

**PENGGUNAAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI
PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN
*CUPCAKE***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Ujian Akhir Program
Diploma III



Oleh :

AZHIRA NUR ZAHRIANI

NIM : 201823066

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI PENGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *CUPCAKE*

NAMA : Azhira Nur Zahriani
NIM : 201823066
PROGRAM STUDI : Manajemen Patise

Pembimbing Utama,



Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc
NIP.19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



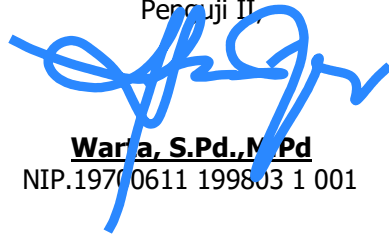
Sandra Sanggramasari, SE.,M.Sc
NIP.198604052011012008

Penguji I,



Made Citra Yuniastuti, SE.,MM
NIP.198260603 200902 2 005

Penguji II,



Warfa, S.Pd.,M.Pd
NIP.19700611 199803 1 001

Bandung, 8 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Azhira Nur Zahrani
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 02 Februari 2000
NIM : 201823066
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Penggunaan Tepung Kedelai Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Cupcake
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, 21 Januari 2021
Yang membuat pernyataan,



Azhira Nur Zahrani
NIM. 201823066

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melakukan penelitian dan menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul yang diambil yaitu **“PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN *CUPCAKE*”** sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan oleh pihak Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir yang disusun oleh penulis ini dapat selesai sesuai dengan waktu yang ditetapkan karena bantuan dari orang tua, saudara, teman serta pihak lain. Dengan itu, penulis ingin mengucapkan kata terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Plt, Ketua dan Kepala Bagian Administrasi Akademik Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Dr. Teddy Chandra, M.Pd., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing ke 1 yang selalu memberikan arahan, masukan, kritik dan juga saran selama masa penulisan Tugas Akhir, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan oleh penulis dengan baik.
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing ke 2 yang selalu memberikan arahan, masukan,

kritik dan juga saran selama masa penulisan Tugas Akhir, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan oleh penulis dengan baik.

6. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Patiseri yang sudah membimbing dan mengajarkan ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis selama masa perkuliahan.
7. Kedua Orang Tua dari penulis yang telah memberikan motivasi, mendukung penulis dari segi moral maupun material selama masa penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh kerabat dan teman-teman dari penulis atas semangat, motivasi dan juga dukungan yang diberikan satu sama lain sehingga penyusunan Tugas Akhir ini bisa berjalan dengan sebaik-baiknya.

Penulis menyadari dalam menyusun penulisan penelitian untuk Tugas Akhir ini, masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu penulis dengan secara terbuka menerima kritik dan juga saran yang dapat membangun pada penulisan penelitian untuk Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga penulisan penelitian untuk Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan juga bagi pembaca.

Jakarta, 12 Oktober 2021

Penulis
201823066

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	8
1. Metode Penelitian	8
2. Prosedur Pendekatan Produk	8
3. Teknik Pengumpulan Data	9
4. Pengukur Data dan Teknik Analisis	11
E. Lokasi dan Waktu	15
1. Lokasi yang digunakan	15
2. Waktu penulis melakukan penelitian	15
BAB II	16
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	16
A. Tinjauan Pustaka	16
1. Pengenalan <i>Cupcake</i>	16
2. Pengenalan Tepung Kedelai	18
B. Prosedur Percobaan	21
1. Pengenalan Bahan	21
2. Alat Yang Digunakan.....	28
3. Prosedur Percobaan	31
a. Pra Eksperimen	31
b. Rancangan Eksperimen	34

c. Resep.....	34
BAB III.....	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Hasil.....	40
1. Tampilan	41
2. Tekstur.....	42
3. <i>Flavour</i>	43
B. Pembahasan	44
1. Tampilan	44
2. Tekstur.....	45
3. <i>Flavour</i>	46
BAB IV	48
KESIMPULAN DAN SARAN	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN 1.....	55
LAMPIRAN 2.....	56
LAMPIRAN 3.....	57
LAMPIRAN 4.....	58
BIODATA PENULIS.....	59

