

**PENGGUNAAN SEBAGIAN TEPUNG KENTANG  
SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG  
TERIGU DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE CHIP*  
*COOKIES***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Dalam Menempuh Studi Pada  
Program Diploma III



Oleh :

SRI KRISELA RAHMAWATI

NIM. 201722389

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN SEBAGIAN TEPUNG KENTANG SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN CHOCOLATE CHIP COOKIES

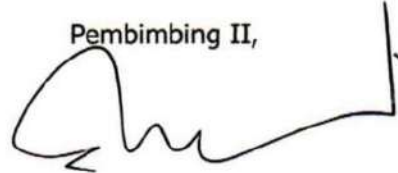
NAMA : SRI KRISELA RAHMAWATI  
NIM : 201722389  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE.  
NIP. 19590323 198203 1 003

Bandung, Februari 2021

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 : SRI KRISELA RAHMAWATI  
Tempat/Tanggal Lahir : CIAMIS, 27 SEPTEMBER 1998  
NIM : 201722389  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**PENGUNAAN SEBAGIAN TEPUNG KENTANG SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN CHOCOLATE CHIP COOKIES**  
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, 10 Februari 2021  
Yang membuat pernyataan,



Sri Krisela Rahmawati

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobil'alamin adalah untaian kata terindah yang penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya, Sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan judul **“Penggunaan Sebagian Tepung Kentang Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Chocolate Chip Cookies*”**.

Terima kasih penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu, sehingga penulisan Tugas Akhir ini dapat terwujud. Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. Selaku ketua Program studi Manajemem Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,MM.Par. Selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan masukan selama penyusunan Tugas Akhir.
5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum., CHE. Selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan masukan selama penyusunan Tugas Akhir.

6. Seluruh Dosen dan staff pengajar Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang membantu dan memberikan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Keluarga penulis, terutama kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan.
8. Astrid, Aghni, Nadhira, Raisa yang selalu memberi dukungan kepada penulis. Dan Jungwoo yang selalu menghibur penulis saat penyusunan Tugas Akhir.
9. Semua rekan MPI 6B yang sama-sama berjuang dalam penyusunan Tugas Akhir dan selalu memberikan dukungan.
10. Semua pihak tidak dapat di sebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan dan dukungannya dalam penyusunan Tugas Akhir.

Penulis menyadari sepenuhnya, bahwa dalam pembuatan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan, baik dari segi bahasa, isi, maupun pengetikannya. Sehingga, kritik dan saran sangatlah penulis harapkan demi kesempurnaanya.

Bandung, Desember 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
E. Lokasi dan Waktu Kegiatan .....	14
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>16</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	16
B. Prosedur Penelitian.....	22
C. Uji Panelis .....	36
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
A. Hasil Uji Organoleptik Tampilan .....	42
B. Hasil Uji Organoleptik Tekstur.....	44
C. Hasil Uji Organoleptik Rasa .....	45
D. Pembahasan.....	47
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>49</b>
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>53</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>57</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1 : Skala Penilaian.....	12
2 : Skala Interval Penilaian .....	14
3 : Kandungan Gizi Tepung Kentang.....	18
4: Daftar Peralatan Penelitian.....	28
5 : Rancangan Eksperimen.....	31
6 : Resep <i>Chocolate Chip Cookies</i> Pemanding.....	32
7 : Resep <i>Chocolate Chip Cookies</i> Eksperimen.....	33
8 : Prosedur Pembuatan <i>Chocolate Chip Cookies</i> .....	34
9 : Hasil <i>Cookies</i> Pemanding dan Eksperimen .....	40
10 : Hasil Penilaian Dari Segi Warna .....	43
11: Hasil Penilaian Dari Segi Bentuk .....	43
12 :Hasil Penilaian Dari Segi Tekstur.....	44
13 : Hasil Penilaian Dari Segi Aroma.....	45
14 : Hasil Penilaian Dari Segi Rasa .....	46

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1 : <i>Cookies</i> pembanding .....	4
2: <i>Cookies</i> 50% tepung kentang .....	4
3: <i>Cookies</i> 75% tepung kentang .....	4
4: <i>Cookies</i> 100% tepung kentang .....	4
5: Kentang granola .....	17
6: Tepung kentang .....	22
7: Tepung terigu .....	23
8: Telur .....	23
9: Gula .....	24
10: Gula merah .....	25
11: Lemak .....	26
12: <i>Baking powder</i> .....	27
13 : <i>Chocolate chip</i> .....	27
14 : Timbangan digital .....	28
15 : <i>Bowl</i> .....	28
16 : <i>Hand mixer</i> .....	28
17: Sarung tangan .....	28
18 : <i>Rubber spatula</i> .....	29
19 : Saringan .....	29



