

**PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA PADA PEMBUATAN
BROWNIES**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

KIRANA GITTA PAMUNGKAS WIHARTONO

Nomor Induk : 201621635

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
**PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA PADA PEMBUATAN
BROWNIES**

NAMA : KIRANA GITTA PAMUNGKAS WIHARTONO
NIM : 201621632
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI


Bandung,2020

Pembimbing I,


Tedy Sutadi S.ST.Par.MM.Par
NIP. 19660122 199603 1 001

Bandung,2020

Pembimbing II,


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

Bandung,2020

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 dibawah ini, Saya:

Nama : Kirana Gitta Pamungkas Wihartono
Tempat / Tanggal lahir : Singkawang, 10 Juli 1998
Nim : 201621635
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini Saya menyatakan bahwa:

1. Tugas akhir yang berjudul :
**“ PENGGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA PADA
PEMBUATAN BROWNIES ”**

Ini merupakan hasil karya dan hasil penelitian 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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan diatas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya 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.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar – benarnya untuk dapat dipergunakan mana mestinya.

Bandung , 03 Januari 2020
Yang membuat pernyataan ,



Kirana Gitta Pamungkas Wihartono
NIM 201621635

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG BIJI NANGKA PADA PEMBUATAN BROWNIES”**. Tugas Akhir adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan serta doa yang tulus 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 Edison S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dan juga sebagai pembimbing I dari penulis yang sudah memberikan ide,saran dan meluangkan waktunya kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.

5. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku pembimbing II yang telah membantu dan memberikan ide,saran, dan waktu kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
6. Seluruh dosen Manajemen Patiseri dan staff pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
7. Keluarga tercinta, terutama kepada Bapak Sigit Wihartono dan Ibu N.Eka Royani S.E., yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moril maupun material kepada penulis untuk bisa menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Sahabat – sahabat seperjuangan yang selalu menyemangati dalam penulisan tugas akhir terutama Pakbrut dan teman – teman MPI 6A.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari Tugas Akhir ini, baik dari materi maupun teknik penyajian. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis berharap Tugas Akhir ini bisa bermanfaat khususnya didunia kuliner.

Bandung, Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Pertanyaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
1. Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
2. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk ..	Error! Bookmark not defined.
4. Pengukuran Data dan Teknik Analisa.....	Error! Bookmark not defined.
E. Lokasi dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Lokasi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
2. Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Pengenalan Komoditi	Error! Bookmark not defined.
1. Tepung Biji Nangka	Error! Bookmark not defined.
2. Pengenalan Tepung Terigu.....	Error! Bookmark not defined.
3. Ciri-Ciri Tepung Terigu.....	Error! Bookmark not defined.
4. Jenis Tepung Terigu.....	Error! Bookmark not defined.
B. Pengenalan Brownies	Error! Bookmark not defined.
C. Jenis – Jenis Brownies	Error! Bookmark not defined.
D. Prosedur Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. Alat	Error! Bookmark not defined.

E. Prosedur Percobaan	Error! Bookmark not defined.
1. Eksperimen.....	Error! Bookmark not defined.
Sumber: hasil olahan penulis, 2019.....	Error! Bookmark not defined.
2. Resep	Error! Bookmark not defined.
4. Kesulitan	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
1. Hasil Observasi.....	Error! Bookmark not defined.
2. Hasil Penilaian Panelis.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.Hasil Penilaian dari Segi Rasa	Error! Bookmark not defined.
2.2.Hasil Penilaian dari Segi Warna	Error! Bookmark not defined.
2.3.Hasil Penilaian dari Segi Aroma	Error! Bookmark not defined.
2.4.Hasil Penilaian dari Segi Tekstur	Error! Bookmark not defined.
3. Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
1.Segi Rasa	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 - Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1.2 - Skala Penilaian	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1.3 - Tabel Interval	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2 - Hasil Penilaian Penulis Terhadap Eksperimen	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3 - Rancangan Eksperimen.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.4 - Standar Resep Asli Brownies dan Metode Pembuatan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.5 - Resep Eksperimen Brownies.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1 - Hasil Penilaian dari Segi Rasa	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.2 - Hasil Penilaian dari Segi Warna	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.3 - Hasil Penilaian dari Segi Aroma	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.4 - Hasil Penilaian dari Segi Tekstur	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 - Coklat Batang	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.2 - Tepung Biji Nangka	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.3 - Minyak Goreng	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.4 - Mentega	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.5 - Telur	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.6 - Gula Halus	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.7 - Tepung Terigu	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.8 - Cocoa Powder	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.1 - Hasil Observasi	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK BROWNIESError!

