

**PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA
SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG DALAM PEMBUATAN
BUTTER CAKE**

LAPORAN PENELITIAN



Disusun Oleh:

Ihin Solihin

201822899

Manajemen Patiseri

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

Jalan Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung 40141

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI
SUBSTITUSI TEPUNG DALAM PEMBUATAN BUTTER
CAKE**

NAMA : IHIN SOLIHIN
NIM : 201822899
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITY

Pembimbing I,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing II,

a.n



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

Bandung, 24 juni 2000

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : IHIN SOLIHIN
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 29 JANUARI 2000
NIM : 201822899
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG DALAM PEMBUATAN BUTTER CAKE 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 24 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,


IHIN SOLIHIN
NIM 201822899

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT berkat ridha dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG DALAM PEMBUATAN BUTTER CAKE” ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dengan selesainya Tugas Akhir ini, penulis tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Geoltom, S.Sos., M.Sc. selaku kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Alm. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Sekaligus Dosen Pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu dan membimbing saya dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir saya.
5. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd Selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu dan senantiasa memberi nasihat dan masukan dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir saya.
6. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri dan staff pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama saya mengikuti perkuliahan.

7. Keluarga Tercinta, terutama kepada Bapak Taufik Hidayat dan Ibu Ani Mulyati, yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun material kepada penulis untuk dapat menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Sahabat dan teman dekat saya terutama Fuziah Nury, Fajar Ady, Ibnu ghozali, Siti Tazkia, Salsabela, Nurcahya Sasmita dan Yadira yang selalu menghibur dan menyemangati saya agar terus berusaha semaksimal mungkin dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

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

Bandung, Juni 2021



IHIN SOLIHIN

NIM 201822899

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN MAHASISWA.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Metode Penelitian Teknik Penelitian	5
1. Metode Penelitian Eksperimen	5
2. Teknik Pengumpulan Data	5
E. Tinjauan Uji Panelis	7
1. Tampilan	8
2. Tesktur	8
3. <i>Flavor</i>	9
a. Rasa.....	9
b. Aroma	9
F. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	11
a. Lokasi Penelitian.....	11
BAB II.....	12
TINJAUAN KEPURTAKAAN DAN PEROSSEDUR PENELITIAN.....	12
A. Tinjauan Kepustakaan	12
1. Pengenalan Kelapa.....	12
2. Pengenalan Tepung Ampas Kelapa.....	12
B. Pengenalan Bahan.....	15
C. Penegnalan Alat	18
PERLATAN YANG DI PERLUKAN	18
D. Prosedur Percobaan.....	20
BAB III.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil Penilaian <i>Butter Cake</i> Pemanding & <i>Butter cake</i> Eksperimen.....	27

a. Tampilan	30
b. Tekstur	31
c. <i>Flavor</i> (Rasa)	32
B. Pembahasan Mengenai Penilaian <i>Butter Cake</i> Pemanding dan <i>Butter cake</i> Eksperimen.	34
BAB IV	36
KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	37
Datar Pustaka.....	xxxviii
LAMPIRAN.....	xlii
BIODATA.....	x

DAFTAR TABEL

TABEL 1	2
TABEL 2 PENILAIAN PANELIS	10
TABEL 3	11
TABEL 4	14
TABEL 5 PERLATAN YANG DI PERLUKAN	18
TABEL 6 RANCANGAN EKSPERIMENTAL	21
TABEL 7 STANDAR RESEP BUTTER CAKE (PEMBANDING)	22
TABEL 8 STANDAR RESEP BUTTER CAKE (EKSPERIMEN)	24
TABEL 9 HASIL BUTTER CAKE PEMBANDING DAN BUTTER CAKE EKSPERIMEN ...	28
TABEL 11 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK TAMPILAN DARI BUTTER CAKE PEMBANDING DAN BUTTER CAKE EKSPERIMEN	30
TABEL 12 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK TEKSTUR DARI BUTTER CAKE PEMBANDING DAN BUTTER CAKE EKSPERIMEN	31
TABEL 13 TABEL 14 HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK FLAVOR (AROMA) DARI BUTTER CAKE PEMBANDING DAN BUTTER CAKE EKSPERIMEN ...	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tepung Ampas Kelapa.....	15
Gambar 2 Tepung Terigu.....	15
Gambar 3 Telur.....	16
Gambar 4 Mentega.....	17
Gambar 5 Lemon	17
Gambar 6 Bahan Butter Cake Pemanding	22
Gambar 7 Pengocokan mentega dan gula.....	22
Gambar 8 Penambahan Telur.....	23
Gambar 9 Grated Lemon	23
Gambar 10 Pemanggangan	23
Gambar 11 Bahan butter cake eksperimen	24
Gambar 12 Pengocokan mentega dan gula.....	
Gambar 13 Penambahan telur.....	
Gambar 14 Penambahan tepung ampas kelapa.....	25
Gambar 15 grated Lemon	25
Gambar 16 Pemanggangan	26
Gambar 17 hasil akhir butter cake eksperimen.....	
Gambar 18 hasil akhir butter cake pemanding	28

Datar Pustaka

- Arikunto. 2006. *Prosedurpenelitiansuatupendekatanpraktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Ayustaning warno. (2004). *Tekhnologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Balas Ubramaniam, K. Dan K. Sihotang, (1973). *Studies Of Coconut Protein and its Enzyme Acivities*, *Journal of Food Science*. 44(1): 62-65.
- Farida. (2008). *Patiseri jili*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Jogiyanto. 2005. *Metodologi penelitian bisnis: salah kaprah dan pengalaman*, BPEE, yogyakarta.
- Murtando,T. (2010). *Datangnya tepung ke indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustala Indonesia
- Nanik, Anggoro. 2009. *Hasil Samping Tanaman Kelapa*. Tabloit Sinar Tani.
- Nazir, Moh. (2013) *metode penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia
- Payadnya, I Putu Ade Andre. (2012). *Panduan penelitian eksperimen berserta analisis statistik dengan SPSS*. Yogyakarta: budi utama.
- Risky. (2006). *Metodologi Penelitian*. Graha Indonesia Jakarta
- Sugiono. (2012) *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta
- Suharjito (2006). *Pastry dan Perhotelan*. Yogyakarta: Kanisius

Warisno, (2003). Budi Daya Kelapa Genjah. Yogyakarta: Kanisius

Wayne,G. (2003). Kandungan Tepung Terigu. Jakarta: Gramedia
pustaka utama.