

**PENGGUNAAN SUSU KEMIRI SEBAGAI PENGGANTI SUSU
SAPI DALAM PEMBUATAN *CAMEL CUSTARD***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Disusun oleh:

FADLY OCTAVIARY RIDWAN

201621630

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN
PENGUNAAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI SANTAN DALAM
PEMBUATAN BOLU KEMOJO

NAMA : Fadly Octaviary Ridwan
NIM : 201621630
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP. 19820603 200902 2 005

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

Bandung, Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

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

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur, penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, dengan diberinya kemudahan dan kelancaran dalam penulisan Tugas Akhir penulis sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh program perkuliahan diploma 3 Management Patiseri, yang berjudul “**PENGGUNAAN SUSU KEMIRI SEBAGAI PENGGANTI SUSU SAPI DALAM PEMBUATAN *CARAMEL CUSTARD***”.

Penulis mengucapkan berterimakasih sebanyak-banyaknya dan setinggi-tingginya atas penulisan tugas akhir ini kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kabag Administrasi Akademik dan Kewirausahaan.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. dan Bapak Tedi Sutadi, MM., Par. selaku dosen pembimbing ke I dan II
5. Seluruh dosen yang telah memidik dan memberi ilmu untuk penulis selama berada di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
6. Kedua Orang Tua dan Keluarga yang telah memberi banyak dukungan baik materil maupun moral.

7. Azahra Hana Fadila Bastaman, Arif Gana, Danang Heru Prasetio Egalia Intan dan Palmeda Paskalia yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Teman – teman MPI 6A serta seluruh mahasiswa MPI 2016 Program BLT yang senantiasa berjuang bersama selama berada di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih, dan penulis sadar akan banyaknya kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini dan masih jauh dari kata sempurna. Penulis menerima kritik dan saran untuk keberhasilan penulisan ini

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
B. Pertanyaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Metode penelitian dan Teknik pengumpulan data.....	Error! Bookmark not defined.
1. Metode penelitian	Error! Bookmark not defined.
2. Prosedur Pengembangan Produk.....	Error! Bookmark not defined.
4. Teknik Pengukuran dan analisis data	Error! Bookmark not defined.
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II.....	Error! Bookmark not defined.
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Pustaka	Error! Bookmark not defined.
1. Pengenalan Komoditi.....	Error! Bookmark not defined.
2. Pengenalan Produk	Error! Bookmark not defined.
B. Prosedur Percobaan.....	Error! Bookmark not defined.
1. Bahan-Bahan	Error! Bookmark not defined.
2. Peralatan	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil dan Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
1. Appearance	Error! Bookmark not defined.
2. Texture	Error! Bookmark not defined.

3. Flavor.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
KESIMPULAN DAN SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
1.Appearance	Error! Bookmark not defined.
2.Tekstur	Error! Bookmark not defined.
3.Flavor	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 COST PEMBUATAN SUSU KEMIRI.....	3
TABEL 1.2 KANDUNGAN GIZI KEMIRI	5
TABEL 1.3 PERBANDINGAN GIZI SUSU UHT, ALMOND, KEMIRI.....	6
TABEL 1.4 NILAI KRITERIA RATA-RATA.....	13
TABEL 2.1 KINGDOM TANAMAN KEMIRI.....	15
TABEL 2.1 KINGDOM TANAMAN KEMIRI (LANJUTAN).....	16
TABEL 2.2 BAHAN SUSU KEMIRI.....	17
TABEL 2.3 GIZI SUSU KEMIRI.....	18
TABEL 2.4 PERALATAN PEMBUATAN CAMEL CUSTARD.....	24
TABEL 2.4 PERALATAN PEMBUATAN CAMEL CUSTARD (LANJUTAN).....	25
TABEL 2.4 PERALATAN PEMBUATAN CAMEL CUSTARD (LANJUTAN).....	26
TABEL 2.5 HASIL PRA EKSPERIMEN.....	27
TABEL 2.6 RANCANGAN EKSPERIMEN.....	28
TABEL 2.7 STANDAR RESEP CAMEL CUSTARD DENGAN SUSU SAPI.....	29
TABEL 2.7 STANDAR RESEP CAMEL CUSTARD DENGAN SUSU SAPI (LANJUTAN).....	30
TABEL 2.8 STANDAR RESEP CAMEL CUSTARD DENGAN SUSU KEMIRI.....	30
TABEL 2.8 STANDAR RESEP CAMEL CUSTARD DENGAN SUSU KEMIRI (LANJUTAN).....	31
TABEL 3.1 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK APPEARANCE.....	35
TABEL 3.2 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK TEKSTUR.....	38
TABEL 3.3 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK AROMA	40
TABEL 3.4 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK RASA.....	41

