

**PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PUKIS**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menyelesaikan Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

MUHAMMAD NURUL FIKRI

Nomor Induk: 201722354

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

*PENGUNAAN TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU
DALAM PEMBUATAN PUKIS*

NAMA : Muhammad Nurul Fikri

NIM : 201722354

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I,



Tristy Firlyanie Lutfhi, MM. Par
NIP. 198612262011012012

Pembimbing II,



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

Bandung, 2 Januari 2021

Mengetahui,

Kabag, Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi
Pariwisata NHI Bandung

Faisal, MM.Par., CHE.
NIP. 19730706 199503 1 00 1

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD NURUL FIKRI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 12 OKTOBER 1999
NIM : 201722354
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PENGUNAAN TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PUKIS 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, 20 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Nurul Fikri

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas nikmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PUKIS”** yang dapat penulis selesaikan pada tepat waktunya.

Penulisan tugas akhir ini mampu diselesaikan tak terlepas dari banyaknya doa dan dukungan yang didapatkan dari berbagai kalangan. Untuk itu, penulis sangat berterimakasih 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 Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Tristy Firlyanie Lutfhi, MM. Par dan Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST. Par., MM.Par selaku dosen pembimbing yang dapat meluangkan waktu untuk memberikan masukan kepada penulis.
5. Semua Staff tenaga Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

6. Keluarga Penulis terutama Ayah saya Muhammad Mahdi Idris, Ibu saya Sri Esti Marpeni, Kakak Pertama Mughni Aziz, Kakak Kedua Khairun Nisa Azizah, dan adik saya Dzaki yang tiada hentinya memberikan motivasi dan doa kepada penulis.
7. Ramda, Hilmi, Fadel, Jenan, Rifdan, Nichol, Tegar, dan oji yang selalu dan tidak pernah bosan memberi dukungan dalam penulisan tugas akhir penulis.
8. Karina Zahra yang senantiasa memberikan semangat dalam tugas akhir penulis.
9. Teman-teman *Pastry Souffle* dan *Trouble Baker* yang selalu berjuang dari awal bersama dan selalu mendukung satu sama lain.

Penulis menyadari tugas akhir ini memiliki kekurangan dan jauh dari kata sempurna, untuk itu kritik serta saran dari para pembaca akan sangat membantu penulis agar menjadi lebih baik lagi.

Bandung, Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan Penelitian.....	6
D. Metode Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
1. Metode Penelitian.....	6
2. Prosedur Pengembangan Produk.....	7
3. Teknik Pengumpulan Data.....	8
4. Teknik Pengukuran Data.....	9
E. Lokasi Dan Waktu Kegiatan.....	11
1. Lokasi Penelitian.....	11
2. Lokasi penelitian Panelis.....	12
3. Waktu Penelitian.....	12
BAB II.....	13
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN.....	13
A. Tinjauan Pustaka.....	13
1. Pengenalan Labu kuning dan tepung labu kuning.....	13
2. Pengenalan Produk.....	14
B. Prosedur Percobaan.....	16
1. Bahan.....	16

2. Peralatan.....	18
3. Pra-Eksperimen.....	20
4. Rancangan Eksperimen.....	21
5. Resep.....	21
BAB III.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Hasil dan Pembahasan.....	25
1. Appearance.....	26
2. Texture.....	29
3. Flavour.....	30
BAB IV.....	34
KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
A. Kesimpulan.....	34
1. Appearance.....	34
2. Texture.....	34
3. Flavour.....	35
B. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36
A. Sumber Buku.....	36
B. Sumber Online.....	37

