

TUGAS AKHIR

“ INOVASI PEMBUATAN PUDING ACCUMSAN DENGAN BAHAN DASAR TELUR SEBAGAI MENU *DESSERT* ”



Oleh:

Zildjian Vanda Renti Labani

NIM : 19061007

POLITEKNIK NEGERI MANADO

MANADO

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN

2022

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PRASYARAT GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
BIOGRAFI PENULIS.....	vi
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABLE.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Identifikasi masalah.....	2
1.3 Batasan masalah.....	2
1.4 Rumusan masalah.....	2
1.5 Tujuan penelitian.....	2
1.6 Manfaat penelitian	2
BAB II : LANDASAN TEORI	
2.1 Telur	4
2.1.1 Kandungan Gizi Pada Telur.....	6
2.2 Puding	8
2.2.1 Sejarah Puding.....	8
2.3 Makanan Penutup.....	9
2.4 Pengertian Inovasi Makanan	9
2.5 Pengertian dan Peranan Menu.....	10
2.5.1 Susunan Menu Lengkap.....	10
2.6 Teknik Memasak.....	10

2.6.1 Teknik Memasak Panas Basah.....	11
2.6.2 Teknik Memasak Panas Kering.....	13
2.6.3 Teknik Memasak dengan Panas Minyak.....	16
BAB III : METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian.....	19
3.2 Objek Penelitian.....	19
3.3 Metode Penelitian.....	20
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	20
3.5 Sumber Data.....	20
BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Puding <i>Accumsan</i>	21
4.2 Hasil uji coba pertama penulis dengan puding <i>accumsan</i>	21
4.2.1 Uji Coba Pertama.....	23
4.2.2 Uji Coba Kedua.....	25
4.2.3 Uji Coba Ketiga.....	27
4.3 Hasil Wawancara Responden pada Uji Coba.....	31
4.4 Perhitungan <i>Food Cost</i>	42
4.5 Perhitungan <i>Food Cost</i> pada Puding <i>Accumsan</i>	45
BAB V : PENUTUP	
5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hidangan penutup (bahasa Inggris: dessert) adalah hidangan yang dihidangkan di paling akhir dalam susunan menu. Salah satu jenis hidangan penutup yaitu pudding. Puding (bahasa Inggris: pudding) adalah sebuah hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dikukus, atau dipanggang. Puding *Accumsan* merupakan rancang bangun dari penulis, penulis memilih Tugas Akhir Rancang Bangun karena penulis ingin membuat suatu produk dengan bahan dasar yang mudah di dapat dan sangat terjangkau sehingga produk ini menjadi produk yang terjangkau tetapi memiliki cita rasa yang mewah dan tampilan yang menarik. Dengan melewati beberapa tahap uji coba maka terciptalah produk dengan tekstur dan rasa yang pas ini. Dengan berbahan dasarnya telur. Dengan menggunakan bahan pendukung seperti tepung dari beras ketan hitam yang di haluskan, maka Puding *Accumsan* ini dapat di katakan sebagai kue tradisional. Penulis memilih puding dengan bahan dasar telur ini karena selain rasanya yang enak telur juga mempunyai banyak sekali khasiat. Telur merupakan sumber protein berkualitas tinggi yang dapat digunakan untuk membangun otot sehat dan kuat. Berdasarkan data nutrisi USDA, satu telur berukuran besar mengandung sekitar 6 gram protein. Satu telur besar juga hanya mengandung 72 kalori. Dengan kata lain, telur menyediakan banyak nutrisi dengan jumlah kalori yang kecil. Telur merupakan bahan makanan kaya nutrisi, salah satunya biotin yang membantu mengubah makanan menjadi energi. Kandungan kolin di dalamnya juga menjadi mikronutrien penting untuk metabolisme dan beberapa fungsi tubuh. Telur juga mengandung vitamin A yang penting untuk sistem kekebalan tubuh. Ryan Maciel, ahli diet bersertifikat, mengatakan, *lutein* dan *zeaxanthin* yang merupakan antioksidan sangat membantu melindungi tubuh dari radikal bebas. Kata *Accumsan* berasal dari bahasa Latin yang artinya (Lapisan).

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mengangkat telur sebagai salah satu bahan dasar untuk puding, sehingga penulis mengangkat judul “**INOVASI**

PEMBUATAN PUDING ACCUMSAN DENGAN BAHAN DASAR TELUR SEBAGAI MENU *DESSERT*”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas tersebut, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah antara lain :

1. Bagaimana membuat puding dengan bahan dasar yang bergizi seperti telur.
2. Apakah puding dengan bahan dasar telur ini, dapat di jadikan sebagai salah satu menu dessert di hotel.

1.3 Batasan Masalah

Pada penulisan ini, penulis membatasi masalah, yaitu :

1. Bagaimana membuat puding dengan bahan dasar yang bergizi seperti telur.
2. Apakah puding dengan bahan dasar telur ini, dapat di jadikan sebagai salah satu menu dessert di hotel.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah diatas, maka penulis merumuskan masalah yaitu bagaimana membuat puding dengan bahan dasar telur ini menjadi dessert yang mewah agar menjadi menu *dessert* di hotel.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan diadakan penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui apakah telur bisa menjadi bahan dasar pada puding.
2. Untuk mengembangkan cita rasa puding sebagai menu *dessert* berbahan dasar telur.

1.6 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini penulis mengharapkan beberapa manfaat yang bisa di dapat yaitu:

1. Bagi penulis

Sebagai penambah wawasan dan pengalaman bagi penulis dalam berinovasi serta berkreasi dengan hidangan telur, sebagai langkah awal bagi penulis untuk menciptakan suatu hidangan baru.

2. Bagi lingkungan institusi Politeknik Negeri Manado

Pengembang teori serta praktek di jurusan Pariwisata khususnya dalam bidang kuliner serta perhotelan.

