17
Bagian - bagian Telur	17
Gambar 2.3	22
Stuffed Egg	22
Gambar 2.4	23
SCOBY (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast)	23
Gambar 2.5	24
Kombucha dalam toples kaca	24
Gambar 3.1	41
Perbandingan Hasil Perbandingan dengan Hasil Eksperimen	41
Gambar 3.2	44
Hasil Uji Nutrisi Laboratorium.....	44

DAFTAR PUSTAKA

- Agatharina, Maria (2016). Panelis Adalah Sekelompok Orang yang Menilai Terdapat pada: <https://www.scribd.com/document/329288904/Panelis-Adalah-Sekelompok-Orang-Yang-Bertugas-Menilai-Sifat-Atau-Kualitas-Bahan-Berdasarkan-Kesan-Subyektif> [diakses pada 24 September 2020]
- Asri, Dwi Satya (2013). Tingkat Kepercayaan Diri Atlet Kyorugi Cabang Olahraga Taekwondo. Terdapat pada: http://repository.upi.edu/3550/6/S_KOR_0800077_CHAPTER3.pdf [diakses pada 24 September 2020]
- Atsarina (2017). 6 Jenis Telur yang Biasa Dikonsumsi di Indonesia. Terdapat pada: <https://resepkoki.id/6-jenis-telur-yang-biasa-dikonsumsi-di-indonesia/>
- Berkheiser, Kaitlyn (2018). Hard Boiled Egg Nutrition Facts. Terdapat pada: <https://www.healthline.com/nutrition/boiled-egg-nutrition#nutrition>
- Dianka Wahyuningtias; Trias Septyoari Putranto; Raden Nana Kusdiana, 2014, UJI KESUKAAN HASIL JADI KUE BROWNIES MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GANDUM UTUH. Terdapat pada: [https://journal.binus.ac.id/index.php/BBR/article/download/1196/1064#:~:text=Menurut%20Betty%20dan%20Tjutju%20\(2008,yang%20akan%20diteliti%20oleh%20penulis.](https://journal.binus.ac.id/index.php/BBR/article/download/1196/1064#:~:text=Menurut%20Betty%20dan%20Tjutju%20(2008,yang%20akan%20diteliti%20oleh%20penulis.) [diunduh pada 26 September 2020]

Dosen Pendidikan (2020). Teknik Pengumpulan Data. Terdapat pada:

<https://www.dosenpendidikan.co.id/teknik-pengumpulan-data/> [diakses pada 23 September 2020]

Evita (2020). Penelitian Eksperimen. Terdapat pada:

<https://www.quipper.com/id/blog/tips-trick/school-life/penelitian-eksperimen/> [diakses pada 23 September 2020]

Gisslen, Wayne (2012). *Professional Cooking Seventh Edition*.

Hidayat, Anwar (2017). Metode Penelitian. Terdapat pada:

https://www.statistikian.com/2017/02/metode-penelitian-metodologi-penelitian.html#Metode_Penelitian_Eksperimental [diakses pada 23 September 2020]

ID Tesis (2012). Pengertian dan Penerapan Metode Eksperimen. Terdapat pada:

<https://idtesis.com/metode-eksperimental/> [diakses pada 26 September 2020]

Indo Kombucha (2011). Cara Membuat Teh Kombucha. Terdapat pada:

<https://indokombucha.com/cara-membuat-teh-kombucha/>

MasterClass (2019). What is Fermentation? Terdapat pada:

<https://www.masterclass.com/articles/what-is-fermentation-learn-about-the-3-different-types-of-fermentation-and-6-tips-for-homemade-fermentation>, [diakses pada 24 September 2019]

Muchlis, Syukron (2012). Budidaya Ayam Petelur. Terdapat pada:

<https://sites.google.com/site/abysyukron/budidaya-ayam-petelur>

Puji Subakti (2017). Kombucha Minuman Probiotik dari Larutan Teh. Terdapat pada: <https://sith.itb.ac.id/en/kombucha-minuman-probiotik-dari-larutan-teh/>

Pusat Informasi Kombucha Indonesia (2010). Pemikiran yang Salah Tentang Kombucha. Terdapat Pada:

[https://indokombucha.wordpress.com/2010/02/12/pemikiran-yang-salah-tentang-](https://indokombucha.wordpress.com/2010/02/12/pemikiran-yang-salah-tentang-kombucha/#:~:text=Kombucha%20itu%20Haram!,alkohol%20yang%20ditolelir%20adalah%202%25.&text=Dengan%20demikian%20jelaslah%20bahwa%20Kombucha%20adalah%20minuman%20yang%20Halal.)

[kombucha/#:~:text=Kombucha%20itu%20Haram!,alkohol%20yang%20ditolelir%20adalah%202%25.&text=Dengan%20demikian%20jelaslah%20bahwa%20Kombucha%20adalah%20minuman%20yang%20Halal.](https://indokombucha.wordpress.com/2010/02/12/pemikiran-yang-salah-tentang-kombucha/#:~:text=Kombucha%20itu%20Haram!,alkohol%20yang%20ditolelir%20adalah%202%25.&text=Dengan%20demikian%20jelaslah%20bahwa%20Kombucha%20adalah%20minuman%20yang%20Halal.)

Rifky (2013) Apa itu Uji Organoleptik. Terdapat pada:

<https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/>
[diakses pada 24 September 2020]

Rinzler, Carol, Ann (2009). *The New Book of Food*.

Tarwendah, 2017, Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Terdapat pada:

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/531/388> [diunduh pada 26 September 2020]

Umar, R.Z. (2017). Karakteristik Fisik dan Fungsional Telur Konsumsi yang Difermentasi Dengan Bakteri *Lactobacillus plantarum* Pada Suhu dan Lama

Inkubasi Yang berberda. Diunduh dari:

<https://core.ac.uk/download/pdf/83870369.pdf>

Williams, Corey (2019). Why are They Called Devilled Eggs?. Terdapat pada:

<https://www.myrecipes.com/how-to/cooking-questions/why-are-they-called-deviled-eggs>

Yuliane, Inge (2019). 5 Fungsi Telur dalam Kuliner. Terdapat pada:

<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/inge-yuliane/5-fungsi-telur-dalam-kuliner-yang-wajib-kamu-ketahui-c1c2-1/5> [diakses pada 21 September 2020]