

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG TEMPE SEBAGAI  
PENGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU (*SOFT FLOUR*)  
DALAM PEMBUATAN *BUTTER COOKIES***

**TUGAS AKHIR**

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



Disusun oleh :

**AMARIS ZETA NUGRAHA**

**201822871**

**Program Studi**

**Manajemen Patiseri**

**Jurusan Hospitaliti**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**Jln. Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung 40141**

**Telp. (022) 2011456 Fax. (022) 2012097**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

### **ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG TEMPE SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU (*SOFT FLOUR*) DALAM PEMBUATAN *BUTTER COOKIES***

NAMA : Amaris Zeta Nugraha  
NIM : 201822871  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Bandung, .....

Mengetahui,  
Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

.....  
NIP. ....

Menyetujui,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ba

.....  
NIP. ....

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Amaris Zeta Nugraha  
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 19 Mei 2000  
NIM : 201822871  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG TEMPE  
SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU  
(SOFT FLOUR) DALAM PEMBUATAN BUTTER 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, Agustus 2021

Yang membuat pernyataan,



Amaris Zeta Nugraha

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir "**ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG TEMPE SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU (*HARD FLOUR*) DALAM PEMBUATAN *BUTIER COOKIES***" ini sebagai persyaratan kelulusan penulis di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Program Diploma III pada program studi Patiseri semester ke-6.

Dalam penelitian ini penulis sadar bahwa tanpa bimbingan dan dukungan dari semua pihak, penulis tidak akan mampu menyelesaikan penelitian ini.

Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,
2. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,
3. Alm. Bapak Tedi Sutadi sebagai ketua manajemen patiseri
4. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S. ST. Par., MM sebagai dosen pembimbing satu saya
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S. ST.Par., MM sebagai dosen pembimbing dosen dua saya

6. Seluruh dosen Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,
7. Orang tua dan keluarga yang selalu memberi semangat yang dibutuhkan selama penulis mengerjakan Usulan Penelitian,
8. Kepada teman – teman Angkatan 2018 yang selalu mendukung dan menyemangati penulis

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan Penelitian ini, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari para pembaca demi kemajuan penulisan Penelitian ini. Akhir kata, semoga Penelitian ini dapat bermanfaat dan menjadi inspirasi bagi pembaca

Bogor, 22 Maret 2021

Penulis

Amaris Zeta Nugraha

201822871

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN MAHASISWA .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
BAB I .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....	4
1.4.1. Metode Penelitian .....	4
1.4.2. Prosedur Pendekatan Penelitian .....	5
1.4.3. Teknik Pengumpulan Data .....	6
1.4.4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis .....	8
1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	12
1.5.1. Lokasi Penelitian .....	12
1.5.2. Waktu Penelitian dan Penilaian Panelis .....	12
BAB II .....	13
2.1 TINJAUAN PUSTAKA .....	13
2.1.1. Tepung Gandum .....	13
2.1.2. Tempe .....	16
2.1.3. Butter Cookies .....	19
2.2. PROSEDUR PERCOBAAN .....	24
2.2.1. Peralatan Yang Digunakan .....	24
2.2.2. Bahan – Bahan Yang Digunakan .....	25
2.2.3. Prosedur Percobaan .....	27
BAB III .....	37
BAB IV .....	41
DAFTAR PUSTAKA .....	44

<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>48</b>



## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1. PERBANDINGAN KANDUNGAN NUTRISI DALAM 100 GR TEMPE DAN TEPUNG TERIGU .....</b>	<b>2</b>
<b>TABEL 2. SKALA PENILAIAN PANELIS .....</b>	<b>10</b>
<b>TABEL 3. INTERVAL KRITERIA PENILAIAN .....</b>	<b>12</b>
<b>TABEL 4. DAFTAR ALAT PENUNJANG PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
<b>TABEL 5. DAFTAR BAHAN YANG DIGUNAKAN .....</b>	<b>25</b>
<b>TABEL 6. DAFTAR BAHAN YANG DIGUNAKAN .....</b>	<b>27</b>
<b>TABEL 7. RANCANGAN PERCOBAAN .....</b>	<b>28</b>
<b>TABEL 8. PERBANDINGAN BUTTER COOKIES DENGAN 25% TEPUNG TEMPE .....</b>	<b>29</b>
<b>TABEL 9. PERBANDINGAN BUTTER COOKIES DENGAN 50% TEPUNG TEMPE .....</b>	<b>30</b>
<b>TABEL 10. PERBANDINGAN BUTTER COOKIES DENGAN 75% TEPUNG TEMPE .....</b>	<b>31</b>
<b>TABEL 11. PERBANDINGAN BUTTER COOKIES DENGAN 100% TEPUNG TEMPE .....</b>	<b>32</b>
<b>TABEL 12. RANCANGAN EKSPERIMEN .....</b>	<b>33</b>
<b>TABEL 13. RESEP BUTTER COOKIES PEMBANDING .....</b>	<b>34</b>
<b>TABEL 14. RESEP BUTTER COOKIES EKSPERIMEN .....</b>	<b>37</b>
<b>TABEL 15. PERBANDINGAN BUTTER COOKIES DENGAN 50% TEPUNG TEMPE.....</b>	<b>38</b>
<b>TABEL 16. TABEL HASIL OBSERVASI BUTTER COOKIES .....</b>	<b>39</b>
<b>TABEL 17. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TIDAK TERLATIH DARI ASPEK PENAMPILAN .....</b>	<b>39</b>
<b>TABEL 18. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TIDAK TERLATIH DARI ASPEK AROMA &amp; RASA .....</b>	<b>40</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>GAMBAR 1. BAGIAN - BAGIAN GANDUM .....</b>	<b>14</b>
<b>GAMBAR 2. SKEMA PEMBUATAN TEPUNG TEMPE .....</b>	<b>17</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>LAMPIRAN 1. PANDUAN OBSERVASI EKSPERIMEN .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN 2. PEDOMAN UJI PANELIS .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN 3. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS .....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, Silvita. 2020. Beda Fungsi Tepung Terigu Serba Guna, Protein Rendah, dan Protein Tinggi. Jakarta: Koran Kompas
- Amaliyah, Novi. 2019. Mengenal Metode Membuat Kue Kering. Diakses 29 Agustus 2021 pada <https://www.google.com/amp/s/www.yukmakan.com/amp/mengenal-metode-membuat-kue-kering>
- Anonim. 2012. LANDASAN TEORI; Kualitas Makanan. Jakarta : Universitas Bina Nusantara.
- Anonim. 2014. BAB 2 Landasan Teori, Tepung Terigu. Jakarta : Universitas Bina Nusantara
- Anonim. 2017. Ini Bedanya Ekstrak Vanili, Essens Vanili, dan Bubuk Vanili. Diakses 16 Juni 2021 pada <https://www.femina.co.id/tip-masak/ini-bedanya-ekstrak-vanili-essens-vanili-dan-bubuk-vanili->
- Anonim. 2019. Sejarah Tempe. Diakses 15 Juni 2021 pada <https://rumahtempeindonesia.com/profil/sejarah-tempe/#:~:text=Kata%20tempe%20berasal%20dari%20bahasa,Tempe%20Malang%20dan%20Tempe%20Pekalongan.>
- Anonim. 2019. Sejarah Kue Cookies. Diakses pada 16 Juni 2021 pada <https://www.cakemall.co.id/blog/sejarah-kue-cookies> anonim 2019
- Anonim. 2020. Kuning Telur. Diakses 16 Juni 2021 pada [https://id.wikipedia.org/wiki/Kuning\\_telur](https://id.wikipedia.org/wiki/Kuning_telur)
- Anonim. 2020. Butter Cookies. Diakses 20 April 2021 pada [https://id.wikipedia.org/wiki/Butter\\_cookie](https://id.wikipedia.org/wiki/Butter_cookie)
- Anonim. 2021. Tempe. Diakses 10 April 2021 pada <https://id.wikipedia.org/wiki/Tempe>
- Figoni, P. 2011. *How Baking Works 3rd*. Ebook Son Inc. Canada.
- Fitria, Rika. 2021. Ini Sejarah Tempe, Makanan Asli Indonesia Yang Diusulkan Jadi Warisan Budaya Takbenda Dunia. Diakses 20 Agustus 2021 pada <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5529572/ini-sejarah-tempe-makanan-asli-indonesia-yang-diusulkan-jadi-warisan-budaya-takbenda-dunia>

- Friberg, Bo. 2002. *The Professional Pastry Chef* 4<sup>th</sup>. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, Wayne. 2012. *Professional Baking* 6<sup>th</sup> edition. Hoboken, New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.
- Halolo, Lion. 2019. Mengenal Gandum Lebih Jauh Lagi. Diakses 20 Agustus 2021 pada <https://endeus.tv/artikel/mengenal-gandum-lebih-jauh-lagi>
- Hisnun, Bambang. 2019. Cara Membuat Tepung Terigu dan Jenis Tepung Terigu. Diakses 15 Juni 2021 pada <https://mesinpertanian.id/cara-membuat-tepung-terigu/>
- Kusumawati, Meilisa. 2017. Gula Halus. Diakses 9 Juni 2021 pada <http://www.kerjanya.net/faq/18264-gula-halus.html>
- Masruroh, Laeliyatul. 2012. *Sejarah Cookies*. Jogjakarta.
- Prasojo, Masto. 2018. Cara Membuat TEPUNG TEMPE 100% Berhasil. Diakses 12 April 2021 pada <https://unsurtani.com/2018/07/cara-membuat-tepung-tempe-100-berhasil>
- Schmitz, Andy. 2012. *An Introduction to Nutrition* (v. 1.0). Diakses 15 Juni 2021 pada <https://2012books.lardbucket.org/books/an-introduction-to-nutrition/s08-carbohydrates.html>
- Sholihah, Nissa. 2015. Butter. Diakses 9 Juni 2021 pada <http://www.kerjanya.net/faq/18128-butter.html>
- Wibowo, A. 2010. *Proses Produksi Tepung Terigu*.