

**PENGGUNAAN PEANUT BUTTER SEBAGAI PENGGANTI MENTEGA
DALAM PEMBUATAN KUE PUKIS**

TUGAS AKHIR



Oleh :

ANNASTASYA NURLITAPRADJA

201822872

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN PEANUT BUTTER SEBAGAI PENGGANTI MENTEGA DALAM
PEMBUATAN KUE PUKIS**

NAMA : Annastasya Nurlitapradja
NIM : 201822872
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP: 197106261998032001

Pembimbing II,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par, MM.Par.
NIP: 196304041994031001

Bogor, 19 Agustus 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 : Annastasya Nurlitapradja
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 10 November 1999
NIM : 201822872
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

PENGGUNAAN PEANUT BUTTER SEBAGAI PENGGANTI MENTEGA DALAM PEMBUATAN KUE PUKIS

- 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.

Bogor, Agustus 2021

Yang membuat pernyataan,



Annastasya Nurlitapradja

NIM. 201822872

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Usulan Penelitian Tugas Akhir *Food Experiment* yang berjudul “**Penggunaan Peanut Butter sebagai pengganti Mentega dalam pembuatan Kue Pukis**”.

Usulan penelitian yang penulis ajukan ini merupakan syarat untuk menyelesaikan Studi Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dalam penulisan Usulan Penelitian ini penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan, namun penulis berharap apa yang penulis buat ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulisan Usulan Penelitian ini tentu saja tidak lepas dari bimbingan, dukungan, dan bantuan dari banyak pihak. Maka dari itu 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 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. selaku Dosen Pembimbing I penulis dan Bapak Bambang Sapto Utomo, MM. Par. selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta masukan kepada penulis
5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Kedua Orang Tua penulis yang selalu mendukung penulis terutama dalam penulisan Tugas Akhir Ini

Di dalam Tugas Akhir ini masih banyak sekali kekurangan, maka dari itu kritik dan saran dari pembaca sangat penulis terima untuk memperbaiki Tugas Akhir ini.

Akhir kata, Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi terhadap pembaca.

Bogor, 22 Juni 2021

Penulis,

Annastasya Nurlitapradja

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	6
E. Lokasi Dan Waktu Penelitian	14
BAB II.....	15
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	15
A. Tinjauan Pustaka	15
B. Pengenalan Bahan.....	16
C. Pengenalan Peralatan	21
D. Kesulitan dan Hambatan	30
BAB III	31
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Hasil Observasi	31
B. Hasil Uji Panelis.....	33
BAB IV	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Komposisi Kandungan Mentega dan Peanut Butter.....	3
Tabel 1.2 Skala Hedonik.....	11
Tabel 1.3 Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis.....	13
Tabel 2 .1 Daftar Peralatan Yang Digunakan.....	22
Tabel 2.2 Resep dan Prosedur Percobaan Kue Pukis Pemanding dan Eksperimen.....	25
Tabel 3.1 Hasil Produk Pemanding dan Eksperimen.....	31
Tabel 3.2 Hasil Penilaian Uji Panelis dari Aspek Appearance.....	33
Tabel 3.3 Hasil Penilaian Uji Panelis dari Aspek Texture.....	34
Tabel 3.4 Hasil Penilaian Uji Panelis dari Aspek Flavour.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hasil Pra Eksperimen.....	7
Gambar 2.1 Peanut Butter	16
Gambar 2.2 Tepung Terigu	17
Gambar 2.3 Telur Ayam	17
Gambar 2.4 Santan	18
Gambar 2.5 Gula Pasir	19
Gambar 2.6 Ragi Instan.....	19
Gambar 2.7 Garam.....	20
Gambar 2.8 Kental Manis.....	20
Gambar 2.9 Vanili Bubuk	21

