

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI
PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU (*SOFT FLOUR*) DALAM
PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PANDAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam
Menyelesaikan Program Studi Manajemen Patiseri Pada
Program Diploma III



Disusun oleh :

VERANICA ROSSIANA SULISTHIO

Nomor Induk : 201722189

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI
PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU (*SOFT FLOUR*) DALAM
PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* PANDAN**

NAMA : VERANICA ROSSIANA SULISTHIO
NIM : 201722189
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN
JURUSAN : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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

NIP . 19820707 201101 1 005



Made Citra Yuniastuti SE., MM

NIP . 19820603 200902 2 005

Bandung, 25 Agustus 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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 : VERANICA ROSSIANA SULISTHIO
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 30 OKTOBER 1998
NIM : 201722189
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU (SOFT FLOUR) DALAM PEMBUATAN CHIFFON CAKE PANDAN

- 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, 31 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan



Veranica Rossiana Sulisthio

KATA PENGANTAR

Saya ucapkan Puji dan Syukur kepada Tuhan YME, atas rahmat – Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir secara baik dan tepat waktu, dengan judul,

“ ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI PENGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU (SOFT FLOUR) DALAM PEMBUATAN CHIFFON CAKE PANDAN ”

Penulis ucapkan terima kasih atas dukungan dari pihak yang terkait yang turut serta dalam pembuatan tugas akhir, baik secara langsung maupun tidak langsung.

1. Ketua STPB NHI Bandung, Bapak Faisal Kasim, S.ST.Par., MM.Par., CHE.
2. Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, Bapak Andar Danova L. Goeltom, S,Sos., M.Sc.
3. Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, Bapak Tedi Sutadi, S. ST. Par., MM. Par.,
4. Pembimbing I yang telah membimbing dan membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini, Bapak Dr. Teddy Chandra, S. Sos., M. Pd..
5. Pembimbing II yang telah memberi masukan dan sarannya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini, Ibu Made Citra Yuniastuti SE., MM
6. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri yang ikut turut membantu mendidik, membimbing, memberikan motivasi, waktu serta ilmu yang tiada ternilai harganya.

7. Keluarga penulis tercinta yang selalu ada di samping penulis dan tidak pernah berhenti memberikan semangat, dukungan, serta dorongan.
8. Kepada Shenny dan Verin serta sahabat-sahabat perjuangan yang selalu memberikan motivasi untuk semangat serta dukungan aktif selama proses pengerjaan tugas akhir.
9. Kepada teman-teman sekelas 6B angkatan 2017, yang sudah menjalani kebersamaan disertai dengan perjuangan bersama demi terselesaikannya tugas akhir ini
10. Kepada seluruh pihak- pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu dalam segala bantuannya baik berupa apapun dalam membantu proses penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih terdapatnya kesalahan maupun kekurangan, karenanya penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang dapat membangun dan penulis mengucapkan permohonan maaf apabila penulis salah dalam penyampaian kata pada penulisan tugas akhir ini. Akhir kata, dengan disusunnya tugas akhir ini, diharapkan dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, 10 Juli 2020

Veranica Rossiana Sulisthio

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	6
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Tinjauan Pustaka	9
1. Komoditi.....	9
2. Pengenalan Produk.....	12
B. Prosedur Percobaan	13
1. Alat.....	13
2. Bahan.....	17
3. Prosedur Percobaan.....	24
4. Hambatan.....	35
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil <i>chiffon cake</i> pandan pembeding dan <i>chiffon cake</i> pandan eksperimen ..	36
B. Analisis Produk terhadap Tekstur, <i>Flavour</i>, Penampilan	45

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN I.....	57
LAMPIRAN II	58
BIODATA PENULIS.....	59

