

MODIFIKASI *SOUFFLE* DENGAN TEPUNG AMPAS KELAPA



NABILLA RESTI AYU

1508519011

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2022

MODIFIKASI *SOUFFLE* DENGAN TEPUNG AMPAS KELAPA

NABILLA RESTI AYU

Pembimbing: Dr. Rina Febriana M.Pd

ABSTRAK

Uji coba ini dilakukan dengan tujuan mengetahui pengembangan formula terbaik dari Uji Coba produk tersebut. Pelaksanaan Uji Coba ini dilakukan pada bulan Februari hingga bulan Juli 2022 di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Universitas Negeri Jakarta. Formula pada *Soufflé* dengan Tepung Ampas Kelapa ini antara lain: Telur, Tepung Ampas Kelapa, Tepung Terigu, Santan, Gula Pasir, Air Lemon, Vanilla ekstrak, *Baking Powder*, dan Garam. Semua bahan diolah hingga menghasilkan hasil terbaik. Dalam hal uji kualitas terdapat penilaian uji aspek dari masing masing validator, antara lain aspek warna, aspek rasa, aspek aroma, aspek tekstur dan aspek pori. Hasil pada Uji Coba 2 (dua) validator menunjukkan rata-rata pada aspek warna adalah 5 dengan penilaian 2 (dua) validator yaitu putih tulang pada *soufflé* dan saus vla kayu manis, nilai rata rata pada aspek rasa adalah 4,5 dengan penilaian 2 validator yaitu agak manis dan manis pada *soufflé* dan saus vla kayu manis. Nilai rata rata yang didapat pada aspek aroma adalah 5 dengan penilaian oleh 2 validator yaitu beraroma kelapa dan nilai rata rata 4,5 pada saus vla kayu manis dengan hasil sedikit beraroma kayu manis. Nilai rata rata yang didapat pada aspek tekstur dengan penilaian oleh 2 validator adalah lembut dan agak lembut dan nilai rata rata yang didapat pada saus vla kayu manis adalah 4,5 dengan hasil 4,5 yaitu agak kental dan kental. Nilai rata rata yang didapat pada aspek pori adalah 4,5 dengan penilaian oleh 2 validator yaitu kecil dan besar. Produk *soufflé* ini memiliki harga jual yang masih terjangkau yaitu Rp 12.500 per porsi nya. 1 porsi *souffle* ini terdapat 3 buah *soufflé* dengan saus vla kayu manis di atasnya dan satu buah sendok sebagai alat makan sekali pakai.

Kata Kunci: Modifikasi, *Soufflé*, Tepung Ampas Kelapa

SOUFFLE MODIFICATION WITH COCONUT PULP FLOUR SUBSTITUTION

NABILLA RESTI AYU

Supervisor: Dr. Rina Febriana M.Pd

ABSTRACT

This trial was conducted with the aim of knowing the development of the best formula from the product trial. This trial was carried out from February to July 2022 at the Pastry and Bakery Laboratory, State University of Jakarta. The ingredients for this Soufflé with Coconut Flour includes: Egg, Coconut Flour, Wheat Flour, Coconut Milk, Sugar, Lemon Water, Vanilla Extract, Baking Powder, and Salt. All processed to produce the best results. In terms of quality testing, there is an aspect test assessment of each validator, including color aspects, taste aspects, aroma aspects, texture aspects and pore aspects. The results in the Trial of 2 (two) validators showed that the average in the color aspect was 5 with an assessment of 2 (two) validators, namely bone white in soufflé and cinnamon vla sauce, the average value in the taste aspect was 4.5 with an assessment of 2 validators. i.e. mildly sweet and sweet in soufflé and cinnamon vla sauce. The average value obtained in the aroma aspect is 5 with an assessment by 2 validators, namely coconut-scented and the average value of 4.5 in cinnamon vla sauce with slightly cinnamon-scented results. The average value obtained in the texture aspect with an assessment by 2 validators is soft and somewhat soft and the average value obtained for cinnamon vla sauce is 4.5 with a result of 4.5 which is slightly thick and thick. The average value obtained in the pore aspect is 4.5 with an assessment by 2 validators, namely small and large. This soufflé product has an affordable selling price of IDR 12,500 per portion. 1 serving of this souffle contains 3 soufflés with cinnamon vla sauce on top and one spoon as a disposable cutlery.