DAFTAR TABEL

TABEL 1 KANDUNGAN YANG TERDAPAT DALAM 100 GR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KEDELAI	2
TABEL 2 KRITERIA PENILAIAN	13
TABEL 3 NILAI RATA-RATA	14
TABEL 4 ALAT- YANG DIGUNAKAN	28
TABEL 5 PRA EKSPERIMEN.....	32
TABEL 6 RANCANGAN EKSPERIMEN	34
TABEL 7 RESEP <i>CUPCAKE</i> PEMBANDING	35
TABEL 8 RESEP <i>CUPCAKE</i> EKSPERIMEN	38
TABEL 9 HASIL PRODUK	41
TABEL 10 HASIL UJI PANELIS TERHADAP TAMPILAN PADA <i>CUPCAKE</i>	42
TABEL 11 HASIL UJI PANELIS TERHADAP TEKSTUR PADA <i>CUPCAKE</i>	43
TABEL 12 HASIL UJI PANELIS TERHADAP <i>FLAVOUR</i> PADA <i>CUPCAKE</i>.....	44

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 MENTEGA	21
GAMBAR 2 GULA	22
GAMBAR 3 VANILI BUBUK	23
GAMBAR 4 TELUR	24
GAMBAR 5 TEPUNG TERIGU	25
GAMBAR 6 <i>BAKING POWDER</i>	26
GAMBAR 7 SUSU	27

DAFTAR PUSTAKA

- Adzani, F. (2020, Maret 25). 7 Jenis Tepung Tinggi Protein yang Sehat dan Juga Lezat. *Hidup Sehat*. Retrieved Oktober 4, 2021
- Ang. (2017, Oktober 8). *Ini Alasan Kedelai Lokal Kurang Diminati Produsen Tahu dan Tempe*. Retrieved November 27, 2021, from Tribun Jogja: <https://jogja.tribunnews.com/amp/2017/10/08/ini-alasan-kedelai-lokal-kurang-diminati-produsen-tahu-dan-tempe>
- Anggarini, W. (2022, Januari 12). *Deretan Kue Estetik yang Bisa Jadi Kejutan Cantik di Kediri*. Retrieved Januari 21, 2022, from Dream: <https://www.dream.co.id/culinary/deretan-kue-estetik-yang-bisa-jadi-kejutan-cantik-di-kediri-220112y.html>
- Anindyaputri, I. (2021, Januari 25). *Perbedaan Mentega dan Margarin: Mana yang Lebih Sehat?* Retrieved Januari 4, 2022, from Hello Sehat: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/perbedaan-mentega-dan-margarin/>
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Swadaya. Retrieved Oktober 14, 2021
- Ayuning, N. D. (2019, Juni 08). *Perbedaan Cupcake dan Muffin, Kue yang Serupa Tapi Tak Sama*. Retrieved Januari 20, 2022, from IDN Times: <https://www.idntimes.com/hype/fun-fact/nuke-diah-ayuning/perbedaan-cupcake-dan-muffin-c1c2/4>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Retrieved Oktober 20, 2021
- Fatsecret. (2008, Februari 04). *Teoung Terigu Putih*. Retrieved Oktober 17, 2021, from Fatsecret: https://www.google.com/search?q=tepung+terigu+fatsecret&rlz=1C1GCEJ_idID974ID974&oq=tepung+terigu+fatsecret&aqs=chrome..69i57j69i65.4719j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works*. Canada: John Wiley & Sons, Inc. Retrieved November 6, 2021, from How Baking Works.
- Gunawan, S. B. (2019). Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Chiffon Cake. Retrieved Oktober 20, 2021, from <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/787/SHINTA%20BELINDA%20GUNAWAN%20201621620-2019%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Jaya, M. P. (2021, Januari 19). *Kandungan Nutrisi Sumber Manfaat Tepung Kedelai*. Retrieved Oktober 14, 2021, from PT. Melati Putra Jaya: <https://www.melatiputrajaya.com/nutrisi-tepung-kedelai>
- Kriswati, W. (2017, Februari 16). *Jadi Seperti Ini, Ya Cara Makan Cupcake yang Benar*. Retrieved Januari 20, 2022, from Tabloid Bintang: <https://aura.tabloidbintang.com/tip-n-trik/read/60636/jadi-seperti-ini-ya-cara-makan-cupcake-yang-benar>
- Lizzarni. (2008, Juni 26). *Serba-Serbi Cupcake*. (A. Chandralela, Ed.) Jakarta: Hikmah (PT Mizan Publika). Retrieved Oktober 17, 2021, from Kompasiana.
- Longman Dictionary. (n.d.). *Melt in your mouth*. Retrieved Januari 4, 2022, from Longman Dictionary: <https://www.ldoceonline.com/dictionary/melt-in-your-mouth>
- Mandasari, R. (2018, Oktober 31). *Cara Membuat Cupcake Cokelat Kukus yang Enak dan Sederhana, Lembut Banget*. Retrieved Desember 26, 2021, from Liputan 6: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3679822/cara-membuat-cupcake-cokelat-kukus-yang-enak-dan-sederhana-lembut-banget>
- Manggarayu. (2017, Agustus 31). *Apa Bedanya? Baking Powder Single Acting dan Baking vs Baking Powder Double Acting*. Retrieved Januari 4, 2022, from ResepKoki: <https://resepKoki.id/apa-bedanya-baking-powder-single-acting-double-acting/>
- Mardatila, A. (2020, April 30). *9 Jenis Kacang yang Kaya Nutrisi dan Populer di Indonesia*. Retrieved Oktober 04, 2021, from Merdeka: <https://m.merdeka.com/sumut/9-jenis-kacang-yang-kaya-nutrisi-dan-populer-di-indonesia-klm.html>
- Markaindo. (2020, April 23). *Tepung Kedelai Untuk Berbagai Produk Olahan*. Retrieved Oktober 20, 2021, from Markaindo: <https://markaindo.com/2020/04/23/tepung-kedelai-untuk-bermacam-produk-olahan/>
- Maryati, K dan Juju Suryawati. (2007). *Sosiologi Untuk SMA dan Ma*. Jakarta: Erlangga. Dipetik Oktober 20, 2021
- Mira. (2021, Februari 17). *Cari Tahu Perbedaan Gula Pasir, Gula Kastor, dan Gula Halus*. Retrieved Januari 4, 2022, from Dailysia.com: <https://www.dailysia.com/cari-tahu-perbedaan-gula-pasir-gula-kastor-dan-gula-halus/>

