

**PENGGUNAAN *GREEK YOGHURT* SEBAGAI PENGGANTI
BUTTER DALAM PEMBUATAN *SPONGE CAKE***

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

SYALMA ADINDA ANUGRAHENY

Nomor Induk : 201722364

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN
JUDUL TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN *GREEK YOGURT* SEBAGAI PENGGANTI *BUTTER*
DALAM PEMBUATAN *SPONGE CAKE*

NAMA : SYALMA ADINDA
ANUGRAHENY
NIM : 201722364
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Djauhar Arifin
Sunarjanto.,S.ST.Par.,MM.
NIP 19590713 199103 1 001

Pembimbing II,



Tristy Firlyani Luthfie.,MM.Par.
NIP 19861226 201101 2 012

Bandung, 10 Desember 2020

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Syalma Adinda Anugraheny
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 12 September 1999
NIM : 201722364
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“ **Penggunaan Greek Yogurt Sebagai Pengganti Butter Dalam Pembuatan Sponge Cake** “
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, 11 - Desember - 2020

Yang membuat pernyataan,



SYALMA ADINDA.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT., karena berkat rahmat dan hidayahNya peneliti dapat menyusun Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN *GREEK YOGHURT* SEBAGAI PENGANTI *BUTTER* DALAM PEMBUATAN *SPONGE CAKE* “**.

Penyusunan Tugas Akhir ini dibuat untuk menyampaikan hasil dari eksperimen yang dilakukan oleh peneliti dan bertujuan sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung tahun akademik 2020.

Dalam pelaksanaan Tugas Akhir ini, peneliti mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan terima kasih 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. Bapak Djauhar Arifin, S.ST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia membimbing, memberi motivasi, saran dan kritik yang membangun peneliti sehingga peneliti bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Tristy Firlyanie, MM. Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia membimbing, memberi motivasi, saran dan kritik yang

membangun peneliti sehingga peneliti bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Manajemen Patiseri yang telah memberikan ilmu dan keterampilan selama tiga tahun peneliti menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan yang sangat besar sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh teman-teman terdekat yang senantiasa memberikan informasi, dukungan, dan motivasi sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Besar harapan peneliti agar Tugas Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak yang membaca dan membutuhkan. Penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna maka dari itu peneliti dengan rendah hati sangat menerima kritik dan saran dari pembaca untuk memperbaiki Tugas Akhir ini.

Bandung, Oktober 2020

Syalma Adinda Anugraheny

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	12
A. Tinjauan Pustaka	12
1. Pengenalan Greek Yogurt	12
2. Pengenalan Sponge Cake.....	14
B. Prosedur Percobaan	16
1. Pengenalan Bahan	16
2. Pengenalan Alat.....	20
3. Prosedur Percobaan	22
4. Proses Pengolahan <i>Sponge Cake</i> Pemanding dan Eksperimen.....	30
C. Kesulitan dan Hambatan.....	33
BAB III HASIL PEMBAHASAN.....	34
A. Hasil Observasi	34
B. Hasil Penilaian Panelis	36

C. Pembahasan	42
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI	44
A. Simpulan	44
B. Rekomendasi	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	47
BIODATA PENELITI	53

DAFTAR TABEL

<i>Tabel 1.1 Perbandingan Gizi</i>	4
Tabel 1.2. Skala Penilaian	10
Tabel 2.1 Alat-alat Eksperimen	20
Tabel 2.2 Rencana Eksperimen	22
Tabel 2.3 Resep Sponge Cake Pembanding	24
Tabel 2.4 Resep Sponge Cake Eksperimen.....	26
Tabel 2.5 Proses Pembuatan Sponge Cake	28
Tabel 3.1 Hasil Eksperimen	34
Tabel 3.2 Hasil Penilaian Uji Hedonik dari Aspek Penampilan	37
Tabel 3.3 Hasil Penilaian Uji Hedonik dari Aspek Tekstur.....	39
Tabel 3.4 Hasil Penilaian Uji Hedonik dari Aspek Rasa	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Terigu	16
Gambar 2.2 Gula Pasir	17
Gambar2.3 Telur Ayam	17
Gambar2.4 <i>Greek Yogurt</i>	18
Gambar 2.5 <i>Butter</i> / Mentega	19

DAFTAR PUSTAKA

- adjab, s. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- al, f. D. (2008). *Penuntun Praktikum Analisis Pangan* . Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian bogor.
- C.R.Arboleda. (1981). *Communication Research*. Manila: CFA.
- Creswell, J. W. (2012). *Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Delany, A. (2018). *What Is Greek Yogurt? And How Is It Different Than Regular Yogurt*.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK* . jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hines, N. (2019). *No, Greek Yogurt Isn't from Greece*. California.
- Moore, J. O. (2020). *Why Bakers Love Using Greek Yogurt*. California.
- Setiono, P. (2020). *Ini Dia Bedanya Greek Yogurt dan Yogurt Biasa*. Jakarta: nibble.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Walgito, B. (1999). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi offset.
- Argo Boga Utama, 2020
- <https://agrobogautama.co.id/id/blog/detail/99/Sering-Dianggap-Sama-Ini-Perbedaan-Margarin-Mentega-dan-Butter>