<b>20:</b> Oven .....	29
<b>21:</b> <i>Sheet pan</i> .....	29
<b>22 :</b> <i>Cookies</i> pembandingan .....	31
<b>23 :</b> <i>Cookies</i> eksperimen .....	31
<b>24 :</b> <i>Cookies</i> Pembandingan .....	32
<b>25 :</b> <i>Cookies</i> eksperimen .....	32
<b>26:</b> Peralatan .....	34
<b>27:</b> <i>Creaming butter</i> dan gula .....	35
<b>28:</b> Penambahan telur .....	35
<b>29:</b> Penambahan bahan kering .....	35
<b>30:</b> Adonan <i>Cookies</i> .....	35
<b>31:</b> Menimbang adonan <i>cookies</i> .....	35
<b>32:</b> <i>cookies</i> yang sedang dipanggang .....	35
<b>33:</b> Hasil <i>chocolate chip cookies</i> .....	36
<b>34 :</b> <i>Cookies</i> eksperimen .....	40
<b>35 :</b> <i>Cookies</i> pembandingan .....	40
<b>36 :</b> <i>Cookies</i> pembandingan tampak dalam .....	41
<b>37 :</b> <i>Cookies</i> eksperimen tampak dalam .....	41
<b>38 :</b> Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>39:</b> Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>40 :</b> Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>41 :</b> Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56

<b>42</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>43</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>44</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>45</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>46</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>47</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>48</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>49</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>50</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>51</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>52</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>53</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>54</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>55</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>56</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>57</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>58</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>59</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>60</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>61</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56
<b>62</b> : Pengisian kuisisioner oleh panelis .....	56

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	HALAMAN
1 : Kuisisioner.....	53
2 : Data Panelis .....	55
3 : Dokumentasi pengisian kuisisioner .....	56
4: Pedoman Observasi Penulis .....	57

## DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, A. S. (2008). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Arikunto, S. (2006). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Bina Aksara.
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Wonosobo Dalam Angka 2014*. Wonosobo: Badan pusat statistika.
- Brekhman, I.I dan I. F Nesterenko. (1983). *Brown Sugar & Health*. Oxford: Pergamon press.
- Bungin, B. (2005). *Metodologi Penelitian Kuantitatif* (Edisi ke 2 ed.). Jakarta: Kencana.
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Kualitas *Cookies*. . *Food Science and Culinary Education Journal*, 81-99.
- Figoni, Paula. (2011). *How Baking Works*. Canada: John wiley & sons.
- Kingslee, J. (2006). *Bakery an Confectionary*. Delhi: New Age International.
- Murtiningsih dan Suyanti . (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Pearlman, Ann dan Marybeth Bayer . (2010). *The Christmas Cookie Cookbook*. New York : Atria Paperback.
- Ransom, C. (2019). *Chocolate Chip Cookies*. North Makanto: Popi.
- Samadi, B. (2007). *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sastrahidayat, I. R. (2011). *Tanaman Kentang dan Pengendalian Hama Penyakitnya*. Malang: UB press.
- Setiadi. (2009). *Budidaya Kentang*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Sofiah, B. D., Achsyar, T. S. . (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Jatinangor: Universitas Padjajaran.
- Subagjo, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sufiat, Suryati dan Priyanti. (n.d.). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh: Syiah Kuala University.

- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supardi. (2006). *Metodologi Penelitian*. Mataram: Yayasan Cerdas.
- Suryana, Dayat (2013). *Menanam Kentang*.
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mie & Pasta*. Jakarta: KawanPustaka.
- Tim INDEF. (2019). *Proyeksi Ekonomi Indonesia 2019: Adu Strategi Hadapi Perang Dagang*. Jakarta: Indef.
- Widyawati, V. (2019). *Buah, Daun, Umbi-umbian, Kacang-kacangan, dan Biji-bijian*. Yogyakarta: Laksana.
- Wyman, C. (2014). *The Great American Chocolate Chip Cookie Book*. United States: The Countryman Press.
- Yuwono, Sudarminto Setyo dan Elok Waziroh. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang : UB press.