

**PENGUNAAN *IPOMEA BATATAS L.* (UBI JALAR ORANYE)  
SEBAGAI PENGANTI TELUR AYAM DALAM  
PEMBUATAN *PANCAKE***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti  
Seminar Usulan Penelitian dan Penyusunan Tugas Akhir  
pada Program Studi Manajemen Patiseri  
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun Oleh :

**WIEKE DIANING SASANTI**

NIM: 201722191

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN *IPOMEA BATATAS L.* (UBI JALAR ORANYE) SEBAGAI PENGGANTI TELUR  
AYAM DALAM PEMBUATAN *PANCAKE*

NAMA : WIEKE DIANING SASANTI  
NIM : 201722191  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Made Citra Yuniastuti, SE.,MM

NIP. 19820603 200902 2 005

Pembimbing II,



Djauhar Anifin, S.St.Par.,MM

NIP. 19590713 199103 1 001

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 : Wieke Dianing Sasanti  
Tempat/Tanggal Lahir : Pemalang, 02 Oktober 1999  
NIM : 201722191  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**PENGGUNAAN *IPOMEA BATATAS L.* (UBI JALAR ORANYE) SEBAGAI PENGGANTI TELUR AYAM DALAM PEMBUATAN PANCAKE**  
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,



Wieke Dianing Sasanti

NIM 201722191

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa telah memberikan rahmat dan karunia-NYA sehingga penulis mampu mengerjakan tugas akhir ini yang berjudul “PENGUNAAN *IPOMEA BATATAS L.* (UBI JALAR ORANYE) SEBAGAI PENGGANTI TELUR AYAM DALAM PEMBUATAN *PANCAKE*”. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III jurusan perhotelan program studi Manajemen Patiseri.

Selain itu, terdapat dukungan dari berbagai pihak yang turut serta membantu, memberikan fasilitas, membimbing, dan membina penulis secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- 1.) Bapak Faisal Kasim, MM.Par.,CHE selaku Ketua STP NHI Bandung.
- 2.) Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Ketua Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan STP NHI Bandung.
- 3.) Bapak Jemmy Alexander, SE., MM.Par. selaku Kasubbag Kependidikan dan Kerjasama STP NHI Bandung.
- 4.) Bapak Tedi Sutadi S.ST.Par. MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri STP NHI Bandung.
- 5.) Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing, meluangkan waktunya, serta membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
- 6.) Bapak Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing, meluangkan waktunya, serta membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
- 7.) Ibu Windiya Krisnawati dan Bapak Edi Witono selaku orang tua penulis dan seluruh keluarga yang turut serta mendukung secara materi maupun moril dan memberikan do'a terbaik kepada penulis.
- 8.) Seluruh Dosen dan Karyawan STP NHI Bandung yang tidak mungkin disebutkan satu persatu, yang turut serta memberikan bimbingan kepada penulis.

9.) Teman-teman seperjuangan kelas MPI 6B angkatan 2017, terutama Salsabila, Ghina, Noel, dan Chairunissa, yang telah berjuang bersama serta saling mendukung hingga saat ini.

Penulis menyadari bahwa terdapat beberapa kekurangan dalam penyusunan dan penulisan tugas akhir ini, maka penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca yang akan sangat membantu demi tugas akhir ini agar dapat menjadi lebih baik.

Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan memberi inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, 10 Juli 2020

Wieke Dianing S.

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	6
C. Tujuan Operasional .....	6
D. Metode Penelitian dan Pengumpulan data .....	7
1. Pendekatan pengembangan produk.....	7
2. Prosedur pendekatan pengembangan produk.....	7
3. Teknik Pengumpulan data.....	8
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis .....	10
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	11
1. Lokasi.....	11
2. Waktu penelitian .....	11
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN</b> .....	13
A. Tinjauan Pustaka .....	13
1. Pengenalan Komoditi.....	13
2. Pengenalan Pancake.....	16
B. Prosedur Percobaan.....	18
1. Alat-alat yang digunakan .....	18
2. Bahan-bahan yang digunakan .....	20
3. Prosedur percobaan .....	25
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	30
A. Hasil Observasi Terhadap <i>Appearance</i> , <i>Tekstur</i> , dan <i>Flavor</i> .....	32
B. Hasil Uji Oleh Panelis.....	33
C. Pembahasan <i>Appearance</i> , <i>Tekstur</i> , dan <i>Flavor</i> .....	35
D. Kendala Eksperimen .....	38

