

**PENGGUNAAN TAHU SUTERA DAN
SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI
SEBAGIAN *HEAVY CREAM* DALAM
PEMBUATAN *PANNA COTTA***

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi
Pariwisata Bandung**



Disusun oleh:

**Emilia Indriyani Santoso Y.
Nomor Induk : 201822896**

Program Studi

Manajemen Patiseri

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN TAHU SUTERA DAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI
SEBAGIAN *HEAVY CREAM* DALAM PEMBUATAN *PANNA COTTA***

NAMA : Emilia Indriyani Santoso Yudosasmito
NIM : 201822896
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,

Pembimbing II,

a.n.



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

Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par.
NIP. 19620825 199003 1 001

Bandung, 31 Agustus 2021

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Emilia Indriyani Santoso Yudosasmito
Tempat/Tanggal Lahir : Semarang, 2 Januari 2000
NIM : 201822896
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**“PENGUNAAN TAHU SUTERA DAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI
SEBAGIAN *HEAVY CREAM* DALAM PEMBUATAN *PANNA COTTA*”**

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.

Semarang, 3 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Emilia Indriyani Santoso Yudosasmito

NIM. 201822896

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN TAHU SUTERA DAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN *HEAVY CREAM* DALAM PEMBUATAN *PANNA COTTA*”**. Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Tugas akhir ini dapat terselesaikan tidak lepas dari banyaknya bantuan dan dukungan yang penulis dapatkan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal MM. Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku ketua Jurusan Hospitality.
4. (Alm.) Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri dan selaku dosen pembimbing II yang telah ikhlas meluangkan waktu dan pikiran untuk membimbing, berbagi ilmu, memberikan kritik dan saran yang bermanfaat selama penyusunan proposal tugas akhir ini.
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST. Par., MM. selaku dosen pembimbing I yang telah ikhlas meluangkan waktu dan pikiran untuk membimbing, berbagi ilmu, memberikan kritik dan saran yang bermanfaat selama penyusunan proposal tugas akhir ini.

6. Seluruh dosen Manajemen Patiseri dan staff pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
7. Keluarga tercinta, terutama Ibu Lijanawati Hardjowinoto, segenap saudara, dan wali penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun material kepada penulis untuk bisa menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Sahabat – sahabat terkasih penulis, Adinda, Brigitta, Maura, Siti Tazkia, William, Wuri Ajeng, dan Nikita yang telah menemani selalu memberikan dukungan serta motivasi sepanjang proses penyusunan proposal tugas akhir ini.
9. Sahabat – sahabat lama penulis, Meili, Milla, Jane, dan Winona yang selalu menghibur dan menyemangati penulis agar terus berusaha semaksimal mungkin dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Dan seluruh pihak yang terkait dalam proses penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan serta dukungan dalam bentuk apapun.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari Tugas Akhir ini, baik dari materi maupun teknik penyajian. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Semarang, 3 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Metode dan Pendekatan Penelitian	10
1.4.1. Metode Penelitian	10
1.4.2. Prosedur Penelitian.....	11
1.4.3. Teknik Pengumpulan Data	12
1.4.4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis.....	15
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
1.5.1. Lokasi Penelitian.....	21
1.5.2. Waktu Penelitian.....	21
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	
2.1 Tinjauan Pustaka	23
2.1.1 <i>Panna Cotta</i>	23
2.1.2 <i>Heavy Cream</i>	24
2.1.3 Susu Kedelai	25
2.1.4 Tahu Sutera	26
2.2 Prosedur Percobaan.....	27
2.2.1 Peralatan Yang Digunakan.....	27
2.2.2 Bahan-Bahan Yang Digunakan.....	30
2.2.3 Prosedur Percobaan	32
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	
3.1 Hasil Penelitian.....	46

