

**EKSPERIMEN PEMANFAATAN KRIM KELAPA SEBAGAI
PENGANTI *HEAVY CREAM* DALAM PEMBUATAN
DIPLOMAT *CREAM***

SKRIPSI



Oleh :

Eleonora Neta Krismawati

316100912

PROGRAM STUDI D-IV PENGELOLAAN PERHOTELAN

STP AMPTA YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**EKSPERIMEN PEMANFAATAN KRIM KELAPA SEBAGAI
PENGANTI *HEAVY CREAM* DALAM PEMBUATAN
DIPLOMAT *CREAM***



Oleh :

Eleonora Neta Krismawati

316100912

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Drs. Budi Hermawan, MM
NIDN : 0523026601

Pembimbing II

Dra. Nuharani EK, M.Pd.
NIDN : 0530046603

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, MM.Par
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
EKSPERIMEN PEMANFAATAN KRIM KELAPA SEBAGAI
PENGANTI *HEAVY CREAM* DALAM PEMBUATAN
DIPLOMAT *CREAM*

SKRIPSI

Oleh :

ELEONORA NETA KRISMAWATI

No.MHS : 316100912

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal : 10 November 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiyono. S ST. M.Si

NIDN : 0523098001

Penguji II : Drs. Budi Hermawan, MM

NIDN : 0523026601

Penguji III : Dra. Nuharani EK, M.Pd

NIDN : 0530046603


(.....)

(.....)

(.....)

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Eleonora NetaKrismawati

NIM : 316100912

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : EKSPERIMEN PEMANFAATAN KRIM
KELAPA SEBAGAI PENGGANTI *HEAVY*
CREAM DALAM PEMBUATAN DIPLOMAT *CREAM*

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 26 Oktober 2020

Penulis



Eleonora Neta Krismawati

316100912

HALAMAN MOTTO

“And, when you can’t go back, you have to worry only about the best way of moving forward”

(Paulo Coelho – The Alchemist)

“You are what you believe yourself to be”

(Paulo Coelho)

“You was born to be real, not to be perfect”

(Min Yoongi)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Kasih atas berkat dan rahmat-Nya atas terselesaikannya penyusunan skripsi ini. Karya ini penulis persembahkan kepada :

1. Orang tua, adek, serta keluarga yang dengan kesabaran, restu, dukungan, serta doa yang tidak pernah putus selama ini. Kalian adalah Anugrah Terindah yang Tuhan berikan untukku.
2. Saudara beda bapak – ibu "KAPALA" AMPTA khususnya angkatan 17 yang telah memberikan dukungan, serta beribu warna yang tidak mungkin ku dapatkan ditempat lain. Terimakasih semoga persaudaraan kita abadi.
3. Untuk teman – teman yang ku banggakan dan semua orang yang datang dan pergi. Terimakasih atas pelajaran dan pengalaman yang sangat berharga yang membuatku menjadi aku yang sekarang. Terimakasih semoga Tuhan membalas semua kebaikan kalian.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan pada kehadiran Tuhan yang Maha Esa atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Eksperimen Pemanfaatan Krim Kelapa sebagai Pengganti *Heavy Cream* dalam pembuatan *Diplomat Cream*”. Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menempuh Ujian Sarjana Terapan Pariwisata Program Studi Pengelolaan Perhotelan.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak kekurangan dikarenakan oleh segala keterbatasan dan kemampuan yang penulis miliki. Namun penulis berusaha untuk mempersembahkan skripsi ini sebaik-baiknya agar dapat memiliki manfaat bagi banyak pihak. Oleh karena itu, penulis akan menerima segala kritik dan saran yang membangun dalam perbaikan skripsi ini. Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapat bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak, baik moril maupun materil, sehingga skripsi ini akhirnya dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini dengan ketulusan hati yang paling dalam, penulis mengucapkan terima kasih yang begitu besar kepada:

1. Bapak Drs. Budi Hermawan, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar memberikan bimbingan serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Nuharani EK, M.Pd selaku pembimbing II yang dengan sabar memberikan dukungan, bimbingan, serta arahan dalam penulisan skripsi ini.

