

PENGUNAAN TEPUNG TELUR DALAM PEMBUATAN *MUFFIN*

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

FAAKHIRA NABILLA KHOIRUNNISAA

201621653

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Faakhira Nabilla Khoirunnisaa
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 28 Desember 1998
NIM : 201621653
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"PENGGUNAAN TEPUNG TELUR DALAM PEMBUATAN MUFFIN"** 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, Januari 2020
Yang membuat pernyataan:



Faakhira Nabilla Khoirunnisaa
NIM : 201621653

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEPUNG TELUR DALAM PEMBUATAN MUFFIN

NAMA : FAAKHIRA NABILLA KHOIRUNNISAA
NIM : 201621653
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 17/1/2020

Pembimbing I,



Bambang Sapto
Utomo, S.ST, Par., MM.Par

NIP 19630404 199403 1 001

Bandung, 17/2/2020

Pembimbing II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP 19590127 198603 1 001

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

Scanned with
CamScanner



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena telah memberi kesempatan dalam menyusun usulan penelitian ini dengan judul **“PENGUNAAN TEPUNG TELUR DALAM PEMBUATAN MUFFIN”**

Usulan penelitian ini dibuat untuk menjelaskan secara detail eksperimen yang dilakukan oleh penulis. Keseluruhan isi karya ilmiah ini merupakan hasil penelitian penulis selama beberapa bulan.

Dalam menyusun usulan penelitian ini, penulis sadar bahwa tanpa bimbingan dan dukungan dari semua pihak maka penulis tidak mampu menyelesaikannya. Oleh karena itu, penulis hendak berterimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M.Sc selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.MM.Par selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan masukan selama proses penyusunan Tugas Akhir.
5. Bapak Drs.Susilo Dwi Prabowo.M.Pd. selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberi masukan selama proses penyusunan Tugas Akhir.

6. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang sudah memberikan pengetahuan selama pembelajaran disini.
7. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan baik secara material maupun moral
8. Untuk Dayana, Nada, Kiriena, Adit, Meita serta teman-teman dari Battledorepastry, terimakasih atas dukungannya selama ini.
9. Dan teman teman penulis yang tidak mungkin di sebutkan satu persatu terima kasih atas bantuannya dan dukungannya selama ini.

Penulis berharap usulan penelitian dapat diteima dan dapat memberikan manfaat. Penulis juga menyadari bahwa masih banyak kekurangan meski sudah dibuat sebaik baiknya dalam penulisan ini. Oleh karena itu jika ada kritik dan saran apapun sifatnya membangun bagi penulis, maka penulis dengan senang hati akan menerima.

Bandung, September 2019

Faakhira Nabilla Khoirunnisaa

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Metode Penelitian dan Pengumpulan Data	4
E. Lokasi Penelitian dan Uji Panelis.....	9
BAB II.....	10
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN.....	10
A. Tinjauan Pustaka	10
1.Tinjauan Umum Telur	10
2.Tinjauan Umum Tepung Telur	12
3.Pengenalan <i>Muffin</i>	15
B. Prosedur Pembuatan.....	17
1. Penggunaan Bahan	17

2. Penggunaan alat.....	21
3. Prosedur Percobaan.....	23
4. Kendala yang Dihadapi.....	31
BAB III.....	32
HASIL DAN ANALISA.....	32
A. Tekstur <i>Muffin</i>	32
B. Penampilan <i>Muffin</i>	33
C. Flavor <i>Muffin</i>	34
BAB IV	36
KESIMPULAN DAN SARAN	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	41
BIODATA PENULIS.....	43

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Bagian Bagian Telur	10
GAMBAR 2 Pembuatan Tepung Telur Dengan Metode Pan Frying	15
GAMBAR 3 Tepung Telur	17
GAMBAR 4 Telur	18
GAMBAR 5 Susu Segar	18
GAMBAR 6 Butter	19
GAMBAR 7 Tepung Terigu Protein Sedang.....	19
GAMBAR 8 Baking Powder	20
GAMBAR 9 Garam	20
GAMBAR 10 Gula Pasir	21

