

**PENGGUNAAN GEL BIJI RAMI COKLAT SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI PUTIH TELUR PADA
PEMBUATAN KUE LIDAH KUCING**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menyelesaikan studi

Program Diploma III



Disusun Oleh:

ANANDA DZAKIRAH FAHIRA

Nomor Induk: 201822891

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGGUNAAN GEL BIJI RAMI COKLAT SEBAGAI ALTERNATIF
PENGANTI PUTIH TELUR PADA PEMBUATAN
KUE LIDAH KUCING**

NAMA : ANANDA DZAKIRAH FAHIRA


NIM : 201822891

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 28 Juni 2021

Pembimbing I,



Djauhar Arifin, SST.Par.,MM.
NIP: 19590713 199103 1001

Bandung, 28 Juni 2021

Pembimbing II,



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

Bandung, 2021

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
dan Kemahasiswaan,

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

Bandung, 2021

Menyetujui,

Kepala Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par., CHE.
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ananda Dzakirah Fahira
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/5 Desember 1999
NIM : 201822891
Program Studi : Manajemen Patiseri (MPI)

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: Penggunaan Gel Biji Rami Coklat Sebagai Alternatif Pengganti Putih Telur Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing 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, 26 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Ananda Dzakirah Fahira
NIM. 201822891

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir penelitian pengembangan produk. Laporan penelitian pengembangan produk disusun sebagai syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III, Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Judul yang penulis ajukan adalah “PENGUNAAN GEL BIJI RAMI COKLAT SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI PUTIH TELUR PADA PEMBUATAN KUE LIDAH KUCING”.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberi dukungan dan membantu penulis dalam menyusun tugas akhir penelitian pengembangan produk. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal Kasim, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian 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., SST.Par., MM. sebagai dosen pembimbing I dan Ibu R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd sebagai dosen pembimbing II yang telah mengarahkan penulis dan memberikan masukan yang bermanfaat kepada penulis dalam menyusun laporan penelitian.
5. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Kedua orang tua penulis yang sudah memberikan dorongan material maupun spiritual yang tak henti kepada penulis.
7. Rekan-rekan kelas penulis Bakefields yang saling mendukung satu sama lain, terutama kepada teman sekelompok penulis Adinda Khoiriyah dan Brigitta Debora.

8. Sahabat-sahabat penulis Rassya, Trisha, Farah, Raihan, Farrel, dan Ditha terutama Alfian yang selalu menemani penulis baik suka maupun duka.

Penulis bersyukur bahwa dalam penyusunan tugas akhir penelitian pengembangan produk dapat diselesaikan tepat waktu walaupun tidak maksimal karena kegiatan pembelajaran dilaksanakan di rumah dan bimbingan bersama dosen melalui *daring* dikarenakan adanya musibah pandemi *Covid-19* di Indonesia. Tugas akhir yang disusun penulis masih jauh dari kata kesempurnaan, tetapi penulis mengharapkan tugas akhir penelitian yang memuat pengetahuan dan pengalaman penulis dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya bagi mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Bandung, Juli 2021

Penulis,

(Ananda Dzakirah Fahira)

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Operasional.....	7
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
1. Metode Penelitian.....	7
2. Prosedur Penelitian.....	8
3. Teknik Pengumpulan Data.....	10
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis.....	12
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
1. Lokasi Pelaksanaan Penelitian.....	16
2. Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	16
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	17
A. Tinjauan Pustaka.....	17
1. Kue Lidah Kucing / <i>Cat Tounge Cookies</i>	17
2. Biji Rami Coklat / <i>Brown Flax Seed</i>	22
3. Putih Telur / <i>Egg White</i>	25
4. Margarin / <i>Margarine</i>	27
5. Gula Halus / <i>Icing Sugar</i>	28
6. Tepung Terigu Protein Rendah / <i>Soft Flour</i>	28
B. Prosedur Penelitian.....	29
1. Bahan yang Digunakan.....	29
2. Peralatan yang Digunakan.....	30