3. Setyo Prasiyono. S ST. M.Si selaku penguji utama yang dengan bijaksana dan arif telah memberikan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Hermawan Prasetyo, S.Sos, MM.Par selaku Ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan saran serta dukungan dalam penulisan skripsi ini
5. Saudari Roselina Nadya atas bantuannya dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Bapak Yudhi Nugroho selaku Ketua RW Ds.Balerejo Muntilan yang telah
7. h mengizinkan penulis melaksanakan penelitian di Ds.Balerejo Muntilan.
8. Warga Ds. Balerejo yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.
9. Teman – teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu – satu atas dukungan sehingga terselesaikannya skripsi ini.

Akhir kata, dengan segala kerendahan hati penulis ucapkan terima kasih yang tidak terhingga pada semua pihak yang terlibat, dengan harapan semoga penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	5
1. <i>Pastry</i>	5
2. Krim.....	8

3. Bahan Dasar Diplomat Krim.....	10
4. Krim Kelapa	18
5. Formula Diplomat Krim	20
B. Kerangka Pemikiran	21
C. Penelitian Terdahulu.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode dan Desain Penelitian.....	24
B. Variabel	27
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
D. Teknik Pengumpulan Data.....	28
E. Metode Analisis Data	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian	37
B. Hasil Analisis Data Penelitian.....	38
C. Pembahasan.....	50
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Komposisi Susu per 100 gr	14
Tabel 2.2 Kandungan Zat Gizi Telur per 100 gr	15
Tabel 2.3 Kandungan Zat Gizi Tepung Maizena per 100 gr.....	15
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi Gula Pasir per 100 gr	16
Tabel 2.5 Kandungan Zat Gizi Margarine per 100 gr.....	17
Tabel 2.6 Kandungan Zat Gizi Mentega (<i>butter</i>) per 100 gr	18
Tabel 2.7 Perbandingan Kandungan Zat Gizi Krim per 100 gr dan <i>Heavy Cream</i> per 100 gr	20
Tabel 2.8 Bahan Diplomat Krim	21
Tabel 2.10 Lampiran Penelitian Terdahulu	23
Tabel 4.1 Bahan Diplomat Krim dengan Bahan Dasar <i>Heavy Cream</i>	39
Tabel 4.2 Bahan Diplomat Krim dengan Bahan Dasar Krim Kelapa.....	40
Tabel 4.3 Perbedaan Bahan Diplomat Krim dengan Bahan Dasar Krim Kelapa dan Berbahan Dasar <i>Heavy Cream</i>	42
Tabel 4.4 Responden Menurut Usia	44
Tabel 4.5 Prosentase Responden Menurut Usia	44
Tabel 4.6 Responden Menurut Usia	45
Tabel 4.7 Prosentase Responden Menurut Usia	45
Tabel 4.8 Rata – Rata Rasa	46
Tabel 4.9 Rata – Rata Tekstur	46
Tabel 4.10 Rata – Rata Warna.....	47
Tabel 4.11 Rata – Rata Aroma	47

Tabel 4.12 Akumulase Prosentase Krim Kelapa	48
Tabel 4.13 Rata – Rata Rasa	49
Tabel 4.14 Rata – Rata Tekstur	49
Tabel 4.15 Rata – Rata Warna	50
Tabel 4.16 Rata – Rata Aroma	50
Tabel 4.17 Akumulase Prosentase Krim Kelapa	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Santan Kelapa	30
Gambar 3.2 <i>Heavy Cream</i>	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuisisioner Wawancara dan Penelitian

Lampiran 4 Data Hasil Penelitian

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Krim kocok/*Heavy Cream* merupakan krim yang familiar dalam dunia patiseri dan sering digunakan sebagai isi/*filling* hidangan penutup. Krim kelapa merupakan salah satu krim yang memiliki karakteristik serupa dengan *Heavy Cream* sehingga krim kelapa dimungkinkan dapat digunakan sebagai pengganti *Heavy Cream* dalam pembuatan Diplomat Krim. Penelitian dengan judul "EKSPERIMEN PEMANFAATAN KRIM KELAPA SEBAGAI PENGGANTI *HEAVY CREAM* DALAM PEMBUATAN DIPLOMAT *CREAM*". Tujuan penelitian untuk mengetahui 1. Pengolahan Diplomat *Cream* dengan bahan dasar krim kelapa. 2. Mengetahui karakteristik produk akhir Diplomat Cream berbahan dasar Krim Kelapa ditinjau dari aspek Rasa, Warna, Tekstur, dan Aroma.

