

**PENGGUNAAN TEPUNG *OATMEAL* SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN *MACARON***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Disusun Oleh:

Henita

Nomor Induk Mahasiswa: 201822898

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGGUNAAN TEPUNG *OATMEAL* SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND
DALAM PEMBUATAN *MACARON***

NAMA : Henita
NIM : 201822898
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I



Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.
NIP.198206032009022005

Pembimbing II



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP.198604052011012008

Bandung, 30 Agustus 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

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 : Henita
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor/ 29 September 2000
NIM : 201822898
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PENGGUNAAN TEPUNG *OATMEAL* SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN *MACARON*
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, 2 September 2021
Yang membuat pernyataan,

  **Henita**
NIM. 201822898

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT, karena hanya dengan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Sebagai bahan dalam penelitian ini penulis memilih judul **“PENGGUNAAN TEPUNG KELAPA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND DALAM PEMBUATAN *MACARON*”**

Dalam hal ini penulis banyak mendapat bimbingan, nasehat serta petunjuk dan dukungan yang berhubungan dengan penyelesaian tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari semua pihak, penulis tidak mungkin dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada :

1. Bapak Faisal M.M.Par, CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. selaku Dosen Pembimbing I dari penulis yang sudah memberikan ide, saran dan waktunya kepada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir.
6. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing II dari penulis yang sudah memberikan ide, saran dan waktunya kepada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir.
7. Seluruh dosen Manajemen Patiseri yang senantiasa mendidik dan mendukung penulis selama berkuliah di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

8. Keluarga penulis, terutama kedua orang tua penulis yang selalu memberikan doa, semangat dan dukungan baik moril maupun materil selama penulis menyusun tugas akhir ini.
9. Timo, Ray, Kiel, Tri, Mazaya, Windy, Clarence Valeria, Jessica, dan Gisella yang selalu membantu dan memberikan motivasi serta semangat kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.
10. Teman-teman seperjuangan MPI - 6B yang selalu setia memberikan dukungan semangat, perhatian dan informasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Serta semua pihak yang sanamnya tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir

Penulis mengucapkan terimakasih dan semoga Allah membalas semua kebaikan kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir yang penulis selesaikan ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, penulis terbuka untuk menerima kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan tugas akhir ini. Penulis mengucapkan banyak terima kasih atas saran dan dukungannya. Akhir kata, Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bogor, 20 Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	6
DAFTAR TABEL	8
DAFTAR GAMBAR.....	9
DAFTAR LAMPIRAN	10
BAB I.....	11
PENDAHULUAN	11
A. Latar Belakang.....	11
B. Rumusan Masalah	16
C. Pertanyaan Penelitian.....	16
D. Tujuan Penelitian.....	17
E. Manfaat Penelitian.....	17
F. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	17
1) Pendekatan Pengembangan Produk	17
2) Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk.....	18
3) Teknik Pengumpulan Data	19
4) Pengukuran Data dan Teknis Analisis.....	20
G. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	24
1) Lokasi.....	24
2) Waktu Penelitian.....	24
BAB II.....	25
TINJAUAN KEPUSTAKAAN DAN PROSEDUR PERCOBAAN	25
A. TINJAUAN PUSTAKA.....	25
1) Pengenalan Tepung Almond.....	25
2) Pengenalan Tepung <i>Oatmeal</i>	31
3) Pengenalan <i>Macaron</i>	36
B. PROSEDUR PERCOBAAN	42
1) Peralatan yang digunakan.....	42
2) Bahan- bahan yang digunakan	45
3) Prosedur Pembuatan <i>Macaron</i>	48
C. RENCANA EKSPERIMEN.....	50
D. RESEP <i>MACARON</i>	50
E. PERBANDINGAN HARGA <i>MACARON</i>	59
BAB III.....	61

HASIL DAN PEMBAHASAN	61
A. FLAVOUR	61
1. Rasa	61
1) Hasil Observasi.....	61
2) Hasil Uji Panelis	62
3) Pembahasan.....	63
2. Aroma	63
1) Hasil Observasi.....	63
2) Hasil Uji Panelis	64
3) Pembahasan.....	65
B. TEKSTUR	65
1) Hasil Observasi.....	65
2) Hasil Uji Panelis	66
3) Pembahasan.....	67
C. TAMPILAN	67
1) Hasil Observasi.....	67
2) Hasil Uji Panelis	68
3) Pembahasan.....	69
BAB IV	70
KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. KESIMPULAN	70
1) <i>Flavour</i>	70
2) Tekstur	70
3) Tampilan	71
B. SARAN	71

