

**PENGGANTIAN SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN
TEPUNG PATI GARUT DALAM PEMBUATAN POUND CAKE**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam

Menyelesaikan Program Studi Manajemen Patiseri

Program Diploma III



Disusun Oleh :

DINI ANINDYASTI

NIM : 201822895

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PENGANTIAN SEBAGIAN TEPUG TERIGU DENGAN TEPUNG PATI GARUT
DALAM PEMBUATAN POUND CAKE"

NAMA : Dini Anindyasti
NIM : 201822895
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Drs. Susilo Dwi PrabowoErfan Roesfian, S.Sos., M.Hum

NIP: 19590127 1986 03 1001

NIP. 19590323 1982 03 1003

Bandung, 19 Agustus 2021

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltorn, S.Sos., M.ScFaisal, MM, Par, CHE

NIP.19710506 199803 1 001

NIP. 19730706 199503 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan kuasanya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik, lancar, dan tepat waktu dengan judul **“PENGANTIAN SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG PATI GARUT DALAM PEMBUATAN *POUND CAKE*”**

Tugas Akhir diajukan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi studi Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis juga ingin berterimakasih kepada pihak – pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung, yakni kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE, sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST. Par., MM. Par., sebagai Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Susilo Dwi Prabowo, M.Pd selaku pembimbing I penulis.
5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. sebagai pembimbing II penulis.
6. Kepada seluruh Dosen Manajemen Patiseri yang telah bersedia mengajar dan memberikan ilmu – ilmu yang sangat berguna dan penting bagi perkembangan para mahasiswa / mahasiswinya.
7. Kepada keluarga besar yang selalu memberikan dukungan kepada penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini

8. Kepada teman – teman seperjuangan yang selalu memberikan motivasi untuk terus semangat dalam mengerjakan dan menyelesaikan Tugas Akhir ini..
9. Kepada seluruh pihak lainnya yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang memotivasi penulis untuk terus bersemangat berkuliah dan mengerjakan Tugas Akhir ini dengan baik.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan pendapat dan masukan yang dapat membantu penulis dalam menyempurnakan Tugas Akhir ini. Penulis juga meminta maaf apabila terdapat kesalahan dalam menyampaikan kata / kalimat pada penulis tugas akhir ini.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat menjadi contoh serta dapat menjadi sumber informasi yang berguna bagi orang – orang yang membutuhkan informasi seputar eksperimen *Pound Cake* menggunakan tepung pati garut.

Bandung, Juni 2021

Dini Anindyasti
(penulis)

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL.....	iv
TABEL GAMBAR	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1. Pertanyaan Penelitian	7
2. Tujuan Penelitian	8
3. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	8
1. Teknik Pengumpulan Data	9
2. Prosedur Penelitian	11
3. Teknik Pengukuran Data dan Analisa	12
4. Lokasi dan Waktu Penelitian	15
BAB II.....	16
TINJAUAN PUSTAKA	16
A. Tinjauan Pustaka.....	16
1. Pengenalan Tepung Pati Garut.....	16
2. Pengenalan <i>Pound Cake</i>	19
B. Prosedur Percobaan.....	20
1. Alat - Alat	20
2. Bahan Yang Dibutuhkan.....	22
3. Prosedur Percobaan.....	29
BAB III	36
ANALISIS PENELITIAN	36
A. Hasil Penelitian	36
B. Pembahasan Penelitian.....	37
1. Rasa.....	37
BAB IV.....	43
KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	45

DAFTAR TABEL

1.1 Perbandingan komposisi Tepung Terigu dan Pati Garut.....	5
1.2 Persentase komposisi kimia Pati Garut.....	6
1.3 Skala penilaian panelis.....	13
1.4 Jarak interval kategori penilaian panelis.....	14
2.1 Peralatan yang dibutuhkan.....	20
2.2 Peralatan yang dibutuhkan (lanjutan).....	21
2.3 Peralatan yang dibutuhkan (lanjutan).....	22
2.4 Tabel hasil eksperimen dengan persentase tepung yang berbeda.....	29
2.5 Tabel hasil eksperimen dengan persentase tepung yang berbeda (lanjutan).....	30
2.6 Rancangan Eksperimen.....	31
2.7 Resep Pound Cake Pemanding.....	32
2.8 Resep Pound Cake Eksperimen.....	33
3.1 Tabel uji panelis terhadap rasa pound cake eksperimen.....	38
3.2 Tabel uji panelis terhadap tekstur pound cake eksperimen.....	39
3.3 Tabel uji panelis terhadap penampilan pound cake eksperimen.....	41

TABEL GAMBAR

2.1 Tepung Pati Garut.....	16
2.2 Butter.....	22
2.3 Terigu.....	24
2.4 Gula Pasir.....	25
2.5 Baking Powder.....	26
2.6 Telur.....	27
3.1 Foto dokumentasi hasil.....	36
3.2 Foto dokumentasi hasil (lanjutan).....	37

DAFTAR PUSTAKA

Anni Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan: Departemen Pendidikan Nasional.

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

Elmira, Putu. (2019). *Risiko Mengonsumsi Gluten Terlalu Banyak*. Diakses pada tanggal 7 Maret 2020 pada www.liputan6.com.

Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. New Jersey : John. Willey & Sons.

Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek). eBookPangan.com.

Labensky, Sarah dan Alan M. Hause. (1999). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals*. Pennsylvania: Prentice Hall.

Lestari, Devi Setya. (2017). *Jangan Salah Beli! Kenali 3 Ciri Gula Pasir Berkualitas Baik*. Diakses pada tanggal 22 Mei 2020 pada <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/04/08/298/1662275/jangan-salah-beli-kenali-3-ciri-gula-pasir-berkualitas-baik>

Prodjo, Wahyu Adityo. (2016). *Iniilah Perbedaan Antara Mentega dan Margarin*. Diakses pada tanggal 22 Mei 2020 pada

<https://travel.kompas.com/read/2016/12/19/190100327/inilah.perbedaan.antara.mentega.dan.margarin>

Rayner, Titin. (2017). *Simple and Moist Cake + Step by Step*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Sarah Labensky,dkk. (2015). *On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals Third Edition*. London: Pearson.

Siyoto, Sandu dan Ali Sodik (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Karanganyar: Literasi Media Publishing.

Syarbini, Husin. (2016). *Pastry Preneur*. Solo : PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Syarbini, M. Husin. (2014). *Cake Preneur : panduan meningkatkan keterampilan dan bekal menjadi pengusaha cake*. Solo: Metagraf.

Us. Wheat Associates. (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta : Penerbit Djamatan.

Veendenbregt, J. (1978). *Metode dan Teknik Penelitian Masyarakat*. Jakarta : Gramedia.

Winarno. (1991). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zed, M. (2004). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta : Yayasan Pustaka Obor Indonesia.