<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
A. Kesimpulan .....	39
B. Saran .....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1. PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI TELUR AYAM DAN UBI JALAR ORANYE PER 100 GRAM .....	3
TABEL 1. 2. SKALA HEDONIK .....	10
TABEL 2. 1. ALAT PENUNJANG EKSPERIMEN.....	18
TABEL 2. 2. <i>PANCAKE</i> PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	25
TABEL 2. 3. RANCANGAN EKSPERIMEN .....	27
TABEL 2. 4. RESEP <i>PANCAKE</i> .....	27
TABEL 3. 1. HASIL <i>PANCAKE</i> PEMBANDING DAN EKSPERIMEN .....	30
TABEL 3. 2. OBSERVASI PERBANDINGAN <i>PANCAKE</i> PEMBANDING DAN EKSPERIMEN .....	31



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1. UBI JALAR.....	13
GAMBAR 2. 2. TELUR.....	15
GAMBAR 2. 3. <i>PANCAKE</i> .....	16
GAMBAR 2. 4. TEPUNG TERIGU.....	21
GAMBAR 2. 5. UBI JALAR ORANYE.....	21
GAMBAR 2. 6. GULA PASIR.....	22
GAMBAR 2. 7. <i>BAKING POWDER</i> .....	22
GAMBAR 2. 8. SUSU CAIR.....	23
GAMBAR 2. 9. RAGI INSTAN.....	24
GAMBAR 2. 10. TELUR AYAM.....	24
GAMBAR 3. 1. GRAFIK HASIL PENILAIAN ASPEK <i>APPEARANCE</i> OLEH PANELIS.....	34
GAMBAR 3. 2. GRAFIK HASIL PENILAIAN ASPEK TEKSTUR OLEH PANELIS.....	34
GAMBAR 3. 3. GRAFIK HASIL PENILAIAN ASPEK FLAVOR OLEH PANELIS... ..	35
GAMBAR 3. 4. BAGIAN TENGAH <i>PANCAKE</i> PEMBANDING DAN EKSPERIMEN .....	37

## **DAFTAR LAMPIRAN**

LAMPIRAN 1 PEDOMAN OBSERVASI.....	46
LAMPIRAN 2 FORMAT LEMBAR PENILAIAN PANELIS.....	47
LAMPIRAN 3 DAFTAR NAMA PANELIS .....	48
LAMPIRAN 4 TABEL HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK.....	49
LAMPIRAN 5 SARAN PENYAJIAN <i>PANCAKE</i> UBI JALAR ORANYE.....	50
LAMPIRAN 6 LEMBAR PENILAIAN PANELIS .....	51

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S. (2018). *6 Jajanan Tradisional yang Terbuat dari Ubi Ungu, Warna, dan Rasanya Pasti Bikin Ngiler*. [online]. Diakses dari <https://travel.tribunnews.com/2018/02/15/6-jajanan-tradisional-yang-terbuat-dari-ubi-ungu-warna-dan-rasanya-pasti-bikin-ngiler> Pada 6 Maret 2020.
- Amarilia, H. (2011). *Penelitian Studi Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Bahan Pengganti Tepung Pada Pembuatan Pancake dan Bakpao*.
- Annisa. (2017). *25 Resep Kue Paling Diminati: Cake Lapis Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Apriliyanty, Virny. (2018). *Yuk, Intip Rahasia Membuat Pancake Tebal untuk Breakfast Ala Hotel Berbintang*. [online]. Diakses dari <https://sajiansedap.grid.id/read/10879239/yuk-intip-rahasia-membuat-pancake-tebal-untuk-breakfast-ala-hotel-berbintang?page=all> Pada 7 Maret 2020.
- Arifin. (2011). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis, dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Beranbaum, R. (2003). *The Bread Bible*. The United States of America: Northland Aluminium Products Company.
- Boga, Yasa. (2017). *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta: PT Gramedia.
- Boukamp, J. (1985). *Sweet Potato Products: A Natural Resources for The Tropics*. Florida: CRC Press Boca Raton.
- BPS. (1991). *Survei Pertanian Produksi Tanaman Padi dan Palawija di Indonesia*. BPS-Jakarta, Indonesia.
- BPS. (2015). *Luas Panen Ubi Jalar Menurut Provinsi*. Badan Pusat Statistika.
- Canterbury, C. (2018). *Are Pancake and Waffles are Considered Bread?*. [online]. Diakses dari <https://www.quora.com/Are-pancakes-and-waffles-considered-bread> Pada 6 April 2020.

