

**PENGGUNAAN *PLAIN YOGHURT* SEBAGAI  
PENGGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN *MUFFIN***

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh :**

**SHANIA VANESSA FERNANDA**

**Nomor Induk : 201822887**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI  
BANDUNG  
2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN *PLAIN YOGHURT* SEBAGAI PENGGANTI TELUR  
DALAM PEMBUATAN *MUFFIN***

NAMA : SHANIA VANESSA FERNANDA  
NIM : 201822887  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



**Made Citra Yuniastuti, SE., MM.**  
NIP. 198206032009022005

Bandung, 13 Agustus 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

**Faisal, MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Shania Vanessa Fernanda  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 08 Juni 2000  
NIM : 201822887  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

**“PENGGUNAAN *PLAIN YOGHURT* SEBAGAI PENGANTI TELUR  
DALAM PEMBUATAN *MUFFIN*”**

- 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, 22 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



**Shania Vanessa Fernanda**  
NIM 201822887

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas diberikannya rahmat dan hidayah-Nya yang membuat peneliti menyelesaikan penelitian yang memiliki judul “**PENGGUNAAN *PLAIN YOGHURT* SEBAGAI PENGANTI TELUR DALAM PEMBUATAN *MUFFIN*”.**

Tugas akhir ini terselesaikan dengan lancar tidak lepas dari bantuan maupun dukungan baik moral maupun material yang peneliti dapatkan dari banyak pihak. Maka dari itu, peneliti ingin memberikan rasa terimakasih sebesar – besarnya kepada:

1. Bapak Faisal Kasim, MM.Par., CHE yang menjabat sebagai ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc yang menjabat sebagai 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 Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan masukan yang membangun.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan masukan yang membangun.
6. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu dan

keterampilan selama tiga tahun peneliti menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

7. Keluarga peneliti yaitu Ayah saya Ong Chang Wun, Ibu saya Fenty Dewi Anggerenie, dan kakak saya Kevin Ferdyanto yang memberikan semangat dan doa yang dibutuhkan peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini.
8. Seluruh teman-teman yang senantiasa memberikan dukungan, motivasi, khususnya Henokh yang telah memberikan dukungan yang sangat besar dan saran yang bermanfaat dalam menyelesaikan penelitian ini.

Terlepas dari semuanya, peneliti juga menyadari bahwa tugas akhir ini terdapat banyak kekurangan. Maka dari itu peneliti dengan sangat terbuka menerima kritik dan saran dari pembaca.

Akhir kata, harapan peneliti agar tugas akhir ini memberikan manfaat bagi pembaca.

Bandung, Maret 2021

Peneliti,

**Shania Vanessa Fernanda**

NIM 201822887

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN MAHASISWA.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian .....	7
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
E. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	15
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>17</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	17
1. Pengenalan <i>Plain Yoghurt</i> .....	17
2. Pengenalan Telur .....	20
3. Pengenalan Muffin.....	21
B. Prosedur Percobaan .....	23
1. Pengenalan Bahan.....	23
2. Pengenalan Alat.....	28
3. Prosedur Percobaan.....	31
C. Kesulitan dan Hambatan.....	38
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
A. Hasil Observasi .....	39
B. Hasil Penilaian Panelis .....	41
C. Pembahasan .....	46
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>50</b>
A. Kesimpulan .....	50
B. Saran.....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>

<b>BIODATA PENELITI.....</b>	<b>59</b>
------------------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

TABEL 1. PERBANDINGAN KOMPOSISI KANDUNGAN GIZI PADA TELUR DAN <i>YOGHURT</i> .....	5
TABEL 2. SKALA PENILAIAN.....	13
TABEL 3. JARAK INTERVAL KRITERIA.....	15
TABEL 4. DAFTAR ALAT-ALAT PERCOBAAN.....	28
TABEL 5. RANCANGAN EKSPERIMEN .....	32
TABEL 6. RESEP ASLI <i>MUFFIN</i> DENGAN TELUR (PEMBANDING).....	33
TABEL 7. RESEP PERCOBAAN <i>MUFFIN</i> DENGAN PLAIN YOGHURT (EKSPERIMEN).....	34
TABEL 8. PROSES PEMBUATAN <i>MUFFIN</i> PEMBANDING DAN EKSPERIMEN.....	35
TABEL 9. HASIL EKSPERIMEN.....	39
TABEL 10. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK <i>APPEARANCE</i> 30 ORANG PANELIS TIDAK TERLATIH .....	42
TABEL 11. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK <i>TEXTURE</i> 30 ORANG PANELIS TIDAK TERLATIH .....	43
TABEL 12. HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK <i>FLAVOUR</i> 30 ORANG PANELIS TIDAK TERLATIH .....	45



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. TELUR.....	23
GAMBAR 2. <i>PLAIN YOGHURT</i> .....	24
GAMBAR 3. MINYAK GORENG.....	25
GAMBAR 4. AIR.....	25
GAMBAR 5. GULA PASIR.....	26
GAMBAR 6. TEPUNG PROTEIN SEDANG.....	27
GAMBAR 7. <i>BAKING POWDER</i> .....	27
GAMBAR 8. SUSU BUBUK.....	28

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 ANGKET / KUESIONER.....	55
LAMPIRAN 2 DAFTAR NAMA PANELIS .....	56
LAMPIRAN 3 PEDOMAN OBSERVASI.....	58

