

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG *ROLLED OAT* DALAM PEMBUATAN *LADY FINGER*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menyelesaikan Program Diploma III
Program Studi Manajemen Patiseri
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Oleh :

MIKHAILA SAFA NUGRAHA

Nomor Induk : 201823102

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN MANAJEMEN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG *ROLLED OAT* DALAM PEMBUATAN *LADY FINGER*

NAMA : Mikhaila Safa Nugraha
NIM : 201823102
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP 19860405 201101 2 008

Pembimbing Pendamping,



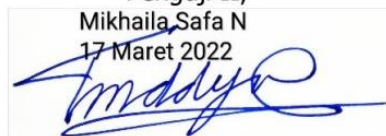
Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.
NIP 19851111 201101 2 017

Penguji I,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,
MM.Par.
NIP 19630404 199403 1 001

Penguji II,



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

Bandung, Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
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 : Mikhaila Safa Nugraha
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 15 November 2000
NIM : 201823102
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU MENGGUNAKAN TEPUNG ROLLED OAT DALAM PEMBUATAN LADY FINGER** 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, 23 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Mikhaila Safa Nugraha

NIM: 20182312

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut Tuhan Yang Maha Esa, penulis mengucapkan rasa syukur karena dengan kehendaknya penulis dapat menyusun Tugas Akhir dengan judul "**SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG ROLLED OAT DALAM PEMBUATAN LADY FINGER**" yang dapat disusun hingga sebaik-baiknya.

Adapun hal yang mendorong penyusunan penelitian ini guna menjadi titik akhir perjalanan Diploma III penulis di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yaitu menyusun Tugas Akhir ini.

Berkat beberapa dorongan dan dukungan beberapa pihak yang terlibat, penulis ingin mengucapkan rasa syukur dan terima kasih kepada:

1. PLT Ketua STP NHI Bandung yaitu Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik & Kemahasiswaan
3. Pembimbing 1 yang selalu sabar dan tanggap dalam merespon pertanyaan serta membantu penyusunan tugas akhir yaitu ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. CHE selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri sekaligus pembimbing 2 yang memberi arahan serta waktu luang dalam membantu penulis menyusun tugas akhir ini.
5. Mama dan papa tersayang serta keluarga yang mendukung juga membuat penulis berada di dunia ini sehingga dapat berkuliah di STP Bandung.
6. Dosen-dosen STP NHI Bandung yang sudah mengajarkan dan memberi ilmu sejak BLT.
7. Fahmi, Rikadea, Dinda, Oca, Devi dan Tiara sebagai *support* sistem dan tempat berbagi cerita.
8. Teman-teman kuwa kuwi yang membantu penulis yaitu Legina, Jasmine, Gracia, dan Mirna.

9. Pastry Brioche yang menemani perjalanan penulis dari semester 1 hingga saat ini.

10. Pihak pendukung lainnya yang tidak dapat disebutkan oleh penulis.

Dalam penyusunan penelitian ini penulis mengetahui banyaknya ketidaksempurnaan yang dituangkan baik secara disengaja ataupun tidak disengaja sehingga kritikan dan juga saran penulis terima dengan lapang sebagai dasar acuan tugas akhir yang lebih baik lagi di masa mendatang.

Bandung,.....

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	7
C. Tujuan Operasional.....	7
D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data.....	8
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN.....	16
A. Tinjauan Pustaka.....	16
B. Prosedur Percobaan.....	20
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Hasil Observasi.....	37
B. Pembahasan.....	40
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	49
BIODATA PENULIS.....	60

DAFTAR TABEL

TABEL 1 INFORMASI GIZI YANG TERKANDUNG DALAM <i>ROLLED OAT</i> DAN TEPUNG TERIGU RENDAH PROTEIN	6
TABEL 2 SKALA PENILAIAN PANELIS	13
TABEL 3 NILAI KRITERIA JARAK PERBANDINGAN (INTERVAL) ...	14
TABEL 4 ALAT-ALAT PEMBUATAN <i>LADY FINGER</i>	25
TABEL 5 PERENCANAAN PRA EKSPERIMEN	27
TABEL 6 HASIL DAN DESKRIPSI PRA EKSPERIMEN.....	28
TABEL 7 RANCANGAN EKSPERIMEN	29
TABEL 8 RESEP PEMBUATAN <i>LADY FINGER</i> PEMBANDING	30
TABEL 9 RESEP PEMBUATAN <i>LADY FINGER</i> EKSPERIMEN.....	33
TABEL 10 HASIL AKHIR <i>LADY FINGER</i> EKSPERIMEN DAN PEMBANDING.....	37
TABEL 11 HASIL UJI PANELIS PENILAIAN TAMPILAN	40
TABEL 12 HASIL UJI PANELIS PENILAIAN TEKSTUR.....	41
TABEL 13 HASIL UJI PANELIS PENILAIAN <i>FLAVOR</i>	42

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SAMPEL BISKUIT YANG MENGANDUNG KADAR TEPUNG OAT YANG BERBEDA	5
GAMBAR 2 TEPUNG TERIGU RENDAH PROTEIN.....	21
GAMBAR 3 TELUR.....	22
GAMBAR 4 GULA.....	23
GAMBAR 5 VANILLA ESSENCE.....	24

DAFTAR PUSTAKA

- BigOvenEditors. (2021). *Big Oven*. Diakses 17 November 2021, dari <https://www.bigoven.com/article/details/ladyfingers>
- Bogasari. (2018). *Bogasari*. Diakses 18 Oktober 2020, dari <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>
- Cureatz, J. (2013, Mei 17). Oat 101. Diakses 25 November 2021, dari <http://thenakedlabel.com/blog/2013/05/17/oats-101/>
- Ensiklopedia Jakarta. (2019). Diakses 9 Oktober 2021, dari Tiramisu, Kuliner: <http://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id/post/tiramisu--kuliner?lang=id>
- Figoni, P. (2011). *How baking works*. Canada: John Wiley & Sons, INC.
- Filma. (2019). Diakses 18 Oktober 2020, dari Filma: <https://filmapro.co.id/material/vanilla-essence>
- Gadallah, M. (2018). Enhancement of Nutritional Value, Quality and Sensory Properties of Biscuit by Incorporating Oat Flour.
- Harley. (2021). Diakses 9 Oktober 2021, dari Egg Cake? Here's Why and How to Fox It: <https://www.foodtoimpress.com/cake/why-is-my-cake-eggy/>
- Herlina, V. (2018). *Panduan Praktis Mengolah Data Kuesioner Menggunakan SPSS*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Hoda Zaki, H., El shawaf, A. e., El makhzangy, A., & Hussien, A. (2018). Chemical, Rheological and Sensory Properties of Wheat-Oat Flour Composite Cakes And Biscuits. *Productivity and Development*.
- KitchenOfIndonesia. (2019, Desember 13). *Kitchen of Indonesia*. Diakses 18 Oktober 2020, dari <https://kitchenofindonesia.com/mencampurkan-telur-untuk-kue-sebenarnya-apa-sih-fungsi-telur/>
- Kubala, J. (2018). Diakses 9 Oktober 2021, dari Rolled vs Steel-Cut vs Quick Oats: What's the Difference: <https://www.healthline.com/nutrition/rolled-vs-steel-cutoats#benefits>
- Mahmood, N. T. (2015, Januari 8). Food Processing and Maillard Reaction Products: Effect on Human Health and Nutrition. Diakses Januari 19, 2022, dari <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4745522/>
- Malterre, T. (2015). Diakses 10 Oktober 2021, dari How to Replace Wheat Flour with Gluten-Free Flours: <https://wholelifefoodnutrition.net/articles/gluten-free/how-replace-wheat-flour-gluten-free-flours>
- McGee, H. (2007). *On Food and Cooking*. Scribner. Diakses 25 November 2021, dari

https://www.google.co.id/books/edition/On_Food_and_Cooking/bKVCtH4AjwgC?hl=en&gbpv=0