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 SUSU KEMIRI	22
GAMBAR 2.2 TELUR.....	23
GAMBAR 2.3 GULA.....	23
GAMBAR 3.1 PRODUK PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

<u>LAMPIRAN 1</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 2</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 3</u>	50
<u>LAMPIRAN 4</u>	51
<u>LAMPIRAN 5</u>	53

DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber Buku

- Achmadi, (2012). Metodologi Penelitian. Jakarta: Bumi Aksara
- Amendola & Rees (2003), Understanding Baking: The Art and Science of Baking. Wiley
- Arikunto S.(1992) “Prosedur Penelitian/Suatu pendekatan praktik”. Rhineka Cipta Indonesia
- Astawan, M., (2009), Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian, Panebar Swadaya, Jakarta
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Barani, A. M., (2006), Pedoman Budidaya Kemiri. Direktorat Jendral Perkebunan Departemen perkebunan. Jakarta
- Borg & Gall (1983). *Educational Research*.longman. Universitas Michigan
- Davidson .(1999) “The Oxford Companion to Food”. Oxford University press. Britania Raya
- Janericco, T., (1994), The Book of Great Dessert. Wiley & Sons Incorporated
- Krisnawati, (2011) Acacia mangium Willd: Ekologi, Silvikultur, dan Produktivitas. Center for International Forestry Research, Bogor
- Kusherdyana & Sulaiman (2012) “Pengantar Statistika Pariwisata”. Alfabeta. Bandung
- Mamang (2017). “DETOKSIFIKASI SENYAWA TOXALBUMIN PADA BIJI KEMIRI (*Aleurites moluccana* (L.) Willd) DENGAN PEMANASAN BASAH PADA SUHU TINGGI”. Tesis Sekolah Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin Makasar
- Millson dan Wilemon. (2006). An Empirical Exploration of the New Product Process Proficiency – New Product Success Relationship. California State University.
- Nazir, Mohammad (1988) "Metode penelitian / Mohammad Nazir ". Ghalia Indonesia. Jakarta

Mäkinen, O. (2015).” Foods for Special Dietary Needs: Non-Dairy Plant Based Milk Substitutes and Fermented Dairy Type Products”. Gold & Green Food Lt

Spreer, E., (1998), Milk and Dairy Product Technology. CRC Press

Sukardi. (2011). Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktisinya. Jakarta: PT Bumi Aksara

Winarno, F. G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winkel, W.S, (1987). Psikologi Pengajaran. Jakarta : Gramedia.

Wilemon and Millso, (2006). An Empirical Exploration of the New Product Process Proficiency – New Product Success Relationship. California State University

B. Sumber Online

Dewanto,wawan,“Manajemen Inovasi” 2016
https://www.academia.edu/23978203/Manajemen_Inovasi Diunduh pada 25 agustus 2019

Gray, E., (2017), Fats in Cake Batter, Butter and Others. <https://www.baking-sense.com/2017/02/08/cake-batter-butter/> diunduh pada 8 desember 2019

<https://mobile.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-kemiri> Diunduh pada 25 agustus 2019

Istriyani, Y. Y. (2011). “ PENGUJIAN KUALITAS MINYAK KEMIRI DENGAN MENGUKUR PUTARAN OPTIK MENGGUNAKAN POLARIMETER”. Tesis universitas diponegoro semarang.
<https://onsearch.id/Record/IOS2852.32154> diunduh pada 20 agustus 2019

Mahfud,imam,“Manfaat kemiri” 3,4
https://www.academia.edu/11608982/Manfaat_kemiri Diunduh pada 25 agustus 2019

Phillips, S. (2000). “Custard Introduction”.
<https://www.craftybaking.com/learn/bakegoods/custard> diunduh pada 15 oktober2019

Prawira,Aditya,eka “Susu kedelai dan susu almond bukanlah susu” 17 feb 2016
<https://www.liputan6.com/health/read/2438489/ingat-susu-kedelai-dan-susu-almond-bukanlah-susu> diunduh pada 3 oktober 2019