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 PERBANDINGAN KOMPOSISI TEPUNG / 100 GRAM.....	4
TABEL 2.1 PERALATAN EKSPERIMEN	14
TABEL 2.2 TABEL HASIL PRA-EKSPERIMEN.....	25
TABEL 2.3 RANCANGAN EKSPERIMEN	26
TABEL 2.4 RESEP CHIFFON CAKE PANDAN PEMBANDING	27
TABEL 2.5 RESEP CHIFFON CAKE PANDAN EKSPERIMEN.....	30
TABEL 2.6 PROSEDUR PEMBUATAN CHIFFON CAKE PANDAN	33
TABEL 3.1 HASIL CHIFFON CAKE PANDAN PEMBANDING DAN CHIFFON CAKE PANDAN EKSPERIMEN.....	37
TABEL 3.2 HASIL OBSERVASI CHIFFON CAKE PANDAN PEMBANDING DAN CHIFFON CAKE PANDAN EKSPERIMEN	38
TABEL 3.3 PERBANDINGAN PORI – PORI CHIFFON CAKE PANDAN PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	41
TABEL 3.4 TINGGI CHIFFON CAKE PANDAN PEMBANDING DAN EKSPERIMEN SAAT KELUAR DARI OVEN	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Umbi Ganyong	9
Gambar 2.2 : <i>Bowl</i>	14
Gambar 2.3 : <i>Scale</i>	14
Gambar 2.4 : <i>Siever</i>	15
Gambar 2.5 : <i>Rubber Spatula</i>	15
Gambar 2.6 : <i>Loyang</i>	15
Gambar 2.7 : <i>Hand Mixer</i>	16
Gambar 2.8 : <i>Oven</i>	16
Gambar 2.9 : <i>Balloon Whisk</i>	16
Gambar 2.10 : <i>Measuring Cup</i>	17
Gambar 2.11 : <i>Telur</i>	17
Gambar 2.12 <i>Minyak Sayur</i>	18
Gambar 2.13 : <i>Gula</i>	18
Gambar 2.14 : <i>Santan Kental Instan</i>	19
Gambar 2.15 <i>Ekstrak Pandan Asli</i>	20
Gambar 2.16 : <i>Tepung Terigu</i>	20
Gambar 2.17 : <i>Tepung Umbi Ganyong</i>	21
Gambar 2.18 : <i>Baking Powder</i>	21
Gambar 2.19 : <i>Cream of Tartar</i>	22
Gambar 2.20 : <i>Garam</i>	22

Gambar 2.21 : <i>Green Colouring</i>	23
Gambar 2.22 : Pasta Pandan.....	24
Gambar 2.23 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	33
Gambar 2.24 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	33
Gambar 2.25 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	33
Gambar 2.26 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	33
Gambar 2.27 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	33
Gambar 2.28 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	33
Gambar 2.29 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	34
Gambar 2.30 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	34
Gambar 2.31 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	34
Gambar 2.32 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	34
Gambar 2.33 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	34
Gambar 2.34 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	34
Gambar 2.35 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	35
Gambar 2.36 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	35
Gambar 2.37 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	35
Gambar 2.38 PROSEDUR PEMBUATAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i>	35
Gambar 3.1 HASIL <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i> PEMBANDING DAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i> EKSPERIMEN	37
Gambar 3.2 HASIL <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i> PEMBANDING DAN <i>CHIFFON CAKE PANDAN</i> EKSPERIMEN	37

Gambar 3.3 HASIL <i>CHIFFON CAKE</i> PANDAN PEMBANDING DAN <i>CHIFFON CAKE</i> PANDAN EKSPERIMEN	37
Gambar 3.4 HASIL <i>CHIFFON CAKE</i> PANDAN PEMBANDING DAN <i>CHIFFON CAKE</i> PANDAN EKSPERIMEN	37
Gambar 3.5 PERBANDINGAN PORI – PORI <i>CHIFFON CAKE</i> PANDAN PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	41
Gambar 3.6 PERBANDINGAN PORI – PORI <i>CHIFFON CAKE</i> PANDAN PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	41
Gambar 3.7 Bagian Permukaan Chiffon Cake Pandan	43
Gambar 3.8 TINGGI <i>CHIFFON CAKE</i> PANDAN PEMBANDING DAN EKSPERIMEN SAAT KELUAR DARI OVEN.....	44
Gambar 3.9 TINGGI <i>CHIFFON CAKE</i> PANDAN PEMBANDING DAN EKSPERIMEN SAAT KELUAR DARI OVEN.....	44