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 PENILAIAN KARAKTERISTIK.....	10
TABEL 1.2 NILAI RATA-RATA.....	11
TABEL 2.1 KANDUNGAN GIZI TEPUNG LABU KUNING.....	13
TABEL 2.2 BAHAN PERCOBAAN.....	16
TABEL 2.3 BAHAN PERCOBAAN (LANJUTAN).....	17
TABEL 2.4 PERALATAN PEMBUATAN PUKIS.....	18
TABEL 2.5 PERALATANN PEMBUATAN PUKIS (LANJUTAN).....	19
TABEL 2.6 HASIL PRA EKSPERIMEN.....	20
TABEL 2.7 RANCANGAN EKSPERIMEN.....	21
TABEL 2.8 STANDAR RESEP PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU (LANJUTAN).....	21
TABEL 2.9 STANDAR RESEP PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU (LANJUTAN).....	22
TABEL 2.10 STANDAR RESEP PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG LABU KUNING.....	23
TABEL 2.11 STANDAR RESEP PUKIS MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG LABU KUNING (LANJUTAN).....	24
TABEL 3.1 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK WARNA.....	27
TABEL 3.2 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK UKURAN.....	28
TABEL 3.3 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK TEXTURE.....	29
TABEL 3.4 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK AROMA.....	31
TABEL 3.5 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK RASA.....	32

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 CETAKAN PUKIS.....	2
GAMBAR 3.1 FOTO PRODUK PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	25

DAFTAR PUSTAKA

A. Sumber Buku

- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Durianto, Darmadi, dkk. (2004). *Strategi Menaklukan Pasar Melalui Riset Ekuisitas & Perilaku Merk*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Figoni, Paula L. (2010). *How baking works exploring the fundamentals of baking science third edition. canada*. Diterbitkan oleh John wiley & sons
- Hendrasti, Hj. Henny K. (2003). *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatnya*. Yogyakarta: kanisius
- Kusherdiana & Sulaiman (2012) “Pengantar Statistika Pariwisata”. Alfabeta. Bandung
- Maryati dan Juju S. (2006). *Sosiologi untuk SMA dan MA*. Jakarta: Esis
- Murtiningsih, S. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Santoso, E.B., Basito., Rahadian, D. (2013). *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 3 Juli 2013. Universitas Sebelas Maret.
- Wirakusumah, Emma S. (2004). *tips & solusi gizi untuk tetap sehat, cantik, dan Bahagia dimasa menopause dengan terapi esterogen alami*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

B. Sumber *Online*

- Cochran. (1957). *Pengertian dan Penerapan Metode Eksperimental Dalam Penelitian Skripsi dan Tesis*, <https://idtesis.com/metode-eksperimental/>. 5 Januari 2012
- Didi,Diah. (2013).*Obsesi Resep Pukis Yang Enak*. <http://www.diahdidi.com/2013/04/obsesi-resep-pukis-enakk.html#.X2Vm72gzBIU>. 24 April 2013
- Girinda,Prabha. (2016). *Pengertian Uji hedonic*. <https://prabhagib.blogspot.com/2016/02/pengertian-uji-hedonic-artikel-singkat.html#:~:text=Uji%20kesukaan%20juga%20disebut%20uji,mereka%20juga%20mengemukakan%20tingkat%20kesukaannya.> 2016
- Idntimes.com. (2019). *Beda Kue Pancong dan Kue Pukis*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/putriana-cahya/beda-kue-pancong-dan-kue-pukis/2> . 22 mei 2019
- Kampungkaleng.com. (2018). *Kue Pukis Yang Bersejarah*. <https://kampungkaleng.com/blog/kue-pukis-yang-bersejarah/>. 28 agustus 2018
- Richard, Theofilus. (2020). *Bikin Awet Muda Dan Tingkatkan Imunitas, Ini 10 Manfaat Labu Kuning Untuk Kesehatan*. <https://www.99.co/blog/indonesia/manfaat-labu-kuning/>. 4 mei 2020
- Riduwan. (2004). *Pengertian Observasi Menurut Para Ahli dan Secara Umum* [https://www.zonareferensi.com/pengertian-observasi/#:~:text=Menurut%20Riduwan%20\(2004\),dari%20dekat%20kegiatan%20yang%20dilakukan](https://www.zonareferensi.com/pengertian-observasi/#:~:text=Menurut%20Riduwan%20(2004),dari%20dekat%20kegiatan%20yang%20dilakukan). 18 april 2020
- Sukardi, Dewa Ktut. (1983). *Pengertian Kuesioner, Jenis, dan Contohnya*. <https://dosensosiologi.com/pengertian-kuesioner-jenis-dan-contohnya-lengkap/> .5 februari 2018