DAFTAR TABEL

TABEL 1 SKALA PENILAIAN	8
TABEL 2 DAFTAR PERALATAN EKSPERIMEN	21
TABEL 3 DAFTAR PERALATAN EKSPERIMEN (LANJUTAN)	22
TABEL 4 DAFTAR PERALATAN EKSPERIMEN (LANJUTAN)	23
TABEL 5 HASIL PRA EKSPERIMEN	24
TABEL 6 RANCANGAN EKSPERIMEN	25
TABEL 7 RESEP MUFFIN DENGAN PERBANDINGAN 100% TELUR CAIR	25
TABEL 8 RESEP MUFFIN DENGAN PERBANDINGAN 100% TELUR CAIR (LANJUTAN)	26
TABEL 9 RESEP MUFFIN DENGAN PERBANDINGAN 100% TELUR CAIR (LANJUTAN)	27
TABEL 10 RESEP MUFFIN DENGAN PEMBANDING 100% TEPUNG TELUR	27
TABEL 11 RESEP MUFFIN DENGAN PEMBANDING 100% TEPUNG TELUR (LANJUTAN)	28
TABEL 12 RESEP MUFFIN DENGAN PEMBANDING 100% TEPUNG TELUR (LANJUTAN)	29
TABEL 13 PROSES EKSPERIMEN	29
TABEL 14 PROSES EKSPERIMEN (LANJUTAN)	30
TABEL 15 PROSES EKSPERIMEN (LANJUTAN)	31
TABEL 16 TABEL PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR MUFFIN EKSPERIMEN DAN JUGA MUFFIN PEMBANDING	32
TABEL 17 TABEL PENILAIAN PANELIS TERHADAP PENAMPILAN MUFFIN EKSPERIMEN DAN JUGA MUFFIN PEMBANDING	33

TABEL 18 TABEL PENILAIAN PANELIS TERHADAP FLAVOR MUFFIN EKSPERIMEN DAN JUGA MUFFIN PEMBANDING	34
TABEL 19 TABEL PENILAIAN PANELIS TERHADAP FLAVOR MUFFIN EKSPERIMEN DAN JUGA MUFFIN PEMBANDING	35

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 DATA PANELIS	39
LAMPIRAN 2 DOKUMENTASI PANELIS	40

DAFTAR PUSTAKA

Atkinson, Catherine. (2006). *Muffin Galore*. New York: spruce.

Creswell. John W. (2009). *Research Design Qualitative Quantitative and Mixed Methods Approaches*, Sage, AOs Angeles

Fikri, Dimas Andhika. (2011), *Fungsi Bahan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake*.

Diakses pada 29 Desember 2019. dari: <http://writecooklove.blogspot.com/2011/01/fungsi-bahan-bahan-yang-digunakan-dalam.html>

Juli 24, (2018). *Usia Depkes RI Produktif*. Diakses Pada 26 Desember 2019. Dari:

<https://www.scribd.com/document/384574551/USIA-DEPKES-RI-PRODUKTIF-pdf> juli

(2012), *Tepung Telur*. Diakses pada 27 November 2019 dari:

Smith JS, Hui YH. (2004). *Food Processing: Principles and Applications*. New York: WileyBlackwell.

Prakoso, P. (2010). *Aneka Muffin Praktis dan Mudah di Buat*.

Prastowo, Andi. (2012). *metode penelitian kualitatif dalam perspektif rancangan penelitian*

Syarbini, Husin. (2014). *Cake Preneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal menjadi Pengusaha Cake*. Solo: Metagraf

Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. (1995). *Egg Science and Technology*. 4th Ed. *Food Products Press*. An Imprint of The Haworth Press, Inc., New York.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

Wiley. (2009) *Mastering the Art and Craft Baking and Pastry* Third Edition the Culinary Institute of America: Culinary Institute of America

Wolke, Robert L. (2002). *Kalo Einstein Jadi Koki*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yuwanta, Tri. (2010). *Telur Dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

