

# **PEMBUATAN *WHIPPED CREAM* DARI *COCONUT CREAM***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan Program Diploma III**



**Disusun Oleh:**

**AWAN GELORA INSAN**

**Nomor Induk: 201823091**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2022**

# LEMBAR PENGESAHAN ( Setelah Sidang dan Revisi )

JUDUL TUGAS AKHIR

**"PEMBUATAN WHIPPED CREAM DARI COCONUT CREAM"**

NAMA : Awan Gelora Insan  
NIM : 201823091  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



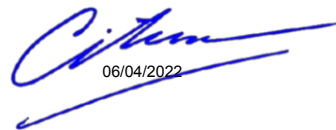
Bambang Sapto Utomo, S. ST. Par, MM.Par  
NIP: 19630404 199403 1 001

Penguji I,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.  
NIP: 19590121 198603 1 001

Penguji II,



06/04/2022

Made Citra Yuniastuti, SE., MM.  
NIP: 19820603 200902 2 005

Bandung, 04 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan  
dankerjasama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Awan Gelora Insan  
Tempat/Tanggal Lahir : Blitar, 13 Mei 1999  
NIM : 201823091  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
*PEMBUATAN WHIPPED CREAM DARI COCONUT CREAM*  
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, 23 Januari 2021

Yang membuat pernyataan,

  
Awan Gelora Insan

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melakukan penelitian dan menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PEMBUATAN *WHIPPED CREAM* DARI SANTAN” yang telah diselesaikan penulis sesuai dengan waktu yang ditetapkan.

Tugas akhir ini dapat tepat waktu sesuai dengan waktu yang di tetapkan sesuai karena bantuan dari saudara serta kerabat penulis,serta pihak lain. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP., selaku plt Ketua dan Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
2. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Teddy Chandra S.Sos., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Manajeme Patiseri
4. Ibu Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd dan Bapak Bambang Sapto Utomo MM.Par., selaku dosen pembimbing yang telah memberi arahan serta masukan keapda penulis.
5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung

6. Segenap keluarga penulis terutama Agus Soegito selaku ayah penulis, dan Martha Sri Wiludjeng selaku ibunda penulis yang telah memberikan motivasi, bantuan material dalam melakukan penelitian , serta memberikan doa , sehingga penelitian ini dapat berjalan dengan sebaik-baiknya.
7. Anggi Puspaningrum selaku pacar penulis yang telah memberikan dukungan moril kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan penelitian.
8. Naya, Rafly, Thoyib selaku sahabat penulis yang telah memberikan motivasi dan saran.
9. Teman-teman Pastry Brioche yang telah berjuang bersama dalam perkuliahan serta penulisan tugas akhir.

Dalam penulisan penelitian ini penulis menyadari masih terdapat beberapa kekurangan, untuk itu penulis menerima kritik dan saran yang membangun dalam penulisan penelitian ini. Akhir kata, penulis mengharapkan penelitian yang telah penulis lakukan ini dapat memberi manfaat bagi para pembaca.

Bandung, October 2021

# DAFTAR ISI

## Contents

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB 1.....</b>	<b>8</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>8</b>
<b>A. Latar Belakang.....</b>	<b>8</b>
<b>B. Pertanyaan Penelitian.....</b>	<b>10</b>
<b>C. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>10</b>
<b>D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>11</b>
<b>1. Metode Penelitian.....</b>	<b>11</b>
<b>2. Prosedur Pengembangan Produk.....</b>	<b>11</b>
<b>3. Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>13</b>
<b>4. Teknik Pengukuran dan Analisis Data .....</b>	<b>14</b>
<b>5. Lokasi dan Waktu Penelitian.....</b>	<b>16</b>
<b>BAB 2.....</b>	<b>17</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA DAN PENELITIAN.....</b>	<b>17</b>
<b>A. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>17</b>
<b>1. Tinjauan Umum <i>Whipped Cream</i> .....</b>	<b>17</b>
<b>2. Tinjauan Umum Santan .....</b>	<b>17</b>
<b>3. Tinjauan Umum <i>Coconut Cream</i> .....</b>	<b>17</b>
<b>B. PROSEDUR PERCOBAAN .....</b>	<b>18</b>
<b>1. Bahan .....</b>	<b>18</b>
<b>2. Alat Yang Digunakan .....</b>	<b>20</b>
<b>3. Rancangan Percobaan .....</b>	<b>21</b>
<b>4. Langkah-langkah Percobaan .....</b>	<b>24</b>
<b>BAB 3.....</b>	<b>25</b>
<b>HASIL DAN ANALISIS.....</b>	<b>25</b>
<b>1. Hasil Penelitian.....</b>	<b>25</b>
<b>2. Observasi .....</b>	<b>26</b>

