

**PENGGUNAAN TAHU SUTRA SEBAGAI  
PENGANTI TELUR PADA BRIOCHE LOAF**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam  
Menempuh Studi Pada Program Diploma III**



**Oleh:**

**Odilla Roselline**

**NIM : 201822885**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL TUGAS  
AKHIR**

**PENGUNAAN TAHU SUTRA  
SEBAGAI PENGGANTI TELUR PADA  
BRIOCHE LOAF**

**NAMA : ODILIA ROSELLINE  
NIM 201822885  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN  
PATISERIJURUSAN : PERHOTELAN**

Pembimbing I,

Pembimbing II,

  
**Made Citra Yuniastuti, SE., MM.**

NIP 198206032009022005



**R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.**  
NIP 197106261998032001

Bandung, 22 Maret 2021

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 : Odilia Roselline  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung 10 April 2000  
NIM : 201822885  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

**Penggunaan Tahu Sutra Sebagai Pengganti Telur Pada Brioche Loaf**

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, Juni 2021

Yang membuat pernyataan,

A handwritten signature in black ink is written over a green 6000 Rupiah Indonesian postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem, the text 'REPUBLIK INDONESIA', '6000', and 'POSTAL SERVICE'.

Odilia Roselline

201822885

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir yang berjudul “PENGUNAAN TAHU SUTRA SEBAGAI PENGANTI TELUR PADA BRIOCHE LOAF”.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan Diploma III pada program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Selama menempuh pendidikan Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, penulis mendapatkan banyak dukungan secara moral maupun materi dari berbagai pihak. Tanpa dukung – dukungan tersebut penulis tidak dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal Kasim, MM.Par., CHE selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M dan Ibu Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta masukan kepada penulis
5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Kedua orang tua dan kakak beserta keluarga yang selalu memberikan dukungan, kasih sayang, doa juga dorongan moril maupun materil yang tidak terhingga.

5. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
6. Kedua orang tua dan kakak beserta keluarga yang selalu memberikan dukungan, kasih sayang, doa juga dorongan moril maupun materil yang tidak terhingga.
7. Sahabat- sahabat yang bersama-sama menempuh pendidikan selama 3 tahun dan selalu menyemangati dan saling mendukung dalam penulisan tugas akhir. Juga untuk seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Terlepas dari semua ini, penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu kritik dan saran yang membangun dari para pembaca akan sangat membantu demi tugas akhir ini dapat menjadi lebih baik. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi terhadap pembaca.

Bandung, Juni 2021

Penulis,

Odilia Roselline

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN MAHASISWA .....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....	7
1. Metode Penelitian.....	7
2. Prosedur Penelitian.....	8
3. Teknik Pengumpulan Data .....	9
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisa .....	11
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	14
BAB II .....	16
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN .....	16
A. Tinjauan Pustaka.....	16
1. Tinjauan Umum Telur .....	16
2. Tinjauan Umum Tahu Sutra .....	17
3. Pengenalan Brioche Loaf .....	18
B. Prosedur Percobaan.....	19
1. Pengenalan Bahan .....	19
2. Alat yang Digunakan.....	24
3. Rancangan Eskperimen .....	28
BAB III.....	39
HASIL OBSERVASI DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Hasil Observasi Penulis .....	39
B. Analisa Penilaian Oleh Panelis .....	42
C. Pembahasan .....	46
BAB IV.....	50
KESIMPULAN DAN SARAN .....	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran .....	51
LAMPIRAN .....	55

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI.....	4
TABEL 2. SKALA PENILAIAN.....	12
TABEL 3. JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN PANELIS .....	13
TABEL 4. ALAT YANG DIGUNAKAN.....	25
TABEL 5. RANCANGAN PENGGUNAAN PERBANDINGAN TELUR AYAM DAN TAHU SUTRA .....	29
TABEL 6. BRIOCHE LOAF PEMBANDING.....	30
TABEL 7. BRIOCHE LOAF EKSPERIMEN (TAHU SUTRA) .....	32
TABEL 8. DOKUMENTASI HASIL EKSPERIMEN .....	35
TABEL 9. PRODUK EKSPERIMEN DAN PEMBANDING .....	39
TABEL 10. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS BRIOCHE LOAF .....	42
TABEL 11. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS BRIOCHE LOAF .....	44
TABEL 12. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS BRIOCHE LOAF .....	45

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tepung Terigu Protein Tinggi .....	20
Gambar 2. Garam.....	20
Gambar 3. Gula Pasir.....	21
Gambar 4. Ragi.....	21
Gambar 5. Susu.....	22
Gambar 6. Margarin.....	23
Gambar 7. Telur.....	23
Gambar 8. Tahu Sutra.....	24