Bookmark not defined.

LAMPIRAN 2 PEDOMAN OBSERVASIError! Bookmark not defined.

LAMPIRAN 3 DAFTAR NAMA PENULISError! Bookmark not defined.

LAMPIRAN 4 BIODATA PENULISError! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A. dan Jayamuthunagai, J. 2014. An Analytical Study On Jackfruit Seed Flour and Its Incorporation in Pasta. RJPBCS, ISSN:0975-8585. March-April 2014.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik Edisi Revisi 2010*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Astawan, M dan M.W. Astawan. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Pressindo.
- Budi Sutomo, S.Pd. (2006). *Gizi dan Kuliner Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering*. Diakses 6 November 2019, dari : (<http://budiboga.blogspot.com/2006/05/memilih-tepung-terigu-yang-benar-untuk.html>).
- Butool, S. dan Butool M. 2015. Nutritional Quality on Value Addition to Jackfruit Seed Flour. *International Journal of Science and Research (IJSR)*. Volume 4 issue 4, April 2015.
- Candrika. (2006). Hypoglycaemic Action Of The Flavanoid Fraction of *Artocarpus heterophyllus* Leaf, *Afr. J. Trad. CAM*, 3(2) : 42 – 50.
- Elisa (2014). *Kreasi Brownies Istimewa Panggang, Kukus, dan Rebus*. Surabaya : PT. Kawan Pustaka.
- Ersam, T., 2001, *Senyawa Kimia Makromolekul beberapa Tumbuhan Artocarpus Hutan Tropika Sumatera Barat*, Disertasi ITB, Bandung.
- Heyne, K., (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II*, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta.
- Kreasi Pondan. (2019). Perbedaan Brownies Fudgy, Chewy, dan Cakey. Diakses 6 November 2019 , dari : (<https://pondan.com/article/brownies-fudgy-chewy-cakey/>)
- Muharammah, H. (2016) . Standarisasi Resep Brownies Kukus Dengan Penambahan Tepung Pisang Owak. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Vol. 1, No. 1, 32-42. Diambil dari <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/article/view/506>.
- N.K., R. (2008). *Strategi Belajar Mengajar*, Jakarta : Rineka Cipta.
- Rukmaha, R. (1997). *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana. (2008). *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.

- Setyaningsih, D. (2010). Analisis Sensori. Bogor : IPB Press.
- Siregar, S. (2013). Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif (Cetakan Ke1), Jakarta : Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung : Alfa Beta.
- Sulistiyo,CN.(2006). Pengembangan Brownies Panggang Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Tim Aksara Plus.(2014) Top 50 Bisnis Palng Dicari. Jakarta: Penebar Plus. Diakses dari <https://books.google.co.id/>
- Usman, H.(2008). Metodologi Penelitian Sosial. Jakarta : Bumi Aksara.
- Widyastuti. (1993). *Tanaman Berkhasiat*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Bogor.
- Williams dan Margareth. (2001). *Food Experimental Perspective*. Fourth Edition. Prentice Hall, New Jersey.
- Yudhi, A. (2011). Pengadaan dan Penyimpanan Tepung di Hotel. Diakses 5 November 2019 , dari : (<http://www.scribd.com/doc/52938649/10/Tepung-Terigu>).
- Zed, M. (2004). Metode Penelitian Kepustakaan. Jakarta : Yayasan Pustaka Obor Indonesia.