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 PERBANDINGAN NILAI GIZI ALMOND DENGAN OATMEA.	15
TABEL 1.2 KRITERIA PENILAIAN MACARON.....	22
TABEL 1.3 SKALA PENILAIAN.....	22
TABEL 1.4 JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN.....	24
TABEL 2.1 KANDUNGAN NILAI GIZI ALMOND.....	28
TABEL 2.2 KANDUNGAN NILAI GIZI OATMEAL.....	34
TABEL 2.3 PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN MACARON.....	42
TABEL 2.4 BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN MACARON.....	45
TABEL 2.5 RENCANA KOMPOSISI TEPUNG PRA EKSPERIMEN.....	48
TABEL 2.6 RENCANA KOMPOSISI TEPUNG DALAM PEMBUATAN MACARON.....	50
TABEL 2.7 RESEP MACARON PEMBANDING.....	50
TABEL 2.8 RESEP MACARON EKSPERIMEN.....	54
TABEL 2.9 HARGA BAHAN BAKU MACARON TEPUNG ALMOND.....	59
TABEL 2.10 HARGA BAHAN BAKU MACARON TEPUNG OATMEAL....	60
TABEL 3.1 PERBANDINGAN HASIL AKHIR MACARON PEMBANDING DAN MACARON EKSPERIMEN.....	61
TABEL 3.2 HASIL UJI HEDONIK DARI 50 ORANG PANELIS TERHADAP RASA MACARON PEMBANDING DAN MACARON EKSPERIMEN.....	62
TABEL 3.3 HASIL UJI HEDONIK DARI 50 ORANG PANELIS TERHADAP AROMA MACARON PEMBANDING DAN MACARON EKSPERIMEN.....	64
TABEL 3.4 HASIL UJI HEDONIK DARI 50 ORANG PANELIS TERHADAP TEKSTUR MACARON PEMBANDING DAN MACARON EKSPERIMEN...	66
TABEL 3.5 HASIL UJI HEDONIK DARI 50 ORANG PANELIS TERHADAP TAMPILAN MACARON PEMBANDING DAN MACARON EKSPERIMEN.	68

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 ALMOND.....	27
GAMBAR 2.2 TEPUNG ALMOND.....	31
GAMBAR 2.3 PERBEDAAN BIJI GANDUM DAN BIJI HAVER.....	32
GAMBAR 2.4 MACAM JENIS <i>OATMEAL</i>	33
GAMBAR 2.5 <i>MACAROON</i>	37
GAMBAR 2.6 <i>MACARON</i>	37
GAMBAR 2.7 <i>MACARON</i> EKSPERIMEN 1.....	48
GAMBAR 2.8 <i>MACARON</i> EKSPERIMEN 2.....	49
GAMBAR 2.9 <i>MACARON</i> EKSPERIMEN 3.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN TABEL 1	74
LAMPIRAN TABEL 2	75
LAMPIRAN 3	76
LAMPIRAN 4	77
BIODATA PENULIS	79

DAFTAR PUSTAKA

- Soewarno, Dan T. Soekarto. (1981). *Penilaian Organoleptik*. Bogor: Ipb Press.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Peternakan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Moh. Nazir. (1998). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Soekarto, S. T. (2002). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). *Penilaian Indera*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Figoni, P. (2008). *How Baking Works Exploring the Fundamentals of Baking Science Second Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang & Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Marechal, J. (2010). *Secrets of Macarons*. Australia: Murdoch Books
- Wulandari, N. (2013). *A-Z Macaron*. Jakarta: Halimun Media Citra
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis Dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Astawan, M. (2016). *Sehat Dengan Rempah Dan Bumbu Dapur*. Jakarta: Buku Kompas.
- Gordon, K Dan Anne E. McBride. (2016). *Les Petits Sweets*. Philadelphia: Running Press
- Shing, Tan Phay. (2016). *Creative Baking Macarons*. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine
- Shing, Tan Phay. (2018). *Creative Baking Macarons Basics*. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine