

**PENAMBAHAN TEPUNG KELAPA DALAM PEMBUATAN LAPIS
SURABAYA**

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu
Persyaratan Akademik dalam menyelesaikan
Program Diploma III



Oleh :

ANGELICA STEPHANIE HANDIRA

NIM : 201722367

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

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENAMBAHAN TEPUNG KELAPA DALAM PEMBUATAN LAPIS SURABAYA

NAMA : ANGELICA STEPHANIE HANDIRA
NIM : 201722367
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

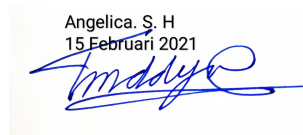
Pembimbing I,



15/02/21

Selvi Novianti, M.Sc.
NIP: 198511112011012017

Pembimbing II,



Angelica, S. H
15 Februari 2021

Dr. Teddy Chandra, S.Sos.,M.pd
NIP: 198207072011011005

Bandung,

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 : Angelica Stephanie Handira
Tempat/Tanggal Lahir : Samarinda, 3 September 1999
NIM : 201722367
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

PENGGUNAAN TEPUNG KELAPA DALAM PEMBUATAN LAPIS SURABAYA

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, 17 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan, sehingga penyusunan Tugas Akhir ini bisa terselesaikan dengan baik. Judul yang penulis ambil adalah Penggunaan Tepung Kelapa Dalam Pembuatan Lapis Surabaya. Sebagai salah satu syarat kelulusan untuk memenuhi kelulusan Program Diploma III.

Laporan ini bisa tersusun dengan adanya bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu agar terselesaikannya Tugas Akhir ini, yaitu diantaranya :

1. Bapak Faisal, MM Par., CHE sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc sebagai Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM.Par., sebagai Ketua Jurusan Hospitality.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par sebagai Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos ., M.Pd.sebagai Sekretaris Program Studi Manajemen Patiseri.
6. Ibu Selvi Novianti, M.Sc. sebagai pembimbing 1 yang membantu dan selalu memberi semangat pada proses pembuatan TA ini.
7. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos.,M.pd sebagai pembimbing 2 yang membantu dan selalu memberi semangat pada proses pembuatan TA ini.

8. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri STP Bandung yang membantu dalam proses pembuatan TA ini.
9. Teruntuk orang tua yang selalu membantu atas dukungan dan saran pada proses pembuatan tugas akhir ini dan saudara yang selalu mendukung pada saat pembuatan eksperimen.
10. Teruntuk Ivana Grace yang selalu memberikan semangat selama proses pembuatan TA ini.
11. Untuk Michelle Vania yang selalu membantu dalam proses pembuatan

Penulis sangat mengetahui bahwa Tugas Akhir ini kurang sempurna. Dikarenakan itu penulis sangat terbuka atas seluruh saran dan keritik yang diberikan yang membantu penulis hingga dapat membuat Tugas Akhir yang dapat membantu pembaca dengan seluruh informasi yang di dapat di Tugas Akhir ini.

Bandung, 17 Desember 2020

Angelica Stephanie Handira

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABLE	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Pertanyaan Penelitian	9
C. Tujuan Penelitian	9
D. Pendekatan dan Metode Penelitian	10
BAB II	21
A. Tinjauan Pustaka.....	21
B. Prosedur Percobaan.....	27
BAB III	47
A. Hasil Penelitian	47
B. Analisis dan Pembahasan	49
C. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Hasil Eksperimen Lapis Surabaya dan Produk Pembanding	51
BAB IV	51
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	56
DAFTAR KEPUSTAKAAN	58
DAFTAR LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

TABEL 1 KANDUNGAN GIZI PADA TEPUNG TERIGU (per-100gr).....	3
TABEL 2 PERFORMA EKSPOR PRODUK KELAPA DI INDONESIA.....	4
TABEL 3 KANDUNGAN GIZI PADA TEPUNG KELAPA.....	6
TABEL 4 SKALA HEDONIK DENGAN 7 SKALA NUMBERIK	18
TABEL 5 JARAK ANTAR INTERVAL KRITERIA PENILIAN PANELIS	20
TABEL 6 KARAKTERISTIK STANDARD DARI LAPIS SURABAYA	24
TABEL7 DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANYA	28
TABEL 8 RANCANGAN EKSPERIMEN	40
TABEL 9 RESEP LAPIS SURABAYA PEMBANDING	40
TABEL10 RESEP LAPIS SURABYA EKSPERIMEN	43
TABEL 11 HASIL EKSPERIMEN KE-1 DENGAN PRODUK PEMBANDING ..	50
TABEL 12 HASIL EKSPERIMEN KE-2 DENGAN PRODUK PEMBANDING...	51
TABEL 13 HASIL EKSPERIMEN KE-3 DENGAN PRODUK PEMBANDING...	51
TABEL 14 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK RASA	54
TABEL 15 HASIL PENGHITUNGAN UJI HEDONK DARI ASPEK RASA	54
TABEL 16 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK TEKSTUR	55
TABEL 17 HASIL PENGHITUNGAN UJI HEDONK DARI ASPEK TEKSTUR .	55
TABEL 18 HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK PENAMPILAN .	56

