

**PENGGUNAAN KACANG MEDE SEBAGAI PENGGANTI
MENTEGA DALAM PEMBUATAN KUE MARMER**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan
Program Diploma III**



Disusun oleh:

RAMDHARAIHAN HANIFANSYAH

Nomor Induk: 201722362

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PENGUNAAN KACANG MEDE SEBAGAI PENGGANTI MENTEGA DALAM
PEMBUATAN KUE MARMER

NAMA : Ramdharaihan Hanifansyah
NIM : 201722362
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP. 19860405 201101 2 008

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ramdharaihan Hanifasyah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 13 Desember 1999
NIM : 201722362
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

17. Tugas Akhir yang berjudul:
"PENGUNAAN KACANG MEDE SEBAGAI PENGANTI MENTEGA DALAM PEMBUATAN KUE MARMER"
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.
18. 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.
19. 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.
20. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,




KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melakukan penelitian dan menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENGUNAAN KACANG MEDE SEBAGAI PENGGANTI MENTEGA DALAM PEMBUATAN KUE MARMER”** yang telah diselesaikan penulis sesuai dengan waktu yang ditetapkan.

Tugas akhir ini dapat tepat waktu sesuai dengan waktu yang di tetapkan sesuai karena bantuan dari saudara serta kerabat penulis,serta pihak lain. 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 Ibu Sandra Sanggramasari,SE.,M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah memberi arahan serta masukan kepada penulis.
5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Segenap keluarga penulis terutama Israwan Nugroho selaku ayah penulis , dan Vissi Susyani selaku ibunda penulis yang telah memberikan motivasi,

bantuan material dalam melakukan penelitian , serta memberikan doa , sehingga penelitian ini dapat berjalan dengan sebaik-baiknya..

1. Husen, Juan, Aldo, Dicky, Firman, Adhi, Numi, Joy, Hilmi, Rizco, Satya, Faisal, Nadya, Jihan, Farell, dan Rala, selaku kerabat di kampung halaman penulis yang selalu memberikan dorongan moril sehingga penelitian ini dapat berjalan baik.
2. Adnin, Fadly , dan Galista selaku kakak tingkat penulis yang telah memberikan masukan terhadap penulisan penelitian.
3. Rezki, Daffa, Djodi, Adnan, Cahya, Anjani, dan Nichol selaku kerabat penulis yang telah memberikan motivasi ,melakukan evaluasi dan memberikan saran.
4. Teman-teman Pastry souffle yang telah berjuang bersama sama dalam menjalani perkuliahan serta melakukan penulisan tugas akhir.

Dalam penulisan penelitian ini penulis menyadari masih terdapat beberapa kekurangan, untuk itu penulis menerima kritik dan saran yang membangun dalam penulisan penelitian ini..

Akhir kata, penulis mengharapkan penelitian yang telah penulis lakukan ini dapat memberi manfaat bagi para pembaca.

Bandung, Desember 2020

DAFTAR ISI5

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan data.....	5
1. Metode Penelitian	5
2. Prosedur Pengembangan Produk.....	6
3. Teknik Pengumpulan Data.....	8
4. Teknik Pengukuran Data dan Analisis	9
E. Lokasi dan Waktu	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN ANALISIS.....	13
A. TINJAUAN PUSTAKA	13
1. Tinjauan Umum Mentega	13
2. Tinjauan Umum Kacang Mede	13
3. Pengenalan Kue marmer	15
B. PROSEDUR PERCOBAAN	16
1. Bahan	16
2. Alat Yang Digunakan	21
3. Rancangan Percobaan.....	24
4. Langkah-langkah percobaan	32
BAB III HASIL DAN ANALISIS.....	34
1. Hasil.....	34
2. Observasi	35
3. Uji Panelis.....	37
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	42
1. Kesimpulan	42
2. Saran	42
LAMPIRAN 1.....	46
LAMPIRAN 2.....	47
LAMPIRAN 3.....	48
BIODATA PENULIS	49

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 PERBANDINGAN KANDUNGAN KACANG EDE DENGAN MENTEGA PER 100 GRAM.....	2
TABEL 1.2 NILAI RATA-RATA.....	11
TABEL 2.1 PROSES PEMBUATAN PASTA KACANG MEDE.....	15
TABEL 2.2 PERATALA YANG DIGUNAKAN.....	21
TABEL 2.3 RANCANGAN PRA EKSPERIMEN.....	24
TABEL 2.4 RANCANGAN PERCOBAAN.....	25
TABEL 2.5 RESEP KUE MARMER DENGAN 100% MENTEGA.....	26
TABEL 2.6 RESEP KUE MARMER DENGAN 75% KACANG MEDE DAN 25% MENTEGA.....	29
TABEL 3.1 HASIL UJI PANELIS TERHADAP RASA KUE MARMER.....	38
TABEL 3.2 HASIL UJI PANELIS TERHADAP AROMA KUE MARMER.....	38
TABEL 3.3 HASIL UJI PANELIS TERHADAP TEKSTUR KUE MARMER.....	39
TABEL 3.4 HASIL UJI PANELIS TERHADAP WARNA KUE MARMER.....	40
TABEL 3.4 HASIL UJI PANELIS TERHADAP UKURAN KUE MARMER.....	40

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 Mentega.....	16
GAMBAR 2.2 Kacang Mede.....	17
GAMBAR 2.3 Gula Pasir.....	17
GAMBAR 2.4 Telur Ayam.....	18
GAMBAR 2.5 Tepung Terigu Protein Rendah.....	18
GAMBAR 2.6 Vanilla essence	19
GAMBAR 2.7 Lemon Zest.....	19
GAMBAR 2.8 Bubuk Cokelat.....	20
GAMBAR 3.1 Perbandingan Produk Eksperimen dan Pembanding.....	34

DAFTAR PUSTAKA

- Andre, I. P. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik Dengan SPSS*. Sleman : CV Budi Utama.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Budi, S. (2008). *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Chan, L. A. (2009). *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Donat*. Jakarta: PT. Agro Media pustaka.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works Third Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- hermain, f. (2004). *Aneka Cake Marmer*. jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kun Maryati dan Juju Suryawati. (2007). *Sosiologi Untuk SMA dan Ma*. Jakarta : Erlangga.
- Lawless, H, and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. Second Edition. Springer, New York
- Makmoer, H. (2003). *Roti Manis dan Donat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pujiasmanto, B. (2020). *Sekilas Jambu Mete* . Jakarta : Yayasan Kita Menulis.
- Soesilo, D. (2016). *40 Resep Kue Kering Mudah Dibuat*. Jakarta: PT. Media Pustaka.

Sufiat, S. (2020). *Teknik Pengolahan Adonan Cake* . Aceh: Syiah Kuala University Press
Darusalam.

Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suhadi, O. (2009). *Budi Daya Jambu Mete*. Jakarta: Azka Press.