DAFTAR PUSTAKA

- Afifullah, I. (2019). Health Fitness 21 Juni 2019. *Idn Times*.
- Ahli, D. M. (n.d.). *Definisi Menurut Para Ahli*. Retrieved from [definisenurutparaahli.com](http://www.definisimenurutparaahli.com):
<http://www.definisimenurutparaahli.com/pengertian-studi-pustaka/>
- Aliza, D. (2011). *Chiffon Cake Mini*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, I. N. (2017, April 16). Majalah 1000 Guru. *Rahasia Proses Pencoklatan Pada Makanan*, pp. <http://majalah1000guru.net/2017/04/proses-pencoklatan-makanan/#:~:text=Reaksi%20Maillard%20merupakan%20reaksi%20yang,menhasilkan%20bahan%20yang%20berwarna%20kecokelatan.&text=Perubahan%20terjadi%20menurut%20reaksi%20Amadori%2C%20sehingga%20menjadi%20ami>.
- Anonim. (2013). Pengujian Organoleptik. *Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Baking, L. (2012). *Lets Baking*. Retrieved from <http://letsbaking.blogspot.com/>:
<http://letsbaking.blogspot.com/2012/05/tepung-ganyong.html>
- Boga, Y. (2009). *Cake & Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah, A., Pada, K. s., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 2 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Kirana, F. A. (2018, November 23). Finela. *Ternyata Ini Fungsi Telur Dalam Membuat Kue*, pp. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue>.
- Kusherdiana, S. (2016). *Pengantar Statistika Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Moleong, J. L. (2002). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Murtiningsih, S. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Nimpuno, D. (2014). *Sukses Membuat Aneka Kue*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nurjanah, A. E. (2018). *Analisa Kuantitatif Kandungan Glukosa Pada Tepung Ganyong dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Alternative Diet Bagi Penderita Diabetes*. Jombang: Sekolah Ilmu Kesehatan Cendekia Medika.
- Ratnaningsih, N. (2010). *Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Handayani, T. H., & Chayati, I. (2010). *Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan*. Retrieved from Pendidikan Teknik Boga dan Busana: <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/dr-mutiara-nugraheni-stpmisi/upload-ibmganyongnov2010docx2.pdf>
- Ridwan, A. (2013). *Rumus dan Data Dalam Analisis Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Riskiani, D. (2013). Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 3 No 1.
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya Umbi- Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Simpson, K. (2012). *Food Biochemistry and Food Processing. Second ed.* Wiley-Blackwell.
- Sugiyono. (2007). *Statistika untuk Penelitian.* Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis.* Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito, B. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan.* Yogyakarta : Andi.
- Sukhmawati. (2019). Resep Chiffon Cake Pandan. *Resep Koki.*
- Susilo, A. (2013). *Panduan Pintar Ekspor Impor.* Jakarta: TransMedia.
- Utomo, R. (2015). *Konservasi Hijauan Pakan dan Peningkatan Kualitas Bahan Pakan Berserat Tinggi.* Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Viziati. (2011). *nursetiawatirahayu.blogspot.* Retrieved from
nursetiawatirahayu.blogspot.com:
<http://nursetiawatirahayu.blogspot.com/2011/01/chiffon-cake.html>
- Vrendenberg , J. (1978). *Metode dan Teknik Penelitian Masyarakat.* Jakarta: PT Gramedia.
- Zakky. (2020). Pengertian Observasi Menurut Para Ahli dan Secara Umum [Lengkap]. *ZonaReferensi.com.*