3. Prosedur Percobaan	36
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	51
A. Hasil Penelitian Eksperimen.....	51
B. Pembahasan Hasil Observasi Penulis	54
1. Penampilan/ <i>Appearance</i>	54
2. Rasa/ <i>Flavor</i>	55
3. Tekstur/ <i>Texture</i>	56
C. Hasil Penilaian Uji Panelis	57
1. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Penampilan (<i>Appearance</i>) .	57
2. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Rasa (<i>Flavor</i>)	60
3. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Tekstur (<i>Texture</i>)	62
D. Pembahasan Hasil Penilaian Uji Panelis	65
1. Penampilan / <i>Appearance</i>	65
2. Rasa / <i>Flavor</i>	66
3. Tekstur / <i>Texture</i>	68
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
A. Kesimpulan.....	69
1. Penampilan / <i>Appearance</i>	69
2. Rasa / <i>Flavor</i>	70
3. Tekstur / <i>Texture</i>	70
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	77
BIODATA PENULIS.....	84

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 KANDUNGAN GIZI TELUR AYAM RAS DAN BIJI RAMI COKLAT.....	4
TABEL 1.2 PERBANDINGAN HASIL PRA-EKSPERIMEN KUE LIDAH KUCING	9
TABEL 1.3 PENILAIAN PANELIS TERHADAP PRODUK.....	14
TABEL 1.4 TABEL WAKTU PENELITIAN EKSPERIMEN	16
TABEL 2.1 DAFTAR BAHAN YANG DIGUNAKAN PENELITIAN EKSPERIMEN	30
TABEL 2.2 DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN YANG DIGUNAKAN PENELITIAN EKSPERIMEN	31
TABEL 2.3 STANDAR RESEP GEL BIJI RAMI COKLAT	37
TABEL 2.4 RANCANGAN PENELITIAN EKSPERIMEN	39
TABEL 2.5 STANDAR RESEP KUE LIDAH KUCING PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	40
TABEL 2.6 LANGKAH PEMBUATAN KUE LIDAH KUCING PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	41
TABEL 3.1 PERBEDAAN ADONAN KUE LIDAH KUCING	51
TABEL 3.2 PERBEDAAN KUE LIDAH KUCING PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	53
TABEL 3.3 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK WARNA.....	58
TABEL 3.4 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK TINGKAT KETEBALAN	59
TABEL 3.5 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK	

RASA	60
TABEL 3.6 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK AROMA	61
TABEL 3.7 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK TINGKAT KERENYAHAN	62
TABEL 3.8 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK TINGKAT KELEMBUTAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 BIJI RAMI COKLAT / <i>BROWN FLAX SEED</i>	22
GAMBAR 2.2 PUTIH TELUR / <i>EGG WHITE</i>	25
GAMBAR 2.3 MARGARIN / <i>MARGARINE</i>	27
GAMBAR 2.4 GULA HALUS / <i>ICING SUGAR</i>	28
GAMBAR 2.5 TEPUNG TERIGU PROTEIN RENDAH / <i>SOFT FLOUR</i>	28
GAMBAR 2.6 GEL BIJI RAMI COKLAT	38

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 FORMULIR PENILAIAN UJI PANELIS.....	77
LAMPIRAN 2 PEDOMAN OBSERVASI PENULIS	79
LAMPIRAN 3 DAFTAR NAMA PANELIS DAN HASIL PENILAIAN	81
LAMPIRAN 4 DOKUMENTASI PANELIS TIDAK AHLI	83

DAFTAR PUSTAKA

Agusman. (2013). *Uji Organoleptik Produk Pangan*. Bogor: Modul Penanganan Mutu Fisis Organoleptik. Retrieved from: <https://text-id.123dok.com/document/ky64e4g7q-uji-kesukaan-uji-hedonik.html>

America's Test Kitchen. (2017). *The Perfect Cookie: Your Ultimate Guide to Foolproof Cookies, Brownies & Bars*. Boston: Library of Congress Cataloging-in-Publication Data.

Axe, Josh. (2019). *Top 100 Benefits of Flaxseed and How to Add Them to Your Diet*. Dr Axe. Retrieved from: <https://draxe.com/nutrition/10-flax-seed-benefits-nutrition-facts/>

Braux, Alain. (2010). *Living Gluten and Dairy-Free with French Gourmet Food*. New York: Alain Braux International Publisher.

Cui, Steven. W. (2001). *Polysaccharide Gums From Agricultural Products*. Kananda: Technomic Publishing Compny, Inc.

