

**PENGGUNAAN BIJI CHIA SEBAGAI PENGGANTI TELUR DALAM  
PEMBUATAN BROWNIES**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat**

**dalam Menempuh pada**

**Program Diploma III**



**Oleh:**

**DINI MEGA ANGGRAINI**

**NIM: 201822876**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
“PENGUNAAN BIJI CHIA SEBAGAI PENGGANTI TELUR DALAM  
PEMBUATAN BROWNIES”

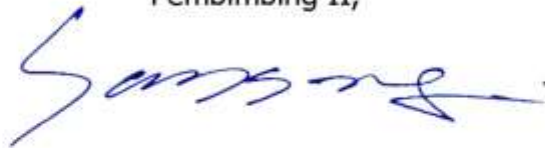
NAMA : Dini Mega Anggraini  
NIM : 201822876  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri  
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I

Dini Mega A  
14 Agustus 2021  


**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.**  
NIP. 19820707 201101 1 005

Pembimbing II,



**Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc**  
NIP.19860405 201101 2 008

Bandung, 10 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 : Dini Mega Anggraini  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 9 April 2000  
NIM : 201822876  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

### **PENGGUNAAN BIJI CHIA SEBAGAI PENGGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN BROWNIES**

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, 30 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



**Dini Mega Anggraini**  
NIM. 201822876

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Penggunaan Biji Chia Sebagai Pengganti Telur dalam Pembuatan *Brownies*”.

Penulisan Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu menyelesaikan penulisan ini yaitu :

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, SST.Par., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd dan Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. Selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dalam proses bimbingan serta selalu memberikan kritik, saran, dan motivasi kepada penulis.
5. Seluruh dosen dan karyawan non akademis Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Kedua orangtua penulis, Ibu Nurhayati dan Bapak Oelung Witjaksono yang selalu memberi dukungan serta motivasi untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Kepada William Fredrich Angelo, Annastasya Nurlitapradja, Dea Tahita Kaban dan Seluruh sahabat CTZN yang memberikan dukungan serta bantuan dalam penulisan tugas akhir penulis.

8. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat di sebutkan penulis satu persatu dalam segala bantuannya dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Maka dari itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat menjadi acuan dan sumber informasi bagi pihak mana pun yang membacanya.

Bandung, 30 Juni 2021

Penulis,

Dini Mega Anggraini

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	7
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Metode Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data .....	7
1. Metode penelitian .....	7
2. Prosedur penelitian .....	8
3. Teknik pengumpulan data .....	9
E. Pengukuran data dan teknik analisis .....	11
1. Teknik pengukuran data .....	11
F. Waktu dan Lokasi Penelitian .....	16
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN .....	17
A. Tinjauan Pustaka .....	17
1. tinjauan umum chia seed .....	17
2. Pengenalan Brownies .....	21
B. Pengenalan bahan dan alat .....	23
1. bahan .....	23
2. Peralatan .....	27

C. Prosedur Percobaan .....	31
1. Pra-Eksperimen .....	31
2. Rancangan Eksperimen .....	33
D . Kendala.....	38
<b>BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
A. Hasil Penelitian .....	39
1. Tekstur.....	40
2. Penampilan.....	41
3. Rasa .....	41
4. Aroma.....	42
B. Hasil Penilaian Panelis .....	43
1. hasil penilaian uji panelis aspek tekstur .....	43
2. hasil penilaian uji panelis aspek penampilan .....	45
3. hasil penilaian uji panelis aspek rasa .....	48
4. hasil penilaian uji panelis aspek Aroma.....	49
C. Pembahasan .....	50
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>55</b>
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran .....	57



DAFTAR PUSTAKA .....	58
DAFTAR LAMPIRAN .....	63

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan kandungan antara telur dan biji Chia .....	4
Tabel 1.2 Skala Penilaian .....	13
Tabel 1.3 Jarak Interval kriteria Penilaian Panelis.....	15
Tabel 2.1 Bahan Esperimen .....	23
Tabel 2.2 Alat Penunjang Eksperimen .....	27
Tabel 2.3 Rancangan Eksperimen .....	33
Tabel 2.4 Resep Perbandingan .....	34
Tabel 3.1 Hasil Eksperimen .....	39
Tabel 3.2 Hasil Uji Hedonik Terhadap Aspek Tektur Kelembutan .....	43
Tabel 3.3 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Tekstur lembab .....	44
Tabel 3.4 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Penampilan Warna. .....	45
Tabel 3.5 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Penampilan Volume .....	46
Tabel 3.6 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek penampilan bentuk .....	47
Tabel 3.7 Hasil Penilaian Uji Hedonik Terhadap Aspek Rasa Manis .....	48
Tabel 3.8 hasil penilaian uji hedonik terhadap aspek aroma .....	49

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 FORMAT PENELITIAN PANELIS .....	63
LAMPIRAN 2 HASIL OBSERVASI.....	65
LAMPIRAN 2 DAFTAR NAMA PANELIS .....	66
LAMPIRAN 3 DOKUMENTASI PANELIS .....	69
LAMPIRAN 4 BIODATA PENULIS .....	70

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 chia seed .....	17
Gambar 2.2 pra eksperimen brownies .....	32