3.2 Pembahasan	48
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Kesimpulan	56
4.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
BIODATA PENULIS.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbandingan Gizi <i>Heavy Cream</i> , Tahu Sutera, dan Susu Kedelai.....	5
Tabel 2. Skala Penilaian Penulis.....	16
Tabel 3. Tabel Jarak Interval Skor Panelis.....	17
Tabel 4. Tiga Komponen Dalam Rasa	20
Tabel 5. Jangka Waktu Penelitian	22
Tabel 6. Peralatan Yang Digunakan	28
Tabel 7. Bahan-Bahan Yang Digunakan	30
Tabel 8. Rancangan Pra Eksperimen	33
Tabel 9. Perbandingan <i>Panna Cotta</i> Pada Pra Eksperimen I.....	35
Tabel 10. Perbandingan <i>Panna Cotta</i> Pada Pra Eksperimen II.....	37
Tabel 11. Perbandingan <i>Panna Cotta</i> Pada Pra Eksperimen III	38
Tabel 12. Rancangan Eksperimen.....	39
Tabel 13. <i>Standard Recipe Panna Cotta</i> Pemanding	40
Tabel 14. Resep <i>Panna Cotta</i> Eksperimen	42
Tabel 15. Hasil <i>Panna Cotta</i> Pemanding dan <i>Panna Cotta</i> Eksperimen	46
Tabel 16. Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap <i>Appearance Panna Cotta</i> Pemanding dan <i>Panna Cotta</i> Eksperimen	49
Tabel 17. Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Rasa <i>Panna Cotta</i> Pemanding dan <i>Panna Cotta</i> Eksperimen	51

Tabel 18. Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Aroma <i>Panna Cotta</i>	
Pembandingan dan <i>Panna Cotta</i> Eksperimen	53
Tabel 19. Hasil Penilaian Uji Panelis Terhadap Tekstur <i>Panna Cotta</i>	
Pembandingan dan <i>Panna Cotta</i> Eksperimen	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Kuesioner Uji Hedonik.....	66
Lampiran 2. <i>Recipe Cost</i> Produk <i>Panna Cotta</i> Pembanding.....	68
Lampiran 3. <i>Recipe Cost</i> Produk <i>Panna Cotta</i> Eksperimen.....	68
Lampiran 4. Daftar nama Panelis	69

DAFTAR PUSTAKA

- Ahuja, M. (2020, Juni 20). *Panna Cotta: Everything you need to know about the dessert*. Dipetik Maret 8, 2021, dari <https://buddymantra.com>:
<https://buddymantra.com/panna-cotta/>
- Ardiansyah, G. (2020, November 2). *Pengertian Dokumentasi*. Dipetik Maret 11, 2021, dari <https://www.terraveu.com>:
https://www.terraveu.com/pengertian-dokumentasi/#Jenis-Jenis_Dokumentasi_Secara_Umum
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Atman. (2014). *Produksi Kedelai : Strategi Meningkatkan Produksi Kedelai Melalui PTT*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Barnes, S. (1998). Evolution of The Health Benefits of Soy Isoflavones. *Experimental Biology and Medicine*, 217:386–396.
- Baskoro. (2009). *Jenis-Jenis Observasi: Modul kuliah metodologi penelitian kuantitatif*. Jakarta: UIN Jakarta.
- Basoni, S. (2020, Februari 27). *Cihuy! Di Bandung Bisa Belanja Tahu dan Lihat Pabriknya*. Dipetik Maret 10, 2021, dari <https://food.detik.com>:
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-4915730/cihuy-di-bandung-bisa-belanja-tahu-dan-lihat-pabriknya>

- Becker, K. (2020). *Mochi Magic: 50 Traditional and Modern Recipes For The Japanese Treat*. North Adams: Storey Publishing, LLC.
- Conte, A. D. (2013). *Gastronomy of Italy*. London: Pavilion.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5th ed.). London: SAGE Publications, Inc.
- Davidson, A. (2006). *The Oxford Companion to Food*. New York: Oxford University Press Inc.
- Durand, F. (2013). *Bakeless Sweet*. New York: Stewart, Tabori & Chang.
- Effendi, A. (2013, Juni 30). *Jenis-Jenis Dessert*. Dipetik Maret 5, 2021, dari [dmagazines.blogspot.com: http://dmagazines.blogspot.com/2013/06/jenis-jenis-dessert.html](http://dmagazines.blogspot.com/2013/06/jenis-jenis-dessert.html)
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals Of Baking and Pastry* (Fourth ed.). New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Friedman, M., & Brandon, D. L. (2001). Nutritional and health benefits of soy proteins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49:1069-1086.
- Gilb, M. (2020). *The Wonderfully Delicious Instant Pot Ace Blender Cookbook*. United Kingdom: Diterbitkan secara Independen. Dipetik April 27, 2021

Hadi, S. (1991). *Analisa Butir untuk Instrument* (pertama ed.). Yogyakarta: Andi Offset.

Heymann, H., & Lawless, H. T. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York: Springer.