- No, Y. (2021). Diakses 9 Oktober 2021, dari Rolled Oat: Nutrition Facts: <https://www.nutritionix.com/food/rolled-oats> [9]
- No, Y. (2021). Diakses 9 Oktober 2021, dari Cake Flour: Nutrition Facts: <https://www.nutritionix.com/food/cake-flour>
- Palsdottir, H. (2016). Diakses 9 Oktober 2021, dari 9 Health Benefits of Eating Oats and Oatmeal: <https://www.healthline.com/nutrition/9-benefits-oats-oatmeal>
- Patalaky, K. (2014, Mei 28). *HealthyHappyLife*. Diakses 21 Desember 2021, dari WARM ‘N CHEWY OATMEAL COOKIE BALLS FLOUR-FREE: <https://healthyhappylife.com/warn-n-chewy-oatmeal-cookie-balls-flour/>
- Pendet, N. M. (2021). *TELUR REBUS & TELUR ASIN Pengaruhnya terhadap Kadar Kolesterol Darah*. Pekalongan: Penerbit NEM. Diakses Desember 22, 2021, dari https://www.google.co.id/books/edition/TELUR_REBUS_TELUR_ASIN/WfQ5EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0
- Priyatna, S. E. (2020). *Analisis Statistik Sosial Rangkaian Penelitian Kuantitatif Menggunakan SPSS*. Medan: Yayasan Kita Penulis.
- Ramadhan, M. (2021). *Metode Penelitian*. Surabaya: Cipta Media Nusantara. Diakses Januari 13, 2022
- Roziqin, A. (2020). *Sanai*. Diakses 18 Oktober 2020, dari <http://pangan-itp.blogspot.com/2017/04/pengertian-dan-komposisi-gula-pasir.html>
- Ruth. (2019). Diakses 10 Oktober 2021, dari Guide to replacing Wheat Flour with Gluten-Free Flour: <http://www.paleopanry.org/article-guide-to-replacing-wheat-flour-with-gluten-free-flour/>
- Sandhu, R., & Sigh, B. (2018). Textural, Color and Sensory Attributes of High Fiber Cookies Supplemented with Oatmeal Flour. Diakses Januari 2019, 2022, dari <https://www.semanticscholar.org/paper/Textural%2C-Color-and-Sensory-Attributes-of-High-with-Sandhu-Asstt/f7c0431ef546a47d2d9c9009640db74c85cad63b?p2df>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Stafford, G. (2018). Diakses 18 Oktober 2020, dari The Easiest Homemade Ladyfingers: <https://www.biggerbolderbaking.com/homemade-ladyfingers/>
- Stradley, L. (2018). Diakses 10 Oktober 2021, dari Ladyfingers Cakes: <https://whatscookingamerica.net/history/cakes/tiramisu.htm>

- Sukmadinata, N. S. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- T.Lawless, H., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food*. New York: Springer Science+Business Media.
- Taylor, K. (2020). *COOKIE+kate*. Diakses 20 Desember 2021, dari How to Make Oat Flour: <https://cookieandkate.com/how-to-make-oat-flour/>
- Weight, H. (2020). Diakses 18 Oktober 2020, dari Oat, The Nutrition Source: <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/food-features/oats/>
- Wijaya, Y. G. (2021). Diakses 12 Oktober 2021, dari Tren Usaha Makanan Rumahan Meningkatkan: <https://www.kompas.com/food/read/2021/02/22/220200575/tren-usaha-makanan-rumahan-meningkat-drastis-saat-pandemi>
- Wijaya, Y. G. (2021). Diakses 12 Oktober 2021, dari Produk Makanan yang Jadi Tren pada Masa Pandemi: <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/16/210900075/12-produk-makanan-yang-jadi-tren-pada-masa-pandemi-ide-jualan-online?page=all>
- wikiHowStaff. (2021, April 8). *How to Make Oat Flour*. Diakses 25 November 2021, dari wikiHow: <https://www.wikihow.com/Make-Oat-Flour>
- Yusuf, A. M. (2017). *Asesmen dan Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.