

PENGGUNAAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN *CHOUX BASE*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi suatu persyaratan

menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

GABRIELA FAZRIN

201823073

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN *CHOUX BASE*

NAMA : GABRIELA FAZRIN
NIM : 201823073
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



R. Arti Sufianti, M. Pd
NIP. 197106261998032001

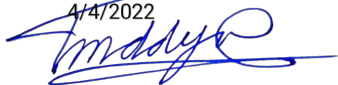
Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S
ST Par, MM
NIP. 195907131991031001

Penguji I,

Gabriela, Fazrin
4/4/2022



Dr. Teddy Chandra, S.Sos.,
M. Pd
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji II,



Erfin Roesfian,
S.Sos., M.Hum., CHE
NIP. 19590323 1982 03 1003

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 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 : Gabriela Fazrin
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 9 Oktober 1999
NIM : 201823073
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi yang berjudul:
Penggunaan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan *Choux Base*
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, 20 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Gabriela Fazrin
NIM. 201823073

KATA PENGANTAR

Segala puji serta syukur penulis ucapkan Alhamdulillah kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan ridho dan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan eksperimen Tugas Akhir yang berjudul “PENGUNAAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN *CHOUX BASE*”. dan dengan berkat Tuhan Yang Maha Esa penulis diberikan kekuatan dan kesehatan dalam melalui proses pembuatan Tugas Akhir hingga saat ini. Tugas Akhir ini disusun oleh penulis untuk memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Pada proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis telah dibantu banyak berupa dorongan semangat, maupun dukungan dari banyak orang. Maka dari itu, di kesempatan ini penulis mengucapkan syukur dan berterima kasih pada pihak – pihak yang sudah membantu, membina, membimbing serta semua yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam melakukan Tugas Akhir ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Poltekpar NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Poltekpar NHI Bandung.
3. Ibu DR. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd. CHE selaku ketua jurusan Hospitaliti Poltekpar NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Poltekpar NHI Bandung.
5. Ibu R. Arti Sufianti , M.Pd selaku dosen pembimbing I yang selalu membimbing dan meluangkan waktu untuk memberikan masukan serta arahan dan saran kepada penulis.
6. Bapak Djauhar Arifin, S.St. Par., MM selaku dosen pembimbing II yang selalu membimbing dan meluangkan waktu untuk memberikan masukan serta arahan dan saran kepada penulis.
7. Ibu Adi Hendraningrum S.Sos., MM selaku dosen bimbingan akademik yang selalu memberi masukan dan informasi serta arahan kepada penulis.
8. Seluruh Staff dan Dosen Pengajar serta Dosen Praktik di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung serta Manajemen Patiseri.
9. Orang Tua yang bernama Ayah Denny dan Ibu Elis serta tidak lupa kakak penulis yang bernama Farras Fazera yang selalu memberikan semangat dan dukungan secara finansial.
10. Sahabat dan teman terdekat penulis yang telah mendorong, memberi motivasi, memberi fasilitas serta memberi semangat dalam menulis Tugas Akhir ini.
11. Rivaldi Aditianto yang telah membantu dan banyak menyemangati penulis.
12. Teman teman seperjuangan kelas 6A ‘Pastry Anchor’ yang saling memberi semangat satu sama lain dan berjuang hingga kini.
13. Alami Bakehouse dan Seroja Bake yang telah memberi fasilitas pada saat *trial* berlangsung.

14. Semua pihak yang turut serta secara langsung maupun tidak langsung dalam penulisan Tugas Akhir ini dan namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Pada ditulisnya Tugas Akhir ini, telah banyak kesalahan dan kekurangan yang ada pada penulis. Maka dari itu, kritik dan saran sangat membantu penulis demi berjalannya Tugas Akhir ini.

Akhir kata, semoga dengan dirancangnya eksperimen dan Tugas Akhir ini dapat memberikan inspirasi dan manfaat bagi semua yang membaca.