Keywords: Modification, Soufflé, Coconut Pulp Flour

HALAMAN PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

Nama : Nabilla Resti Ayu

NIM 1508519011

Judul Tugas Akhir : Modifikasi *soufflé* dengan Tepung Ampas Kelapa

**Nama Dosen Pembimbing
Tanggal**

Tanda Tangan

Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001



20 Juli 2022

.....

Bogor, 20 Juli 2022

Mengetahui:

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP.197202110502001

Nama : Nabilla Resti Ayu
NIM 1308519011
Judul Tugas Akhir : Modifikasi *Souffle* dengan Tepung Ampas Kelapa

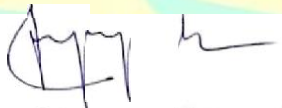
Disetujui oleh,
Pun\binbing


Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir:

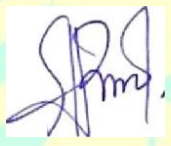
Ketua Penguji,

Anggota Penguji 1,

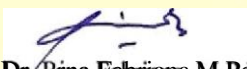
Anggota Penguji 2


Dra. I Gusti Ayu NEurasihgamurni, M.M
SIP. 196007231986022001


Dr Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd
SIP. t984 11022014042002


Dr. Nur Riska, M.Pd., M.Si
NIP. 19790412005012004

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis Tugas Akhir ini dengan judul “Modifikasi *Soufflé* dengan Tepung Ampas Kelapa” ini adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Sumber informasi ini berasal dari berbagai Jurnal, Website, dan Buku yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.
3. Pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan apabila ditemukan di kemudian hari terdapat penyimpangan dan kesalahan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Bogor, 20 Juli 2021

Yang Membuat Pernyataan



Nabilla Resti Ayu

(1508519011)



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nabilla Resti Ayu
NIM : 1508519011
Fakultas/Prodi : Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : Nabilarestiayu01@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul : Modifikasi *Souffle* dengan Tepung Ampas Kelapa

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 31 Agustus 2022

Penulis

(Nabilla Resti Ayu)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul "Modifikasi *Soufflé* dengan Tepung Ampas Kelapa" ini sebagai syarat dalam menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Dalam kesempatan kali ini tidak terlepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada orang – orang yang telah terlibat dalam penyusunan Tugas Akhir penulis:

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah menyempatkan waktu, memberikan bimbingan motivasi serta ide yang membangun dalam penyusunan dan penyelesaian Tugas Akhir ini.
3. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd Selaku Dosen penguji I dalam Uji Kualitas Produk dan Sidang Akhir Tugas.
4. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Dosen penguji II dalam Uji Kualitas Produk dan Sidang Akhir Tugas.
5. Dan seluruh Staff Tata Usaha Laboran Program Studi Diploma Tiga Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari dalam Tugas Akhir "Modifikasi *soufflé* dengan Tepung Ampas Kelapa" ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Untuk itu penulis terbuka untuk menerima saran dan masukkan atas kekurangannya. Semoga penulisan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan bisa menjadi acuan dalam penulisan Karya Tulis selanjutnya.

Bogor, 20 Juli 2022



Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|-------------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR... .. | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN..... | v |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 2 |
| 1.3 Pembatasan Masalah | 3 |
| 1.4 Tujuan Penulisan | 3 |
| 1.5 Kegunaan Penulisan | 3 |
| BAB II KAJIAN TEORI | 4 |
| 2.1 Kelapa | 5 |
| 2.1.1 Kandungan Gizi Kelapa | 9 |
| 2.1.2 Tepung Ampas Kelapa..... | 10 |
| 2.2 <i>Souffle</i> | 16 |
| 2.2.1 Formula Dasar <i>Souffle</i> | 17 |
| 2.2.2 Pembuatan <i>Souffle</i> | 20 |
| 2.3 <i>Souffle</i> Substitusi Tepung Ampas Kelapa | 21 |
| 2.3.1 Penanganan Kelapa Sesuai Karakter Produk | 21 |