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, D. K. (2018, September 6). *Alodokter*. Retrieved from Alodokter.com:
<https://www.alodokter.com/perhatikan-anjuran-makanan-dari-ahli-gizi-berikut>
- Anggraini, A. (2019, September 2). Retrieved from nibble.id: <https://www.nibble.id/blog/9-sejarah-unik-dari-kue-jajanan-pasar/>
- Aprianto, D. A. (2014, Januari 17). Retrieved from
<https://www.bakrie.ac.id/159-news-ub/talkshow-seminar/talkshow-seminar-itp/270-workshop-aplikasi-teknologi-flavour-di-industri-pangan-indonesia#:~:text=Flavor%20adalah%20sensasi%20yang%20dihasilkan,mulut%20berupa%20rasa%20dan%20aroma.&text=Saat%20ini%20ha>
- Cahya, P. (2019, May 22). *IDN Times*. Retrieved from IDNtimes.com:
<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/putriana-cahya/beda-kue-pancong-dan-kue-pukis/2>
- FatSecret. (2008, Februari 4). *Fat Secret*. Retrieved from fatsecret.co.id:
<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/mentega?portionid=56545&portionamount=100,000>
- Foodreview. (2019, Maret). Retrieved from <https://www.foodreview.co.id/blog-5669748-Fungsi-Tekstur-dalam-Produk-Pangan.html>

Gonzalez. (2011). Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits. In *Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits*. woodhead.

Handoko, O. (2017, Februari 23). Retrieved from <https://www.lemonilo.com/blog/mengenal-tepung-tapioka-maizena-dan-terigu>

Kirana, F. A. (2018, November 24). *Fimela*. Retrieved from Fimela.com:
<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3723231/ini-fungsi-butter-dalam-membuat-kue-penting-diketahui>

Kumparan. (2018, Oktober 24). Retrieved February 28, 2021, from
<https://kumparan.com/kumparanfood/agar-lebih-menarik-ini-tips-menata-dan-mempersantik-makanan-1540280490305720170/full>

KumpulanInfo. (2019). *Kumpulan Info*. Retrieved from Kumpulan.info:
<https://kumpulan.info/sehat/avokad-buah-serbaguna-kaya-manfaat>

Kusumawati, M. (2017, Mei 30). Retrieved from <http://www.kerjanya.net/faq/17928-gula-pasir.html>

Mulyani, I. S. (2016). Retrieved from
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/71c1476a6890920a43a74f7a50da04cc.pdf

Nisa, K. (2019, Agustus 27). Retrieved from foodjawatimur.blogspot.com:
<https://foodjawatimur.blogspot.com/2019/08/sejarah-dan-resep-kue-pukis.html>

Nurhanisah, Y. (2019). *Indonesia Baik*. Retrieved from Indonesiabaik.id: <http://indonesiabaik.id/infografis/alpukat-buah-nikmat-kaya-manfaat>

- Nurhidayati, M. (2019, September 19). Retrieved from <https://kumparan.com/kumparanfood/food-bite-jajanan-pasar-simbol-manis-pemersatu-bangsa-1rtQNMRD5NK/full>
- Ocha. (2018, Januari 21). Retrieved from <https://www.dapurocha.com/garam-dan-gula/>
- Perricone, M. (2017). The Microbiological Quality of Food. In *The Microbiological Quality of Food* (pp. 121-131). Woodhead Publishing.
- Pratama, F. A. (2017, Agustus 10). Retrieved from <https://news.labsatu.com/mengenal-manfaat-dan-kandungan-dari-telur-ayam/>
- TimesofIndia. (2020, Juni 04). Retrieved from <https://timesofindia.indiatimes.com/life-style/food-news/which-is-healthier-butter-or-peanut-butter/photostory/76200127.cms>
- Tiyasa. (2016). Retrieved from <https://www.galena.co.id/q/mengapa-tepung-gula-mentega-dan-telur-sangat-penting-untuk-membuat-kue>
- Tiyasa. (2016). Retrieved from Galena: <https://www.galena.co.id/q/mengapa-tepung-gula-mentega-dan-telur-sangat-penting-untuk-membuat-kue>
- Verona, D. V. (2020, Februari 04). Retrieved from <https://www.halodoc.com/artikel/benarkah-konsumsi-alpukat-bikin-gemuk-ini-faktanya>
- Webster, M. (2021, April 20). Retrieved April 27, 2021, from <https://www.merriam-webster.com/dictionary/sugar>