- Chen, Schols H., Voragen, A. (2010). *Starch Granule Size Strongly Determine Starch Noodle Processing and Noodle Quality*. Food Science (68) 1584-1589.
- Cotton, S. (2016). *The Science Behind Making a Perfect Pancake*. [online]. Diakses dari <https://theconversation.com/the-science-behind-making-a-perfect-pancake-54371> Pada 18 Maret 2020.
- Davidson, A. (2006). *The Oxford Companion to Food*. Kuala Lumpur: Oxford University Press.
- Destialisma. (2010). *Pemanfaatan Ubi Jalar*. Deptan.
- Elia, Stephanie. (2017). *Seberapa Penting Peran Food Stylist Bagi Sebuah Restoran*. [online]. Diakses dari <https://kumparan.com/kumparanstyle/seberapa-penting-peran-food-stylist-bagi-sebuah-restoran/full>. Pada 2 Juni 2020.
- FAOSTAT. (2017). *Statistical Database of Food Balance Sheet*. [online]. Diakses dari <http://www.fao.org> Pada 10 Maret 2020.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid I untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Foodie, G.-f. (2010). *Guide to Egg Substitution: How Do I Substitute for Eggs in My Recipes?*. [online]. Diakses dari <https://gfreefoodie.com/guide-to-egg-substitution-how-do-i-substitute-for-eggs-in-my-recipes/> Pada 10 April 2020.
- Figoni, Paula. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science 2<sup>nd</sup> edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc
- Galeshita, Audina. (2018). *5 Alasan Kenapa Harga Telur Ayam Terus Naik, Padahal Lebaran Udah Lewat Lho*. [online]. Diakses dari <https://www.hipwee.com/feature/5-alasan-kenapa-harga-telur-ayam-terus-naik-padahal-lebaran-udah-lewat-lho/>. Pada 5 Maret 2020
- Gisslen. (2013). *Essentials of Professional Cooking*. New Jersey: John Willey & Sons, Inc.
- Hadi, S. (1985). *Metodologi Research Jilid 4*. Yogyakarta: Yayasan Penerbit Fakultas Psikologi UGM.
- Hernani. (2006). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Idbiodiversitas. (2015). *Kenapa Telur Amis Beserta Struktur*. [online]. Diakses dari <http://www.idbiodiversitas.xyz/2017/01/kenapa-telur-bau-amis-beserta-struktur.html> Pada 7 Maret 2020.
- Iriani, E., dan Meinarti, N. (1996). *Seri Usaha Tani Lahan Kering "Ubi Jalar"*. Ungaran: Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian.
- Juanda, D., Cahyono, B. (2000). *Ubi Jalar: Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- K., Tatik Wardayati. (2017). *Beragam Fungsi "Ajaib" yang Wajib Diketahui Jika Anda Gemar Memasak*. [online]. Diakses dari <https://intisari.grid.id/read/0375161/beragam-fungsi-ajaib-telur-yang-wajib-diketahui-jika-anda-gemar-memasak> Pada 8 Maret 2020.
- Karina, S., dan Endang, T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Katarina. (2018). *12 Best Vegan Egg Substitute for Brownies TESTED AND RANKED*. [online]. Diakses dari <https://dolledupdesserts.com/vegan-egg-subs-brownies/> Pada 9 Maret 2020.
- Kusherdyana, dkk. (2013). *Pengantar Statistika Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Lidyana, V. (2019). *RI Ekspor 15 Ribu Ton Tanaman Pangan Paling Banyak Ubi*. [online]. Diakses dari <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-4663001/ri-ekspor-15-ribu-ton-tanaman-pangan-paling-banyak-ubi> Pada 6 Maret 2020.
- Mudjajanto, E.S., Yulianti, L.N. (2009). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nadir, E., dan Mahramah, D. (2018). *Senarai Penelitian Regenerasi Sektor Pertanian: SDM Socio Agro Technology*. Yogyakarta: Deepublish.
- Nurtjatrukmi, Esti. (2015). *Tres Leches Cake: Dessert Lezat dengan Bahan Utama 3 Jenis Susu*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.
- Oleson, Jessie. (2020). *8 Egg Substitutes That Can Save Your Baked Goods*. [online]. Diakses dari <https://www.mybluprint.com/article/egg-substitutes>. Pada 9 April 2020.
- Pamungkas, dkk. (2016). *Pengaruh Peningkatan Pati Ubi Jalar (Ipomea Batatas L) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisik Tablet Hisap Ekstrak*