- Pratiwi, M. D. (2017). Eksperimen Pembuatan Roll Cake Dari Tepung Kedelai Dengan Substitusi Tepung Maizena. Retrieved Oktober 20, 2021, from <http://lib.unnes.ac.id/32134/1/5401410060.pdf>
- Rahadiyati, A. (2020, September 16). *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. Retrieved November 6, 2021, from AhliGizi: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- ResepKoki, & Penulis, O. (2021). (L. Atsarina, Editor) Retrieved from Resep Cupcake Coklat dan Lemon: <https://resepkoki.id/resep/resep-cupcake-coklat-dan-lemon/>
- Riyadi, N. H., Amalia, R., & Utami, R. (2011, Februari 1). KAJIAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI SNACKBARS DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG TEMPE DAN BUAH NANGKA KERING SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN CGFG (CASEIN FREE GLUTEN FREE). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, IV*. Retrieved November 6, 2021
- Salim, E. (2012). *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Lily Publisher. Retrieved Oktober 20, 2021
- Santoso, C. (2020, November 18). *(Kreanova) Tepung Kedelai yang Tinggi akan Protein*. Retrieved Oktober 20, 2021, from Kompasiana Beyond Blogging: <https://www.kompasiana.com/cahyanisantoso5086/5fb5482e8ede4844b8456fc2/kreanova-tepung-kedelai-yang-tinggi-akan-protein>
- Sarwono. (2010). *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Swadaya. Retrieved Oktober 04, 2021
- Sholihah, N. (2015, September 07). *Vanili*. Retrieved Januari 22, 2022, from Kerjanya: <http://www.kerjanya.net/faq/18062-vanili.html>
- Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta. Retrieved Oktober 20, 2021
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018, September). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata, Vol. 5 No. 2*. Retrieved Oktober 14, 2021
- Talitha, T. (2021). Bahan Pembuat Tepung Terigu & Perbedaan Protein Tinggi, Sedang, Kecil. *Gramedia Blog*. Retrieved Januari 4, 2022

- Tambunan, P. (2011, Juli 19). *Panduan Mudah Menghias Cupcake*. (I. A. Maruti, Ed.) Jakarta: PT Kawan Pustaka. Retrieved Januari 4, 2022, from Smart Plus Pro.
- Wicaksono, S. (2020, Februari 5). *Jenis dan Manfaat Susu Dalam Pembuatan Kue*. Retrieved Januari 4, 2022, from Tehsera: <https://www.tehsera.com/2020/02/jenis-dan-manfaat-susu-yang-wajib.html>
- Widoyoko, E. (2014). *Teknik Pneyusunan Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Retrieved Oktober 17, 2021
- Winarsi. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan Yogyakarta*. Yogyakarta: Kanisius. Retrieved September 27, 2021