3. Uji Panelis .....	28
<b>BAB IV .....</b>	<b>33</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>33</b>
1. Kesimpulan .....	33
2. Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN 1 KUISIONER UJI PANELIS .....</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN 2 DAFTAR NAMA PANELIS .....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN 3 DOKUMENTASI PANELIS .....</b>	<b>39</b>
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>40</b>

#### **DAFTAR TABEL**

<b>TABEL 1.1 PERBANDINGAN <i>COCONUT CREAM &amp; WHIPPED CREAM</i> .....</b>	<b>9</b>
<b>TABEL 1.2 NILAI RATA-RATA.....</b>	<b>16</b>
<b>TABEL 2.1 PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
<b>TABEL 2.2 PRA EKSPERIMEN .....</b>	<b>22</b>
<b>TABEL 2.3 RANCANGAN PERCOBAAN.....</b>	<b>22</b>
<b>TABEL 3.1 HASIL UJI PANELIS TERHADAP TEKSTUR .....</b>	<b>28</b>
<b>TABEL 3.2 HASIL UJI PANELIS TERHADAP RASA .....</b>	<b>29</b>
<b>TABEL 3.3 HASIL UJI PANELIS TERHADAP AROMA.....</b>	<b>30</b>
<b>TABEL 3.4 HASIL UJI PANELIS TERHADAP WARNA.....</b>	<b>22</b>
<b>TABEL 3.5 HASIL UJI PANELIS TERHADAP KEMILAU .....</b>	<b>32</b>

#### **DAFTAR GAMBAR**

<b>GAMBAR 2.1 .....</b>	<b>18</b>
<b>GAMBAR 2.2 .....</b>	<b>19</b>
<b>GAMBAR 3.1 .....</b>	<b>19</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Fatsecret. (2008). *Informasi gizi 100g Coconut Milk or Cream*.  
www.fatsecret.co.id Diakses tanggal 9 September 2021 pada pukul  
23.30
- Fatscret. (2008). *Informasi Gizi 100g Whipping cream*. www.fatsecret.co.id.  
Diakses tanggal 9 September 2021 pada pukul 23.30
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works Third Edition*. New Jersey: John Wiley &  
Sons, Inc.
- Goodwin, Lindsey. (2021). *What is whipped cream?*. www.thespruceeats.com.  
Diakses tanggal 9 September 2021 pada pukul 23.00
- Haifansyah, Ramdharaihan. (2021). *Penggunaan Kacang Mede Sebagai  
Pengganti Mentega Dalam Pembuatan Kue Marmer*. Tugas Akhir.  
Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
- Herinnayah, Gading. (2016). *Apa itu santan*. [www.scribd.com](http://www.scribd.com). Diakses tanggal  
15 September 2021 pada pukul 20.00
- Lingga, Lanny. (2014). *Terapi Kelapa Untuk Kesehatan dan Kecantikan*.  
Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Setyanto. A. Eko. *Memperkenalkan Kembali Metode Eksperimen dalam Kajian  
Komunikasi*. media.neliti.com. Diakses tanggal 8 Oktober 2021 pada  
pukul 21.15
- Shabilla, Tara (2021). *Studi Tentang Pengaruh Pemanfaatan Santan Pada  
Produk, Es Krim, Yoghurt, Keju*. Universitas Katholik Soegijapranata  
Semarang.



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

Soekarto, Soewarno T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: PT  
Penerbit IPB Press.

Zed, Mestika. (2014). *Metode Penelitian Kepustakaan*. ( Cetakan ke 3 ). Jakarta:  
Yayasan Pustaka Obor Indonesia