- Kental Jahe Merah (Zingiber Officinale Rosc) dengan Metode Granulasi Basah*. Jakarta: Jurusan Farmasi Fakultas Farmasi dan Sains UHAMKA.
- Primarasa. (2017). *5 Bahan Utama untuk Membuat Pancake*. [online]. Diakses dari <https://www.primarasa.co.id/tips-teknik-masak/5-bahan-utama-untuk-membuat-pancake> Pada 10 April 2020.
- Rahmi, Yuni. (2017). *"Healthy Food" Makin Populer*. [online]. Diakses dari <https://www.koran-jakarta.com/-healthy-food--makin-populer/>. Pada 26 Agustus 2020
- Rukmana, Rahmat. (1997). *Ubi Jalar: Budi Daya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saenz, Alissa. (2019). *A Baker's Guide to Vegan Egg Substitutes (With Cheat Sheet!)*. [online]. Diakses dari <https://www.connoisseurusveg.com/vegan-baking-egg-substitutes-guide-cheat-sheet/>. Pada 10 April 2020
- Setya, Devi. (2018). *Sejak Abad 14 Pancake Sudah Disukai Banyak Orang*. [online]. Diakses dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4198459/sejak-abad-14-pancake-sudah-disukai-banyak-orang> Pada 20 Maret 2020.
- Sudaryani. (2003). *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugiyono. (2010). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsaputra, U. (2012). *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*. Bandung. PT. Refika Aditama.
- Susilo, dkk. (2019). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Suwandi. (2019). *RI Ekspor 15 Ribu Ton Tanaman Pangan, Paling Banyak Ubi*. [online]. Diakses dari <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-4663001/ri-ekspor-15-ribu-ton-tanaman-pangan-paling-banyak-ubi>. Pada 14 Maret 2020
- Teye, M., dan Teye, G. (2011). *The Use of Sweet Potato (Ipomea Batatas) Starch as Binder in Beef and Pork Frankfurter-Type Sausages*. Journal of Animal Science.
- USDA. (2019). *Sweet Potato, Raw, Unprepared (Includes Foods for USDA's Food Distribution Program)*. [online]. Diakses dari

- <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/168482/nutrients> Pada 15 Maret 2020.
- Vira. (2017). *4 Tips Memilih Ubi yang Baik dan Manis*. [online]. Diakses dari <https://resepkoki.id/4-tips-memilih-ubi-yang-baik-dan-manis/> Pada 12 April 2020.
- Wahyuni, Tri. (2015). *Kadar Kolesterol Orang Indonesia Sama dengan Orang Amerika*. [online]. Diakses dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/2015091616546-255-79191/kadar-kolesterol-orang-indonesia-sama-dengan-orang-amerika> Pada 9 Maret 2020.
- Woolfe, J. (1992). *Sweet Potato an Untapped Food Resource*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Wulandari, Rizky. (2017). *Manfaat Ajaib Telur*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Yanto, Andri. (2019). *Harga Ubi Anjlok, Petani Tradisional di Kuningan Merugi*. [online]. Diakses dari <https://kumparan.com/ciremaiday/harga-ubi-anjlok-petani-tradisional-di-kuningan-merugi-1rHyTFfnuCF> Pada 9 Maret 2020.
- Zhang, T. dan C.G. Oates. (1999). *Relationship Between Amylase Degradation and Physicochemical Properties of Sweet Potato Starch*. *Food Chemistry* (65)157-163.