

**SUBSTITUSI *WHIPPED CREAM* DENGAN *AQUAFABA* AIR KACANG
CHICKPEA PADA PEMBUATAN *WHITE CHOCOLATE MOUSSE***

TUGAS AKHIR

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



YADIRA ANGELIKA
Nomor Induk: 201822910

PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
BANDUNG
2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

“SUBSTITUSI *WHIPPED CREAM* DENGAN *AQUAFABA* AIR KACANG *CHICKPEA*
PADA PEMBUATAN *WHITE CHOCOLATE MOUSSE*”

NAMA : Yadira Angelika
NIM : 201822910
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Yadira Angelika
6 September 2021



6 September 2021

Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd

Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.

NIP. 198207072011011005

NIP. 198511112011012017

Bandung, 19 Agustus 2021

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltorn, S.Sos., M.Sc

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP.19710506 199803 1 001

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Yadira Angelika
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 24-Juni-2000
NIM : 201822910
Program Studi : Perhotelan
Jurusan : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Substitusi *Whip Cream* dengan *Aquafaba* Air Kacang *Chickpea* Pada Pembuatan *White Chocolate Mousse*
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, 27-Juni-2021

Yang membuat pernyataan.



Yadira Angelika
NIM 201822910

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini yang berjudul “SUBSTITUSI *WHIPPED CREAM* DENGAN *AQUAFABA AIR KACANG CHICKPEA* PADA PEMBUATAN *WHITE CHOCOLATE MOUSSE*” yang dapat penulis selesaikan di waktu yang tepat.

Tugas akhir ini dapat diselesaikan tidak lepas dari banyaknya dukungan dan bantuan yang telah penulis dapatkan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, 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. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku dosen pembimbing pertama saya dengan sepenuh hati telah membimbing saya dan meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis.
5. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku dosen pembimbing kedua saya yang telah membimbing saya dengan sepenuh hati dan

meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan masukkan kepada penulis.

6. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Keluarga yang sangat penulis cintai yakni Bapak saya Zulfikar Matondang, Ibu Saya Elly Khairiah, dan kedua Kakak Saya Silvia dan Anta yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis.
8. Para sahabat penulis yakni, Mita, Anin, Fajar, Richard, Awi, Zhira, Reyghita, dan Ihin yang memberikan semangat serta menjadi tempat terbaik untuk pulang.
9. Teman-teman Bakefields yang telah bersama-sama berjuang dari semester satu hingga kini, semoga selalu memberi dukungan satu sama lain.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan di usulan penelitian ini, maka dari itu kritik dan saran yang membangun dari para pembaca kelak, akan sangat berarti bagi penulis agar usulan penelitian ini menjadi lebih baik.

Semoga usulan penelitian ini dapat memberikan dampak positif dan memberikan ide-ide cemerlang bagi pembaca.

Bandung,

Juni 2021

Penulis,

Yadira Angelika

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	7
1. Metode Penelitian.....	7
2. Prosedur Pengembangan Produk.....	8
3. Teknik Pengumpulan Data.....	9
4. Teknik Pengukuran Data dan Teknik Analisis.....	10
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	18
1. Lokasi Penelitian.....	18
2. Waktu Penelitian.....	18
BAB II	19
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	19
A. Tinjauan Pustaka	19
B. Prosedur Percobaan	25
1. Pra Eksperimen.....	25
2. Rancangan Eksperimen.....	27
3. Pengenalan Bahan.....	28
4. Pengenalan Alat.....	33
5. Resep.....	36
6. Kendala dan Kesulitan.....	39
BAB III	40
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
A. Hasil Penelitian Penulis	40
B. Pembahasan	42
1. Analisis Tampilan <i>White Chocolate Mousse</i> Eksperimen.....	42
2. Analisis Rasa <i>White Chocolate Mousse</i> Eksperimen.....	45
3. Analisis Aroma <i>White Chocolate Mousse</i> Eksperimen.....	47
4. Analisis Tekstur <i>White Chocolate Mousse</i> Eksperimen.....	49
BAB IV	51

KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR TABEL

Table 1 PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI PADA <i>WHIP CREAM</i> DENGAN KACANG <i>CHICKPEA</i> PER 100 gr	4
Table 2 FORMAT PENILAIAN PANELIS TERHADAP WHITE CHOCOLATE MOUSSE EKSPERIMEN DAN PEMBANDING.....	14
Table 3 RATING SCALE PENILAIAN PANELIS	16
Table 4 KADUNGAN GIZI KACANG ARAB MASAK PER 100 GR.....	22
Table 5 KANDUNGAN GIZI AQUAFABA AIR KACANG ARAB PER 250 GR.....	23
Table 6 HASIL EKSPERIMEN	27
Table 7 RANCANGAN EKSPERIMEN	27
Table 8 PERALATAN PENUNJANG DALAM PEMBUATAN <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</i>	34
Table 9 RESEP WHITE CHOCOLATE MOUSSE PEMBANDING.....	36
Table 10 RESEP WHITE CHOCOLATE MOUSSE EKSPERIMEN.....	38
Table 11 HASIL PRODUK PEMBANDING DAN EKSPERIMEN	40
Table 12 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</i> PEMBANDING DARI SEGI TAMPILAN (n=40)	43
Table 13 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</i> EKSPERIMEN DARI SEGI TAMPILAN (n+40).....	44
Table 14 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>WHITE CHOCOLAT MOUSSE</i> PEMBANDING DARI SEGI RASA (n=40)	45
Table 15 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</i> EKSPERIMEN DARI SEGI RASA (n=40).....	46
Table 16 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</i> PEMBANDING DARI SEGI AROMA (n=40)	47
Table 17 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</i> EKSPERIMEN DARI SEGI AROMA (n=40).....	48
Table 18 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</i> PEMBANDING DARI SEGI TEKSTUR (n=40)	49
Table 19 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</i> EKSPERIMEN DARI SEGI TEKSTUR (n=40).....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>whipping cream</i>	28
Gambar 2 <i>white chocolate</i>	29
Gambar 3 <i>gelatin</i>	30
Gambar 4 <i>icing sugar</i>	31
Gambar 5 gula.....	32
Gambar 6 Kacang Arab.....	33

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim,(2009). *mastering the art and craft baking and pastry*. New Jersey : the culinary institute of america.
- lechat, c. (2020). *aquafaba*. Diakses tanggal 9 Maret 2021. Tersedia pada facebook.com
- dever, z. (2016). *aquafaba sweet and savory vegan recipes made egg free with the magic of bean water*. Virginia: vegan heritage press.
- shim, r. m. (2018). *journal of visualized exeriments*.
- salim, v. a. (2018). *pembuatan meringue pavlova menggunakan air rendaman kacang chickpea sevagai pengganti putih telur*, Volume 5.
- aljaji, t. e. (2009). *nutritional composition of chickpea as effected by microwave cooking and other traditional cooking methods*.
- pasuruan, u. y. (2018). *jurnal teknologi pangan*, Volume 9.
- monica. (2020). *aquafaba whipped cream*. Diakses tanggal 9 Maret 2021. Tersedia pada www.thehiddenveggies.com
- nora. (2021). *aquafaba*. Diakses tanggal 19 Maret 2021. Tersedia pada noracooks.com
- shooking, c. (2018). *make whipped cream from chickpeas only two ingredients*. Diakses pada 19 Maret 2021. Tersedia pada youtube.com
- Suryana, M. (2010). *metodelogi penelitian*. Indonesia: universitas pendidikan indonesia.

- mcmillan. (2012). *educational research fundamental for the costumer*. virginia: virginia commonwealth university.
- nazir, m. *metodelogi penelitian*. Indonesia.
- riyanto, y. (2010). *metodelogi penelitian pendidikan* . Surabaya: SIC.
- sugiyono. (2017). *metode penelitian kuantitatif*. Indonesia: Alfabeta.
- waysima, D. a. (2010). *evaluasi sensori produk pangan*.
- dwi setyaningsih, a. a. (2010). *analisis sensori untuk industri pangan dan argo*.
- ayustaningwarno, f. (n.d.). *teknologi pangan: teori praktis dan aplikasi*.
- malik, a. (2010). *seleksi panelis*.
- sugiyono. (2019). *statistika untuk penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- sugiyono. (2010). *metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- trilaksani, m. n. (2012). *ekstraksi gelatin kulit ikan kakap merah dengan proses perlakuan asam*.