



YAYASAN TRISAKTI

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN-Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330

Telp. (021) 7377738-41, Fax. (021) 73887763, 73692286 Email : info@iptrisakti.ac.id, Website : http://www.iptrisakti.ac.id

SURAT TUGAS

No. : 599h/IPT/ST/VIII/2024

1	Dasar Penugasan	:	Penelitian Dosen
2	Nama Yang menugaskan/Jabatan	:	Fetty Asmaniaty, SE., MM / Rektor
3	Nama yang ditugaskan/Jabatan	:	1. Chairul Salim, M.Par 2. Vienna Artina S, M.Pd., M.Par 3. Bianca Natasha
4	Maksud Penugasan	:	Melakukan penelitian dengan judul Uji Coba Pembuatan Genoise Cake dengan Menggunakan Kelapa sebagai Subtitusi Tepung
5	Alat Transportasi	:	Darat
6	a. Tempat Penugasan Awal	:	Institut Pariwisata Trisakti
	b. Tempat Penugasan Akhir	:	Penerbit: Gastronomi Indonesia E-ISSN: 2581-1045, Vol., 12. No. 2 December 2024. Hal. 19-27
7	a. Lama Penugasan	:	2(dua) bulan
	b. Tanggal Penugasan	:	September - Oktober 2024
8	Pembebanan Biaya	:	
	a. Instansi	:	IP Trisakti
	b. Lainnya (sebutkan)	:	
9	Lain-lain	:	

PENGESAHAN PENUGASAN

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal : 29 August 2024

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI
IP
Fetty Asmaniaty, SE., MM / Rektor

TEMPAT TUJUAN

Tiba di : Penerbit: Gastronomi Indonesia
E-ISSN: 2581-1045, Vol., 12. No. 2 December 2024.
Hal. 19-27
Tanggal :

TEMPAT KEMBALI

Telah diperiksa, dengan keterangan bahwa perjalanan diatas benar telah dilaksanakan sesuai perintah dan semata-mata untuk kepentingan dinas dalam waktu sesingkat-singkatnya:

Dr. Nurbaeti, MM
Warek II

Dokumen yang telah diperiksa diserahkan kepada:

1. Pelaksana Tugas
2. Atasan Langsung Pelaksana Tugas
3. Bagian Umum & Keuangan
4. Sekretariat

MEMO DINAS

Kepada Yth. : **Ibu Fetty Asmanianti, SE., MM (Rektor IP Trisakti)**
Dari : **Kadep S.Tr. Pengelolaan Perhotelan**
Perihal : **Permohonan Surat Tugas**

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan adanya kegiatan Tri Dharma Dosen dan untuk keperluan pelaporan BKD Semester Gasal TA 2024/2025 bagi Dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan. Maka bersama ini kami mengajukan pembuatan surat tugas dengan nama sebagai berikut:

Nama	Kegiatan	Hari/Tanggal	Tempat
1. Chairul Salim, M.Par. 2. Vienna Artina S., M.Pd., M.Par. 3. Bianca Natasha	Penelitian dengan Judul Uji OCba Pembuatan Genoise Cake dengan Menggunakan Kelapa Sebagai Substitusi Tepung.	September – Oktober 2024	Penerbit: Gastronomi Indonesia E-ISSN: 2581 – 1045, Vol., 12., No. 2 December 2024. Hal. 19 - 27

Demikianlah permohonan ini kami buat, sebelum dan sesudahnya kami ucapkan terima kasih

Jakarta, 18 Desember 2024

Hormat kami,


Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par.
Kaprosdi. Pengelolaan Perhotelan


Dr. Amrullah, SH., M.Hum., M.Si.Par., CHE., QCRO.
Dekan Fakultas Vokasi

Mengetahui,

Menyetujui


Agus Riyadi, SST.Par., M.Sc., Ph.D., CHIA., QCRO.
Wakil Rektor I


Fetty Asmanianti, S.E., M.M.
Rektor

Jakarta, 18 Desember 2024

Hal : Pembuatan surat tugas penelitian untuk keperluan BKD Ganjil 2024/2025

Kepada Yth :
Robiatul Adawiyah, M.Par
Kepala Program Studi Pengelolaan Perhotelan
Di Tempat,

Dengan hormat,

Bersama ini kami mengajukan untuk dapat dibuatkan surat tugas Penelitian untuk keperluan BKD semester Ganjil 2024/2025 dikarenakan penelitian yang dilakukan sudah terbit di dalam Jurnal Gastronomi Indonesia :

No	Judul Penelitian	WAKTU PENELITIAN	Nama Peneliti
1.	Uji Coba Pembuatan Genoise Cake dengan menggunakan Kelapa Sebagai Subtitusi Tepung. Terbit di Jurnal : Gastronomi Indonesia E-ISSN : 2581 - 1045 VOL. 12 No. 2 December 2024, Hal 19 - 27	September – Oktober 2024	1. Chairul Salim, M.Par 2. Vienna Artina. S., M.Pd., M.Par 3. Bianca Natasha

Demikianlah surat pemberitahuan ini saya sampaikan, atas perhatian dan bantuan Ibu saya ucapkan terima kasih

Hormat saya,



Chairul Salim., M.Par
Dosen IP Trisakti

Uji Coba Pembuatan Genoise Cake dengan Menggunakan Kelapa Sebagai Substitusi Tepung

Chairul Salim^{1*}, Vienna Artina Sembiring², Bianca Natasha³

¹Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
Jl. IKPN Bintaro No.1, Pesanggarahan, Jakarta Selatan

²Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
Jl. IKPN Bintaro No.1, Pesanggarahan, Jakarta Selatan

³Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
Jl. IKPN Bintaro No.1, Pesanggarahan, Jakarta Selatan

^{1*}chairul.salim@iptrisakti.ac.id, ²viena.artina@iptrisakti.ac.id, ³biancalawardi@iptrisakti.ac.id

Received: Oktober, 2024

Accepted: November, 2024

Published: Desember, 2024

Abstract

Genoise cake is a sponge cake that originates from Italy. Making Genoise Cake uses the Au Bain Marie method, where the egg beater container is immersed in another container filled with warm water while the eggs are beaten until the eggs feel warm. The result of a genoise cake is a light and fluffy cake. So far, the raw material for making genoise cake is wheat flour, we can reduce the use of wheat flour and provide variations to genoise cake by using coconut flour as the raw material for making genoise cake. This research was conducted to find out whether coconut flour can be used as a substitute in making genoise cake, and this research was also to find out whether there were differences in terms of taste and texture. This research used an experimental method of one control product and three treatments. Data was obtained by distributing questionnaires to two groups, namely untrained panelists and expert panelists. The results obtained from panelists were not surveyed to find out whether this product was acceptable to the public and the results from expert panelists were to find out whether there were differences in terms of taste and texture. The research results showed that in terms of taste, panelists were not trained to prefer the 90% coconut flour substitution and for texture, panelists were not trained to prefer the 100% wheat flour control. Expert panelists prefer 100% control in terms of both taste and texture.

Keywords: *genoise cake, texture, coconut flour*

Abstrak

Genoise cake merupakan sponge cake yang berasal dari Italia. Pembuatan Genoise Cake menggunakan metode Au Bain Marie yaitu wadah pengocok telur direndam pada wadah lain yang berisi air hangat selama pengocokan telur berlangsung hingga telur terasa hangat. Hasil dari genoise cake adalah cake yang ringan dan halus. Selama ini bahan baku pembuatan genoise cake ialah tepung terigu, kita dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan memberikan variasi terhadap genoise cake dengan menggunakan