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 LAPIS SURABAYA.....	22
GAMBAR 2 TEPUNG TERIGU	25
GAMBAR 3 TEPUNG KELAPA	26
GAMBAR 4 TEPUNG TERIGU	30
GAMBAR 5 TEPUNG KELAPA	31
GAMBAR 6 MENTEGA	31
GAMBAR 7 GULA	32
GAMBAR 8 SP/TBM/OVALET	32
GAMBAR 9 COCOA POWDER	33
GAMBAR 10 STRAWBERRY JAM	34
GAMBAR 11 AIR	34
GAMBAR 12 TELUR	35
GAMBAR 13 MAIZENA	35
GAMBAR 14 VANILI	36
GAMBAR 15 HASIL JADI PRA EKSPERIMEN KE-1	36
GAMBAR 16 HASIL JADI PRA EKSPERIMEN KE-2	37
GAMBAR 17 HASIL JADI PRA EKSPERIMEN KE-3	38

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Kumolontang. (2015). "Tepung Kelapa Sebagai Substituen Parsial Dalam Pembuatan White Bread". Manado: Balai Riset dan Standardisasi Industri
- Nurhiyanah, dkk (2019). "*Mensubtitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi*". Jakarta: Diambil dari Jurnal Gizi dan Pangan, 83, 103-120 Diambil dari jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps (Diakses : 26 September 2020)
- Rinaldi, Banu (2019). Export Plan Development for Market Entry of Indonesian Agri-Food SMEs to German. German: Leipzig University
- Adrian, K. (2018). Menelusuri Makna Gluten Free. Jakarta : Diambil dari alodokter.com/menelusuri-makna-gluten-free (Diakses pada 18 September 2020)
- Moleong, Lexy J. 2006. "*Metodologi Penelitian Kualitatif*". Bandung: PT. Remaja Rosda Karya
- Chilibeli Editorial. (2020). Perbedaan Tepung Terigu, Tapioka, dan Maizena. Jakarta : Diambil dari chilibeli.com/blog/tips/perbedaan-tepung (18 September 2020)
- Rie. (2015). Terigu, Manfaat dan Efek Buruknya. Surabaya : Diambil dari catatan-rie.blogspot.com/201/10/terigu-manfaat-dan-efek-buruknya.html (Diakses pada 18 September 2020)
- Nurcahyadi. (2018). Enak dan Sehat dengan Tepung Kelapa. Jakarta: Diambil dari mediaindonesia.com/read/detail/145235-enak-dan-sehat-dengan-tepung-kelapa (Diakses : 23 September 2020)

- Rasmidi.(2018).Tepung-Kelapa-Spek. Cilegon: Diambil dari
warasfarm.wordpress.com/2018/02/20/tepung-kelapa-kering-pengganti-
tepung-terigu-yang-bebas-gula-gluten/tepung-kelapa-spek/(Diakses:19
September 2020)
- Rahmawati (2020). Walau Belum Familiar, Tepung Kelapa Memiliki 6 Manfaat yang
Menakjubkan Ini. Jakarta: Diambil dari sehatq.com/artikel/walau-belum-
familiar-tepung-kelapa-memiliki-6-manfaat-yang-menakjubkan-ini (Diakses :
23 September 2020)
- Afrianti, dkk. (2016). Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa Dalam Pembuatan
Kue Bangkit. Riau:Diambil dari media.neliti.com/media/publications/201868-
pemafaatan-pati-sagu-dan-tepung-kelapa-d.pdf (Diakses : 23 September 2020)
- Wijaya, C,H. (2013). Arti cita dan rasa. NP: Diambil dari
ratnaza16.wordpress.com/ (diakses 10 Oktober 2020)
- Dyah.(2015).Laporan Uji Hedonik.NP : Diambil dari
dyahitp12.blogspot.com/ (Diakses 10 Oktober 2020)
- Kusumaningrum, Febrianti Diah. 2017. 4 Rahasia berbahaya tentang tepung terigu
yang wajib kamu tahu. NP: Merdeka.com (Diakses : 15 Oktober 2020)