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 GOOGLE FORM PENILAIAN PANELIS.....	55
LAMPIRAN 2 DAFTAR NAMA PANELIS TIDAK TERLATIH.....	56
LAMPIRAN 3 DOKUMENTASI PANELIS .....	58
BIODATA PENULIS.....	59

## DAFTAR PUSTAKA

- (2015, 10 5). Retrieved from The Kitchn's Baking School:  
<https://www.thekitchn.com/baking-school-day-1-all-about-eggs-and-baking-222479>
- Dewi, S. K. (2015). RANCANGAN PEMBUATAN ROTI TAWAR DENGAN PENGGUNAAN EKSTRAK KULIT MANGGIS. Retrieved from  
<https://lib.unnes.ac.id/22879/1/5401410108.pdf>
- DimzPastry*. (2015, 9 10). Retrieved 3 5, 2021, from  
<http://dimzpastry.blogspot.com/2015/09/brioche.html>
- Encyclopedia. (2020, 5). *Pembahasan Telur*. Retrieved from  
[www.encyclopedia.com](http://www.encyclopedia.com)
- Filma. (n.d.). *Material Encyclopedia Telur*. Retrieved from  
<https://filmapro.co.id/material/telur#:~:text=Telur,yang%20dapat%20memertahankan%20kelembaban%20adonan.>
- Golton, L. (2013). Retrieved 2-1, from  
<https://www.bakingbusiness.com/articles/34806-lecithin-nature-s-way-to-emulsify>
- Hellosehat.com*. (2020, 12 17). (A. Veratamala, Producer) Retrieved 3 8, 2021, from <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-dan-risiko-makan-telur/#gref>
- Kania, D. (2020). *kompasiana*. Retrieved 2021, from  
<https://www.kompasiana.com/deasykaniar/5f4e7478097f367f34140de2/mengenal-bahan-bahan-utama-pada-roti-beserta-fungsinya?page=all>

*Klik Dokter.* (n.d.). Retrieved 3 5, 2021, from Klik Dokter:

<https://www.klikdokter.com/penyakit/intoleransi-laktosa>

*Kompas.com.* (2012, 8 13). Retrieved 3 6, 2021, from

<https://regional.kompas.com/read/2012/08/13/10071160/Ini.Perbedaan.Kedelai.Lokal.dengan.Impor.#~:text=Kedelai%20lokal%20unggul%20dari%20impor,rendah%20karena%20bukan%20benih%20transgenik.&text=Sekalipun%20unggul%20sebagai%20bahan%20baku,kelemahan%20untuk%20bahan%20baku%20tempe.>

*Kumparan Food.* (2019, 3 6). Retrieved from

<https://kumparan.com/kumparanfood/7-bahan-makanan-alternatif-pengganti-telur-1551847690206836474/full>

Lee, M. (2018, November 27). *Is Lecithin Soy or Egg?* Retrieved April 1, 2021,

from <https://healthyeating.sfgate.com/lecithin-soy-egg-9486.html>

*Liputan6.com.* (2019, 5 14). Retrieved 3 7, 2021, from

<https://www.liputan6.com/health/read/3983216/tak-cuma-sumber-protein-ini-kandungan-hebat-sebutir-telur>

*Repository.usu.* (n.d.). Retrieved from

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/32048/Chapter%20II.pdf;jsessionid=5BB13F26FF9817E73FE418C6ADD56A84?sequence=4>

*Research Gate.* (2020, 5). (J. A. Sains, Producer) Retrieved 3 6, 2021, from

[https://www.researchgate.net/publication/343208407\\_ANALISIS\\_DAYA\\_SAING\\_KOMODITAS\\_KEDELAI\\_PADA\\_LAHAN\\_KERING\\_DI\\_KABUPATEN\\_TEBO](https://www.researchgate.net/publication/343208407_ANALISIS_DAYA_SAING_KOMODITAS_KEDELAI_PADA_LAHAN_KERING_DI_KABUPATEN_TEBO)

*ResepKoki*. (2017, 2 3). Retrieved from <https://resepkoki.id/4-bahan-pengganti-telur-untuk-baking/#:~:text=Tahu%20Jepang%20atau%20Tofu,jadi%20lembut%20dan%20agak%20kenyal>.

Sarah R. Labensky, P. A. (2004). *On Baking* (third edition ed.).

*Tirto.id*. (2016, 11 28). (W. U. Zuhra, Producer) Retrieved 3 5, 2021, from <https://tirto.id/intoleransi-laktosa-bukan-alergi-susu-b5LT>

*Uny.ac.id*. (n.d.). Retrieved from <http://eprints.uny.ac.id/66230/4/4.%20bab%20ii.pdf>

Yayath. (2009). *Fungsi Bahan - Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Retrieved 2021, from <http://yayath-silahkanmampir.blogspot.com/2009/10/blog-post.html#:~:text=Fungsi%20garam%20dalam%20pembuatan%20roti,yakni%20memperkecil%20pori%2Dpori%20roti>.