Bandung, 16 Januari 2022



Gabriela Fazrin
NIM : 201823073

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR PENAMPANG	v
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang Penelitian.....	1
2. Pertanyaan Penelitian.....	5
3. Tujuan Penelitian.....	5
4. Prosedur dan Teknik Pengumpulan Data	6
4.1. Prosedur Pengembangan Produk.....	6
4.2. Prosedur Penelitian.....	6
4.3. Teknik Pengumpulan Data.....	7
4.3.1. Studi Kepustakaan.....	7
4.3.2. Observasi.....	7
4.3.3. Kuesioner/ Angket.....	8
4.3.4. Dokumentasi.....	9
5. Teknik Analisis Data.....	9
5.1. Uji Hedonik.....	9
5.2. Uji Panelis.....	10
6. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	11
6.1. Lokasi.....	11
6.2. Waktu Penelitian.....	12
BAB II TINJAUAN KEPUSTAKAAN DAN PROSEDUR PERCOBAAN	13
1. Pengenalan Tepung Terigu	13
1.1. Susunan Alami dari Biji Gandum.....	15
2. Pengenalan Tepung Tapioka	19
3. Pengenalan Alat dan Bahan	29
3.1. Alat dan bahan.....	29
4. Prosedur Pembuatan	42
4.1. Pra eksperimen.....	42
4.1.1. Standar Resep.....	43
4.2. Tahapan Percobaan	44
4.3. Uji Organoleptik.....	59
4.3.1. Tekstur.....	59
4.3.2. Rasa.....	60
4.3.3. Aroma.....	60
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	61
1. Hasil Observasi dan Hasil Uji Panelis Mengenai Aspek Tekstur Choux Eksperimen dan Perbandingan	63
2. Hasil Observasi dan Hasil Uji Panelis Mengenai Aspek Rasa Choux Eksperimen dan Perbandingan.....	64
3. Hasil Observasi dan Hasil Uji Panelis Mengenai Aspek Aroma Choux Eksperimen dan Perbandingan.....	66
4. KESULITAN.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.....	11
Tabel 2.2.....	29
Tabel 2.3.....	42
Tabel 2.4.....	43
Tabel 2.5.....	46
Tabel 2.6.....	52
Tabel 2.7.....	57
Tabel 3.1.....	62
Tabel 3.2.....	63
Tabel 3.3.....	65
Tabel 3.4.....	66

DAFTAR PENAMPANG

Pena mpa ng 2.1	14
Pena mpa ng 2.2	20
Pena mpa ng 2.3	24
Pena mpa ng 2.4	25
Pena mpa ng 2.5	26
Pena mpa ng 2.6	36
Pena mpa ng 2.7	37
Pena mpa ng 2.8	38
Pena mpa ng 2.9	39
Pena mpa ng 2.10	40
Pena mpa ng 2.11	41
Pena mpa ng 2.12	42

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. Standar Mutu Tepung Tapioka. SNI No. 01 2973-1992. Diakses 8 September 2021.

Coxall, Malcolm. 2018 “Traditional Baking Recipes Of Spain”. dalam Cornelio Books. Diakses 19 Oktober 2021.

Djuwardi, Anton. 2009. “Cassava” dalam Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan. Jakarta : PT Grasindo, Anggota IKAPI. Diakses 7 Januari 2022.

Darmawan, Aulia. 2011. “Choux Paste”. Diakses pada 01 April 2022.

Rosa, Ellya. 2020. “Choux Paste” on Flipping Ebook version of Modul Pastry. Diakses 27 Desember 2021.

<http://e-journal.uajy.ac.id/228/3/2BL01051.pdf> . Diakses 19 Januari 2022.

http://eprints.undip.ac.id/58428/7/BAB_II_.pdf . Diakses 16 Desember 2021.

<http://eprints.uny.ac.id/67185/4/4.%20Bab%20II.pdf>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Gandum>

https://publikasiilmiah.ums.ac.id/bitstream/handle/11617/1914/12.%20Paper_K-014.pdf;sequence=1

Kristanti, Rizky. 2019. “Repository STP Bandung” dalam Penggunaan Sebagian Tepung Tapioka Sebagai Pengganti Tepung Beras Ketan dalam Pembuatan Ladu.

Diakses 7 September 2021.

Mustinda, Lusiana. 2016 “Ini Tips Sukses Bikin Choux Pastry dari Para Chef”. Detik food. Diakses 26 Desember 2021.

- Palupi,Wening. 2017. “Membuat Choux Paste” dalam Pastry Bakery. Diakses 2 April 2022.
- Prof.Em. Dr. Soekarto, Soewarno. 2020. “Metode dan Analisis Uji Indrawi”,Cetakan 1. PT Grasindo,Anggota IKAPI. Diakses 3 Januari 2022.
- Standar Nasional Indonesia, (1995), “Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 013840-1995”, Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian. Diakses 8 Desember 2022.
- Sudarmadji, Slamet, Suhardi dan Haryono, Bambang, 1997, “Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian”, Edisi Keempat, Yogyakarta : Liberty. Diakses 5 November 2021.