| | |
|---|-----------|
| 2.3.2 Aspek Modifikasi <i>Souffle</i> | 21 |
| 2.3.3 Pembuatan <i>Souffle</i> dengan Tepung Ampas Kelapa | 21 |
| 2.3.4 Kualitas <i>Souffle</i> dan Saus Vla Kayu Manis | 22 |
| 2.3.4.1 Aspek Rasa..... | 22 |
| 2.3.4.2 Aspek Warna..... | 22 |
| 2.3.4.3 Aspek Aroma | 22 |
| 2.3.4.4 Aspek Tekstur | 23 |
| 2.3.4.5 Aspek Pori..... | 23 |
| 2.4 Kemasan dan Label Produk <i>Souffle</i> | 23 |
| 2.4.1 Kemasan..... | 23 |
| 2.4.1.1 Jenis Label dan Kemasan..... | 24 |
| 2.4.1.2 Desain Label dan Kemasan..... | 24 |
| 2.4.2 Label..... | 24 |
| BAB III PEMBAHASAN | 26 |
| 3.1 Tempat dan Waktu..... | 26 |
| 3.2 Prosedur Uji Coba Formula Standar | 26 |
| 3.2.1 Formula Standar | 26 |
| 3.2.2 Uji Coba Formula Standar | 27 |
| 3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi..... | 27 |
| 3.3.1 Komposisi dan Hasil Uji Coba Produk Modifikasi..... | 27 |
| a. Uji Coba 1 Formula Produk Modifikasi..... | 27 |
| b. Uji Coba 2 Formula Produk Modifikasi..... | 28 |
| c. Uji Coba 3 Formula Produk Modifikasi..... | 30 |
| d. Uji Coba 4 Formula Produk Modifikasi..... | 31 |
| e. Uji Coba 5 Formula Produk Modifikasi..... | 32 |
| 3.3.1.2 Uji Coba Produk Asli dengan Penambahan Produk Modifikasi | 33 |
| 3.3.2 Hasil Uji Coba Deskripsi Produk Modifikasi | 33 |
| 3.3.2.1 Aspek Warna..... | 33 |

| | |
|---|-----------|
| 3.3.2.2 Aspek Rasa..... | 34 |
| 3.3.2.3 Aspek Aroma | 35 |
| 3.3.2.4 Aspek Tekstur | 36 |
| 3.3.2.5 Aspek Pori..... | 37 |
| 3.3.3 Analisis Biaya | 38 |
| 3.3.4 Kelemahan Uji Coba | 40 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 41 |
| 4.1 Kesimpulan | 41 |
| 4.2 Saran..... | 42 |
| DAFTAR PUSTAKA | 43 |
| LAMPIRAN..... | 44 |



DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|----------------|
| Tabel 2.1 10 Kandungan Gizi Kelapa | 9 |
| Tabel 2.2 Kualitas <i>Souffle</i> dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa | 22 |
| Tabel 2.3 Kualitas Saus Vla Kayu Manis | 22 |
| Tabel 3.1 Formula Standar <i>Souffle</i> | 26 |
| Tabel 3.2 Uji Coba Formula Standar | 27 |
| Tabel 3.3 Uji Coba 1 Formula Produk Modifikasi | 27 |
| Tabel 3.4 Uji Coba 2 Formula Produk Modifikasi | 28 |
| Tabel 3.5 Uji Coba 3 Formula Produk Modifikasi | 30 |
| Tabel 3.6 Uji Coba 4 Formula Produk Modifikasi | 31 |
| Tabel 3.7 Uji Coba 5 Formula Produk Modifikasi | 32 |
| Tabel 3.8 Tabel Hasil Penilaian Aspek Warna Pada <i>Souffle</i> | 33 |
| Tabel 3.9 Tabel Hasil Penilaian Aspek Warna Pada Vla Kayu Manis | 34 |
| Tabel 3.10 Tabel Hasil Penilaian Aspek Rasa Pada <i>Souffle</i> | 34 |
| Tabel 3.11 Tabel Hasil Penilaian Aspek Rasa Pada Vla Kayu manis | 34 |
| Tabel 3.12 Tabel Hasil Penilaian Aspek Aroma Pada <i>Souffle</i> | 35 |
| Tabel 3.13 Tabel Hasil Penilaian Aspek Aroma Pada Vla Kayu Manis | 36 |
| Tabel 3.14 Tabel Hasil Penilaian Aspek Tekstur Pada <i>Souffle</i> | 36 |
| Tabel 3.15 Tabel Hasil Penilaian Aspek Tekstur Pada Vla Kayu Manis | 37 |
| Tabel 3.16 Tabel Hasil Penilaian Aspek Pori Pada <i>Souffle</i> | 37 |
| Tabel 3.17 Tabel Analisis Biaya Pada <i>Souffle</i> | 38 |
| Tabel 3.18 Tabel Analisis Biaya Pada Vla Kayu Manis | 39 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|----------------|
| Gambar 2.1 kelapa Dalam | 5 |
| Gambar 2.2 Kelapa Genjah | 6 |
| Gambar 2.3 Kelapa Hijau | 7 |
| Gambar 2.4 Kelapa Merah..... | 7 |
| Gambar 2.5 Kelapa Kuning | 7 |
| Gambar 2.6 Kelapa Besar | 8 |
| Gambar 2.7 Kelapa Kecil | 9 |
| Gambar 2.8 Tepung Ampas Kelapa | 10 |
| Gambar 2.9 Diagram Skema Pemanfaatan Daging Kelapa..... | 10 |
| Gambar 2.10 Bagan Alur Tahapan Pembuatan Tepung Ampas Kelapa..... | 11 |
| Gambar 2.11 Kelapa | 12 |
| Gambar 2.12 Kelapa Kupas..... | 12 |
| Gambar 2.13 Pencucian Kelapa..... | 13 |
| Gambar 2.14 Ampas Kelapa..... | 13 |
| Gambar 2.15 Santan | 14 |
| Gambar 2.16 Pengeringan Kelapa | 14 |
| Gambar 2.17 penggilingan kelapa | 15 |
| Gambar 2.18 Pengayakan Kelapa..... | 15 |
| Gambar 2.19 <i>Souffle</i> | 16 |
| Gambar 2.20 Telur..... | 17 |
| Gambar 2.21 Tepung Terigu | 17 |
| Gambar 2.22 Gula Pasir..... | 18 |
| Gambar 2.23 Susu UHT | 18 |
| Gambar 2.24 <i>Baking Powder</i> | 19 |
| Gambar 2.25 Vanilla..... | 19 |

| | |
|---|----|
| Gambar 2.26 Bagan Alur Tahapan Pembuatan <i>Souffle</i> | 20 |
| Gambar 2.27 Bagan Alur Tahapan Pembuatan <i>Soffle</i> Modifikasi..... | 21 |
| Gambar 2.28 Kemasan <i>Souffle</i> | 24 |
| Gambar 2.29 Label <i>Souffle</i> | 24 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|---|----------------|
| Lampiran 1. Lembar Persetujuan Produk Tugas Akhir..... | 44 |
| Lampiran 2. Instrument Validator I..... | 45 |
| Lampiran 3. Instrument Validator II | 46 |
| Lampiran 4. Lembar Validasi I | 47 |
| Lampiran 5. Lembar Validasi II | 50 |
| Lampiran 6. Proses Pembuatan <i>Souffle</i> | 53 |
| Lampiran 7. Proses Pembuatan Vla Kayu Manis | 53 |
| Lampiran 8. Proses Pembuatan Tepung Kelapa..... | 54 |
| Lampiran 9. Hasil Produk Akhir <i>Souffle</i> | 54 |