Metode penelitian menggunakan metode eksperimen dengan tiga kali percobaan, dilanjutkan pengumpulan data menggunakan wawancara dan kuisioner kemudian dianalisa menggunakan uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan responden setengah ahli dengan jumlah 30 orang di Ds. Balerejo Rt.07/Rw.02 Muntilan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1. Adanya perlakuan khusus dalam pengolahan krim kelapa yaitu dengan mengendapkan krim kelapa untuk mengurangi kadar air pada eksperimen pertama, penggunaan serta penambahan bahan coklat untuk meminimalisir rasa tajam krim kelapa dan penambahan gelatin untuk memperkuat tekstur di eksperimen kedua, dan berdasarkan hasil evaluasi pada eksperimen pertama dan kedua ditemukan perlakuan khusus serta penambahan bahan dalam pembuatan diplomat krim berbahan dasar krim kelapa dari hal tersebut, pada eksperimen ketiga didapatkan produk yang dianggap sudah layak dan siap untuk diujikan. 2. Karakteristik Diplomat Krim berbahan dasar Krim kelapa memiliki Rata – rata Rasa 3,47 dengan rasa Krim kelapa cukup terasa, tekstur 3,3 yang berarti lembut, warna 3,1 yang berarti menarik, dan aroma 3,1 yang berarti memiliki aroma tajam. 3. Penilaian uji kesukaan secara keseluruhan memiliki rata – rata rata – rata sebesar 3,28 yang berarti suka dan dapat diterima konsumen.

Kata kunci :*pengolahan Diplomat Krim, Krim Kelapa, Heavy Cream, Organoleptik, tingkat kesukaan*

ABSTRACT

Heavy cream is a familiar cream in the patisserie world and is often used as a filling for desserts. Coconut cream is a cream that has similar characteristics to Heavy Cream, so it is possible that coconut cream can be used as a substitute for heavy cream in making Diplomat Cream. Research by title "EXPERIMENT OF THE UTILIZATION OF COCONUT CREAM AS A REPLACE FOR HEAVY CREAM FOR MAKING DIPLOMAT CREAM". The research objective was to determine 1. Processing of Diplomat Cream with coconut cream as a base ingredient. 2. Knowing the characteristics of the final product Diplomat Cream made from coconut cream in terms of taste, color, texture, and smell.

The research method used the experimental method with three experiments, followed by data collection using interviews and questionnaires then analyzed using the organoleptic test and hedonic test. This study used half expert respondents with a total of 30 people in Ds. Balerejo Rt.07 / Rw.02 Muntilan.

The results show that: 1. There are differences in processing during the experimental process including, the method of processing coconut cream by depositing coconut cream to reduce water content in the first experiment, using and adding chocolate to minimize the sharp taste of coconut cream and adding gelatin to strengthen the texture in the experiment. second, and based on the results of the evaluation in the first and second experiments, it was found that there were differences in the methods and ingredients in making cream diplomats based on coconut cream. 2. Diplomat Characteristics Coconut cream-based cream has an average taste of 3.47 with the taste of coconut cream is quite pronounced, the texture is 3.3 which means soft, the color is 3.1 which means attractive, and the aroma is 3.1 which means it has a sharp aroma . 3. The overall liking test rating has an average - average of 3.28, which means like and can be accepted by consumers. Key words: cream diplomat processing, coconut cream, heavy cream, organoleptic, level of preference

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam dunia perhotelan, *Pastry Departemen* merupakan salah satu departemen F&B yang produknya memiliki tugas membuat makanan penutup/*dessert* untuk memenuhi keperluan seperti sarapan, *coffe break*, makan siang & makan malam . (Bartono, 2005 :164)

Dalam pengolahannya, secara garis besar Patiseri atau *Pastry* adalah hasil panggang dari campuran bahan tepung terigu, telur dan mentega. *Pastry* berasal dari kata “*paste*” yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan banyak lagi produk turunannya (Faridah, 2008:248). Selain popular, produk ini merupakan jenis makanan yang digemari oleh mayoritas orang Indonesia. Dalam masyarakat ada beberapa jenis produk olahan patiseri yang cukup dikenal antara lain; roti manis, roti tawar, kue basah, kue kering/*cookies*, dan *puff pastry* yang merupakan salah satu hasil olahan *pastry* yang cukup digemari.

Pastry cream merupakan salah satu *filling* atau isian pada salah satu olahan Produk *Pastry* yang cukup digemari karena rasanya yang manis dan tekstur yang lembut. Di Indonesia krim pastrri ini kerap disebut dengan *vla*.

