

**PENGUNAAN BUNGA KECOMBRANG SEBAGAI PENGGANTI**

**GELATIN DALAM PEMBUATAN *PANNA COTTA***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menyelesaikan Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

**NICHOLA CHRISTIAN GOELTOM**

**Nomor Induk: 201722384**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

*PENGUNAAN BUNGA KECOMBRANG SEBAGAI PENGGANTI GELATIN DALAM PEMBUATAN  
PANNACOTTA*

NAMA : Nichola Christian Goeltom  
NIM : 201722384  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I,



**R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.**  
NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing II,



**Bambang Sapto Utomo, S.ST. Par., MM.Par**  
NIP. 19660814 200212 1 001

Bandung, 16 Febuari 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 : NICHOLA CHRISTIAN GOELTOM  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 14 NOVEMBER 1998  
NIM : 201722384  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

13. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**PENGUNAAN BUNGA KECOMBRANG SEBAGAI PENGGANTI GELATIN DALAM PEMBUATAN PANNA COTTA** 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.
14. 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.
15. 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.
16. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



The image shows a handwritten signature in black ink over a yellow official stamp. The stamp contains the text 'TERAI MPEL' at the top, a small emblem in the middle, and the number '6000' at the bottom. The signature is written in a cursive style across the stamp.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **“PENGUNAAN BUNGA KECOMBRANG SEBAGAI PENGANTI GELATIN DALAM PEMBUATAN *PANNA COTTA*”** yang dapat penulis selesaikan pada tepat waktunya.

Tugas akhir ini dapat terselesaikan tidak lepas dari banyaknya bantuan dan dukungan yang penulis dapatlan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih 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 Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd dan Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST. Par., MM.Par selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta masukan kepada penulis
5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

6. Keluarga Penulis terutama Ayah saya Otto Mangarnat Goeltom, Ibu saya Susanti Soetjipto dan Kakak saya Weeangga Satya Nugraha Goeltom tersayang yang tidak pernah berhenti untuk selalu memberikan dukungan, semangat dan doa kepada penulis.
7. Ramda, Hilmi, Fadel, Fikri, Jenan, Rifdan, Tegar, Rezki, Daffa, Rizki, Cingkek yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam penulisan usulan penelitian penulis.
8. Galista Indiprina yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam tugas akhir penulis.

Terlepas dari semua ini, penulis sadar usulan penelitian ini masih mempunyai banyak kekurangan, oleh dari itu kritik dan saran yang membangun dari para pembaca akan sangat membantu bagi penulis agar usulan penelitian ini dapat menjadi lebih baik.

Akhir kata, penulis mengharapkan agar usulan penelitian ini dapat banyak memberikan manfaat dan inspirasi terhadap pembaca.

Bandung, September 2020

Nichola Christian Goeltom

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang Penelitian.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Pertanyaan Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>C. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....</b>	<b>5</b>
1. Pendekatan Pengembangan Produk.....	5
2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk.....	5
3. Teknik Pengumpulan Data.....	6
<b>E. Lokasi dan Penelitian Waktu.....</b>	<b>12</b>
1. Lokasi Penelitian.....	12
2. Waktu Penelitian.....	13
<b>BAB II.....</b>	<b>14</b>
<b>A. Tinjauan Kepustakaan.....</b>	<b>14</b>
1. Pengenalan Kecombrang.....	14
2. Pengenalan Pannacotta.....	16
<b>B. Bahan, Alat dan Prosedur Percobaan.....</b>	<b>17</b>
1. Pengenalan Bahan.....	17
2. Pengenalan Alat.....	22
3. Prosedur Percobaan.....	24
<b>BAB III.....</b>	<b>28</b>
<b>A. Hasil Analisa Penilaian Citarasa panna cotta oleh Penulis.....</b>	<b>28</b>
<b>B. Hasil Penilaian Citarasa panna cotta oleh Panelis.....</b>	<b>29</b>
1. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Warna.....	29
2. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Kepadatan.....	30
<b>BAB IV.....</b>	<b>34</b>