Hodiono, L. (2020, Maret 9). *Panna Cotta Lumer Di Mulut! Cocok Buat Buka Puasa!* | Luvita Ho. Dipetik Maret 5, 2021, dari Youtube.com:
<https://www.youtube.com/watch?v=7oarLCWpqx8>

Kartika, D. (2020, November 1). *Info Harga Susu Kedelai V-Soy di Pasaran*. Dipetik Maret 10, 2021, dari <https://harga.web.id>:
<https://harga.web.id/harga-susu-kedelai-v-soy.info>

Kartika, D. (2020, Agustus 15). *Tak Semudah Mencari Whipped Cream, Berapa Harga Heavy Cream Anchor?* Dipetik Maret 10, 2021, dari <https://kursrupiah.net>: <https://kursrupiah.net/harga-heavy-cream-anchor-whipped-whipping/25753/>

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018, Februari 26). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Retrieved Maret 19, 2021, from www.panganku.org:
https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi

Kirana, F. A. (2020, Januari 6). *Punya Penampilan Sama, Ini Bedanya Whipped Cream dan Heavy Cream*. Dipetik Maret 20, 2021, dari www.fimela.com:
<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/4149340/punya-penampilan-sama-ini-bedanya-whipped-cream-dan-heavy-cream>

- KumparanFOOD. (2018, Januari 23). *5 Jenis Tahu yang Biasa Dikonsumsi Masyarakat Indonesia*. Dipetik Maret 19, 2021, dari www.kumparan.com:
<https://kumparan.com/kumparanfood/5-jenis-tahu-yang-biasa-dikonsumsi-masyarakat-indonesia>
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Kusumawati, M. (2017, Mei 30). *Gula Pasir*. Dipetik Juni 10, 2021, dari [kerjanya.net](http://www.kerjanya.net): <http://www.kerjanya.net/faq/17928-gula-pasir.html>
- Laseter, E. (2019, Februari 21). *Is Tofu Healthy?* Dipetik Maret 19, 2021, dari www.eatingwell.com: <https://www.eatingwell.com/article/291534/is-tofu-healthy/>
- Lawson, N. (2012). *Nigellissima*. New York: Clarkson potter/Publishers.
- Link, R. (2017, November 16). *The 10 Best Substitutes for Heavy Cream*. Dipetik Maret 5, 2021, dari www.healthline.com:
<https://www.healthline.com/nutrition/heavy-cream-substitutes>
- Liu, K. (2012). *Soybeans: Chemistry, Technology, and Utilization*. Singapore: Springer Science+Business Media Dordrecht.
- Maxwell, J. E. (2011). *Soybeans : cultivation, uses and nutrition*. New York: Nova Science Publishers, Inc.
- Migoya, F. (2012). *The Elements Of Dessert*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.

- Moore, B. (2018, Februari 13). *What Is Heavy Cream?* Dipetik May 28, 2021, dari bobsredmill.com: <https://www.bobsredmill.com/blog/baking-101/what-is-heavy-cream/>
- Newcombe, R., Currie, B., Feldman, C., Shealy, C. N., Courtenay, A., Ackland, L., & Mitchell, S. (2020). *The Illustrated Self-Care Bible*. London: HarperCollinsPublishers. Dipetik April 27, 2021
- Nguyen, A. (2012). *Asian Tofu*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Nguyen, A. (2012). *Making Soy Milk And Tofu At Home*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Odi. (2012, Juli 28). *Hmm...Lembut Creamy Panna Cotta dari Italia!* Dipetik Maret 20, 2021, dari food.detik.com: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-1977301/hmmlembut-creamy-panna-cotta-dari-italia>
- Sabarella, Komalasari, W. B., Wahyuningsih, S., Saida, M. D., Manurung, M., Sehusman, . . . Supriyati, Y. (2019). Buletin Konsumsi Pangan. *Konsumsi dan Penyediaan Penggunaan Kedelai*, 35-45.
- Shoemaker, S. (2019, Mei 27). *Can Heavy Whipping Cream Be Part of a Healthy Diet?* Dipetik Maret 19, 2021, dari Healthline: <https://www.healthline.com/nutrition/heavy-whipping-cream>
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (2012). *The Book Of Tofu*. California: CreateSpace Independent Publishing Platform. Dipetik Juni 1, 2021
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.

- Sulaiman, S., & Kuserdyana. (2020). *Pengantar Statistika Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Thomas, C. G. (2021). *Research Methodology and Scientific Writing*. Cham: Springer.
- Vanga, S. K., & Raghavan, V. (2018). How well do plant based alternatives fare nutritionally compared to cow's milk? *Journal of Food Science and Technology-Mysore*, 55:10– 20.
- Zuriah, N. (2002). *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.