Collingham, Lizzie. (2020). Crumbs! A History of Biscuits in 15 Fantastic Facts – From Flatulence Cure to Phenomenal Fuel. The Guardian. Retrieved from <https://www.theguardian.com/food/2020/oct/18/crumbs-a-history-of-biscuits-in-15-fantastic-facts-from-flatulence-cure-to-phenomenal-fuel>

Daun, JK. (2003). *Structure, Composition, and Variety Development of Flaxseed*. USA: AOCS Press.

Faridah, Anni. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Figoni, Paula. (2011). *How Baking Works Third Edition*, hlm 57-68. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Firdaus dan Zamzam, Fakhry. (2018). *Aplikasi Metodologi Penelitian*, hlm. 105. Yogyakarta: Deepublish.

Flax Council of Canada. (2021). *Flax: A Healthy Food*. Canada: Flax Council. Retrieved from <https://flaxcouncil.ca/resources/nutrition/general-nutrition-information/flax-a-healthy-food/>

Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking 6th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Government of Canada. (2019). *The Biology of *Linum Usitatissimum* L (Flax)*. Retrieved From: <https://inspection.canada.ca/plant-varieties/plants-with-novel-traits/applicants/directive-94-08/biology-documents/linum-usitatissimum-l-flax-/eng/1330979709525/1330979779866>

Goyal, Megh Raj. (2020). *Human Health Benefits of Plant Bioactive Compounds*. Kanada: Apple Academic Press, Inc.

Kanall, Erica. (2018). *Flaxseed vs Eggs*. SFGATE. Retrieved from: <https://healthyeating.sfgate.com/flaxseed-vs-eggs-9239.html>

Keller, Thomas. (2004). *Bouchon. United States: Artisan*.

Khong, Rachel. (2017). *Lucky Peach All about Eggs*. Amerika: Clarkson Potter.

Le Cordon Bleu. (2012). *Le Cordon Bleu Patisserie and Baking Foundations by The Chefs of Le Cordon Bleu*, hlm. 79. New York: Delmar.

Lucas, Waylynn. (2019). *Sunny-Side Up*. United States: Rodale Press.

Love Food Love Science. (2017). *Protein: Foam Formation*. IFST. Retrieved from: <https://www.ifst.org/lovefoodlovescience/resources/protein-foam-formation>

Magee, Elaine. (2002). *The Flax Cookbook*. New York: Marlowe & Company.

McDowell, Erin Jeanne. (2017). *The Fearless Baker*. New York: Houghton Mifflin Harcourt Publishing.

Milani, Jafar dan Maleki, Gisoo. (2012). *Hydrocolloids in Food Industry*, hlm. 27.

Iran: Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University Iran. Retrieved from:

<https://pdfs.semanticscholar.org/6309/71e70bc8804c909b561d17131860b8fe6443.pdf>

Noni, Soraya. (2013). *Mengenal Produk Pangan dari Minyak Sawit*. Bogor: IPB Press.

Paran, Sangkan. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.

Prairie Flax Products Inc. (2021). *FAQ: Golden vs Brown Flax, Which is Better?* Retrieved From: [FAQ – Prairie Flax Products Inc.](#)

Raihan. (2017). *Metodologi Penelitian*, hlm 58. Jakarta: Universitas Islam.

Rinsky, Glenn dan Rinsky, Laura Halpin. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Rukajat, Ajat. (2018). *Pendekatan Penelitian Kuantitatif: Quantitative Research Approach*, hlm. 56 & 26. Yogyakarta: Deepublish.

Schinner, Miyoko. (2015). *The Homemade Vegan Pantry*. New York: Ten Speed Press.

Singer, F.S. Taha, S.S. Mohamed, A. Gibriel and M. El- Nawawy. (2011). *Preparation of Mucilage/Protein Products from Flaxseed*. American Journal of Food Technology. Retrieved from <https://scialert.net/fulltext/?doi=ajft.2011.260.278>

Suas, Michael. (2008). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach, First Edition*. New York: Delmar Cengage Learning.

Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, hlm. 145. Bandung: Alfabeta.

Syaikhath, Tatik. (2015). *Resep Kue Kering Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia.

The Chef of Le Cordon Bleu. (2012). *Le Cordon Bleu's Patisserie and Baking Foundations*.

Thohari, Imam. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

U.S. Department of Agriculture. FoodData Central. <https://fdc.nal.usda.gov/>

Wulandari, Risky. (2017). *Manfaat Ajaib Telur*. Yogyakarta: Rapha Publishing.