<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>34</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>34</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>

## **DAFTAR TABEL**

<b>TABEL 1. 1 SKALA PENILAIAN .....</b>	<b>10</b>
<b>TABEL 1. 2 KRITERIA PENILAIAN .....</b>	<b>11</b>
<b>TABEL 1. 3 WAKTU PENELITIAN .....</b>	<b>13</b>
<b>TABEL 2. 1 KLASIFIKASI TANAMAN KECOMBRANG .....</b>	<b>15</b>
<b>TABEL 2. 2 ALAT EKSPERIMEN .....</b>	<b>22</b>
<b>TABEL 2. 3 ALAT EKSPERIMEN .....</b>	<b>22</b>
<b>TABEL 2. 4 ALAT EKSPERIMEN .....</b>	<b>23</b>
<b>TABEL 2. 5 RANCANGAN EKSPERIMEN .....</b>	<b>24</b>
<b>TABEL 2. 6 RESEP PANNA COTTA EKSPERIMEN .....</b>	<b>25</b>
<b>TABEL 2. 7 RESEP PANNA COTTA EKSPERIMEN .....</b>	<b>26</b>
<b>TABEL 2. 8 RESEP PANNA COTTA PEMBANDING .....</b>	<b>26</b>
<b>TABEL 2. 8 RESEP PANNA COTTA PEMBANDING .....</b>	<b>27</b>
<b>TABEL 3. 1 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK WARNA ...</b>	<b>29</b>
<b>TABEL 3. 2 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK KEPADATAN .....</b>	<b>30</b>
<b>TABEL 3. 3 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK AROMA....</b>	<b>31</b>
<b>TABEL 3. 4 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK RASA .....</b>	<b>32</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>GAMBAR 2. 1 KECOMBRANG.....</b>	<b>15</b>
<b>GAMBAR 2. 2 BUBUK BUNGA KECOMBRANG .....</b>	<b>17</b>
<b>GAMBAR 2. 3 GULA PASIR.....</b>	<b>19</b>
<b>GAMBAR 2. 4 CREAM.....</b>	<b>20</b>
<b>GAMBAR 2. 5 SUSU .....</b>	<b>21</b>
<b>GAMBAR 3. 1 PANNA COTTA BUNGA KECOMBRANG DAN PANNA COTTA GELATIN.....</b>	<b>28</b>



## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Mashur, D.M. (2012). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Arief. (2007). *Pemasaran jasa dan Kualitas Pelayanan (Bagaimana Mengelola Kualitas Pelayanan Agar Memuaskan Pelanggan)*. Bayumedia Publishing, Malang.
- Arsyah, C.D. (2014). *Kajian Etnobotani Tanaman Obat Herbal dan Pemanfaatannya dalam Usaha Menunjang Kesehatan Keluarga di Dusun Turbo, Purwobinangun, Pakem, Sleman*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Demam, M John. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Figoni, Paula. (2008). *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Okezone. (2015). Kenali *Panna Cotta* si Manis Asal Italia. Diakses 20 September 2020 dari [www.okezone.com](http://www.okezone.com).
- Pardede, A., Ratnawati, D., Martono, A. (2013). *Ekstraksi dan Karakterisasi pektin dari kulit kemiri (Alleuritesmollucana Wild)*. Media Sains, 5(1): 1-6.
- Ridwan. (2005). *Metode dan Teknik Menyusun Tesis*. Bandung: Alfabeta.

- Saleh E. (2004). *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*, USU Digital Library, Sumatera.
- Saptoningsih dan Ajat Jatnika. (2012). *Membuat Olahan Buah*, Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- SarwonoJonathan. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif*. Bandung: Alfabeta.
- Sukamadinata, Nana Syaodih. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Smith, Albert C. (1979). *Etilingera Elatior*, Viti Levu Island, Fiji Islands