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, R. (2013). Fonte: [http://eprints.ums.ac.id/24767/2/BAB\\_I.pdf](http://eprints.ums.ac.id/24767/2/BAB_I.pdf)
- Anatomy of Chicken Egg*. (s.d.). Fonte: Science of Cooking: <https://www.scienceofcooking.com/eggs/anatomy-of-a-chicken-egg.html>
- Arnanson, A. (12 de March de 2019). *Yogurt 101: Nutrition Facts and Health Benefits*. Fonte: Healthline: <https://www.healthline.com/nutrition/foods/yogurt#nutrition>
- Bakerpedia. (s.d.). *Maillard Reaction*. Fonte: bakerpedia: <https://bakerpedia.com/processes/maillard-reaction/>
- El-Bakry, M. (2011). Functional and Physicochemical Properties of Casein and its Use in Food and Non-Food Industrial Applications. *Chemical Physics Research Journal*, 125-138.
- Gavin, J. (20 de April de 2018). *Egg Substitutes for Cooking and Baking*. Fonte: Jessica Gavin Culinary Scientist: <https://www.jessicagavin.com/egg-substitutes/>
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking*. Canada: John Wiley & Sons.
- Kirana, F. A. (23 de November de 2018). *Ternyata ini Fungsi Telur dalam Membuat Kue*. Fonte: Fimela: <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pembuatan Yoghurt*. Fonte: eBookPangan.com: <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf>
- Kumala, I. (25 de January de 2017). *Kenali 5 Jenis Yoghurt Berikut Agar Kamu Dapat Merasakan Manfaatnya*. Fonte: Beautynesia: <https://www.beautynesia.id/berita-food/kenali-5-jenis-yoghurt-berikut-agar-kamu-dapat-merasakan-manfaatnya/b-121225>
- Lall, A. (1 de October de 2019). *This Secret Ingredient Makes Baked Treats Even More Moist and Delicious*. Fonte: Woman's World: <https://www.womansworld.com/posts/food-recipes/milk-powder-for-baking-172895#:~:text=Milk%20powder%20enhances%20the%20taste,gives%20cake%20a%20brown%20tone>
- Lestari, D. S. (16 de February de 2017). *Oke Zone*. Fonte: FOOD STORY : Asal Usul Muffin, Kue Mungil yang Legit: <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/02/15/298/1619226/food-story-asal-usul-muffin-kue-mungil-yang-legit#:~:text=Asal%20kata%20muffin%20berasal%20dari,dengan%20Mufflet%20yang%20artinya%20lembut>

- Mcdowell, E. J. (27 de April de 2017). *Muffin Tips from a Baker Who Has Made Thousands (+3 Recipes)*. Fonte: Food52: <https://food52.com/blog/19567-muffin-tips-from-a-baker-who-has-made-thousands-3-recipes>
- Pathania, S., & Tiwari, B. K. (2019). *Proteins : Sustainable Source, Processing and Applications* . Fonte: Science Direct: <https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/egg-proteins>
- Podgurski, C. (1 de January de 2006). *Whey in Baked Goods*. Fonte: Prepare Foods: <https://www.preparedfoods.com/articles/105250-whey-into-baked-goods#:~:text=For%20many%20reasons%2C%20whey%20is,moisture%20retention%2C%20emulsification%20and%20shelflife.>
- Rahmawati, E. (2015). Fonte: <http://eprints.ums.ac.id/34196/6/BAB%20I.pdf>
- Ramadhan, B. (21 de May de 2018). *Indonesia Masuk Daftar Negara Ramah Vegetarian Tingkat Dunia*. Fonte: Good News from Indonesia: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2018/05/21/indonesia-masuk-daftar-negara-ramah-vegetarian-tingkat-dunia>
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake* . Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Sarah R. Labensky, P. A. (2016). *On Baking : a textbook of baking and pastry fundamentals* . United States of America: Pearson.
- Setiawan, S. (6 de Februari de 2021). *Studi Kepustakaan adalah*. Fonte: Guru Pendidikan: <https://www.gurupendidikan.co.id/studi-kepustakaan/>
- Sevier, J. (18 de December de 2018). *The Best English Muffins You Can Buy at the Store*. Fonte: Epicurious: <https://www.epicurious.com/expert-advice/best-english-muffins-you-can-buy-at-the-store-article>
- Stafford, G. (10 de February de 2021). *No-Knead Homemade English Muffins*. Fonte: Bigger Bolder Baking: <https://www.biggerbolderbaking.com/homemade-english-muffins/>
- Story, P. (13 de November de 2018). *History of Muffins*. Fonte: Pondan: <https://pondan.com/en/article/history-of-muffins/#:~:text=British%2Dstyle%20muffins%20were%20discovered,in%20the%20early%2019th%20century>
- Susilawati, D. (15 de April de 2019). *Telur dan Susu Sapi, Penyebab Alergi Tertinggi*. Fonte: Republika: <https://republika.co.id/berita/gaya-hidup/info-sehat/19/04/15/pq017f414-telur-dan-susu-sapi-penyebab-alergi-tertinggi>
- WHO. (2015). Healthy Living. *What is Healthy Lifestyle*.
- Wiradarma, K. (4 de January de 2016). *Fakta Mengenai Alergi Makanan di Indonesia*. Fonte: Klik Dokter:

<https://www.klikdokter.com/rubrik/read/2700449/fakta-mengenai-alergi-makanan-di-indonesia>