Bahan yang diperlukan untuk membuat *pastry cream/vla* tergolong mudah didapatkan, dan cara pengolahannya pun tidak terlalu sulit. Bahan dasar dalam pembuatan *pastry cream* antara lain ; susu, gula, margarin/lemak, tepung maizena, dan telur. Namun sering dengan perkembangan jaman, muncul berbagai inovasi krim yang menjadikan *pastry cream* sebagai bahan pokok/dasar. Dilihat dari jenis – jenis inovasi dari *pastry cream*, penulis mencoba berinovasi dari salah satu variasi *pastry cream*.

Dari berbagai jenis krim yang sudah beredar di masyarakat penulis mencoba bereksperimen dengan *Diplomat Cream*, karena dari beberapa jenis krim, *Diplomat Cream* merupakan salah satu jenis krim yang familiar dan disukai karena rasa manis yang bisa diterima masyarakat. Krim ini sering digunakan untuk berbagai macam isian atau *topping* kue seperti kue sus, kue tart, *napoleon cake*, *paris brest*, dan lain sebagainya.

Salah satu bahan utama dari *Diplomat Cream* adalah *Heavy Cream*/krim kocok yang merupakan jenis krim dengan tekstur cair yang mengandung lemak susu antara 36% hingga 40%. Krim ini juga dikenal dengan nama krim kental. *Heavy cream* memiliki tekstur yang lebih padat dibandingkan *whipping cream*, sehingga sangat cocok sebagai hiasan di bagian atas kue. (Siti Hamidah, 2009: 46)

Krim kocok merupakan krim yang familiar dalam dunia patiseri, biasanya digunakan sebagai penutup/*cover cake*, sebagai hiasan,isi/*filling*, dan dapat juga diaplikasikan untuk campuran beberapa jenis masakan. Krim kocok / *heavy cream* sudah banyak dipasarkan di masyarakat dengan berbagai

jenis nama produk dan kegunaan, sehingga mudah dijangkau oleh berbagai golongan. Disamping itu, terdapat beberapa jenis krim yang penggunaannya hampir sama seperti krim kocok. Dari beberapa referensi yang penulis amati, Krim kelapa merupakan salah satu dari berbagai jenis krim yang memiliki tekstur dan manfaat, serta cara pengolahan yang sama dengan *heavy cream*.

Krim kelapa merupakan salah satu krim yang terbuat dari daging buah kelapa segar yang diambil santannya, kemudian disimpan pada suhu dingin untuk memisahkan antara minyak dan air. Krim kelapa memiliki tekstur lembut, berupa cairan kental yang terbuat dari kelapa segar.(Fitriyono. 2010: 12). Dilihat dari jenis dan kegunaan, krim kelapa memiliki spesifikasi yang mirip seperti krim kocok. Baik krim kocok maupun krim kepala memiliki bahan dasar yang berbeda, namun pada dasarnya memiliki persamaan rasa yang gurih.

Dari hal tersebut, penulis mencoba bereksperimen membuat Diplomat cream menggunakan krim santan sebagai pengganti krim kocok /heavy cream, yang dapat ditinjau dari rasa, warna, dan tekstur. Sehingga memungkinkan untuk dijadikan bahan baku utama. Dari uraian diatas, maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul “EKSPERIMEN PEMANFAATAN KRIM KELAPA SEBAGAI PENGGANTI HEAVY CREAM DALAM PEMBUATAN DIPLOMAT CREAM”

B. Fokus Masalah

1. Bagaimana Pengolahan Krim Kelapa sebagai pengganti Heavy Cream untuk pembuatan Diplomat Cream?
2. Bagaimana karakteristik produk akhir Diplomat Cream berbahan dasar Krim Kelapa ditinjau dari aspek Rasa, Warna, Tekstur, dan Aroma?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengolahan Krim Kelapa sebagai pengganti Heavy Cream untuk pembuatan Diplomat Cream.
2. Mengetahui karakteristik produk akhir Diplomat Cream berbahan dasar Krim Kelapa ditinjau dari aspek Rasa, Warna, Tekstur, dan Aroma.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi penulis, memberikan pengetahuan mengenai cara pengolahan Diplomat Cream dengan menggunakan bahan dasar krim kelapa
2. Bagi akademik, menyajikan data mengenai eksperimen pemanfaatan Krim kelapa sebagai bahan dasar pembuatan Diplomat Cream
3. Bagi masyarakat, memberikan pengetahuan baru baik dari pengenalan dan pengolahan Diplomat Cream menggunakan Krim Kelapa