

**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU DALAM PEMBUATAN  
KUE LIDAH KUCING**

**PROYEK AKHIR**

**Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya (A. Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga  
Universitas Negeri Padang**



**Oleh**

**AHMAD RIDHO PRATAMA  
NIM 2017/17079004**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJATERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2022**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan  
Kue Lidah Kucing  
Nama : Ahamad Ridho Pratama  
NIM : 17079004  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Mai 2022

Disetujui oleh Pembimbing



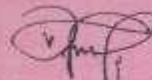
Dr. Elida, M.Pd  
NIP. 19611111 198703 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197611172 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ahmad Ridho Pratama  
NIM : 17079004  
Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan  
Kue Lidah Kucing  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, 29 Maret 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Cici Andriani, M.Pd

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ahmad Ridho Pratama  
Nim : 17079004  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

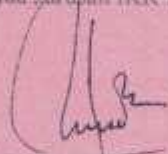
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

**"Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing"**  
adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Mei 2021

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

  
Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 1976111722003122002

Saya yang menyatakan,

  
Ahamad Ridho Pratama  
NIM. 17079004

## ABSTRAK

**Ahmad Ridho Pratama. 2022.”** Pembuatan Kue Lidah Kucing Tepung Kacang Hijau “. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Faklutas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue lidah kucing tepung kacang hijau, mendeskripsikan kualitas kue lidah kucing tepung kacang hijau dari segi aroma, warna, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan nilai guna produk lokal kacang hijau, mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu, dan penganekaragaman pangan olahan kacang hijau. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan kue lidah kucing tepung kacang hijau. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Desember 2021 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penelusnya adalah penulis ahli yang terdiridari 5 orang dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah 1 kali percobaan dan 2 pengulangan mendeskripsikan kualitas aroma kue lidah kucing tepung kacang hijau adalah beraroma khas kacang hijau, kualitas warna bagian atas berwarna kuning keemasan dan bagian bawah berwarna kuning kecoklatan, kualitas tekstur rapuh dan kering, kualitas rasa manis dan kacang hijau. Harga jual kue lidah kucing tepung kacang hijau tersebut senilai Rp. 36.000/400 gram.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Kue Lidah Kucing Dari Tepung Kacang Hijau”**. Proyek akhir tersebut diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek akhir ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dr. Elida, M. Pd selaku Penasehat Akademik dan pembimbing TA yang telah menyediakan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta saran kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
6. Ibuk Cici Andriani, M.Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan berbagai kemudahan.
7. Ibuk Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan berbagai kemudahan.
8. Dosen, teknisi dan tata usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan do'a, dukungan moril dan materi yang tidak terhingga dalam penyelesaian studi.
10. Teman seperjuangan D3 Tata Boga, yang selalu memberikan motivasi, perhatian dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir ini.

Padang, Januari2022

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ABSTRAK .....</b>                                         | <b>i</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                   | <b>ii</b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                       | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                    | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                    | <b>vii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                 | <b>vii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                                     |            |
| A. Latar Belakang .....                                      | 1          |
| B. Tujuan Penelitian.....                                    | 5          |
| C. Manfaat Penelitian.....                                   | 5          |
| <b>BAB II KAJIAN TEORI</b>                                   |            |
| A. Kue Lidah Kucing .....                                    | 6          |
| B. Resep Kue Lidah Kucing .....                              | 8          |
| C. Bahan-bahan Pembuatan Kue Lidah Kucing .....              | 9          |
| D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing..... | 12         |
| E. Kualitas Kue Lidah Kucing.....                            | 16         |
| F. Tepung Kacang Hijau.....                                  | 20         |
| <b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>                           |            |
| A. Waktu dan Tempat .....                                    | 26         |
| B. Persiapan Alat dan Bahan.....                             | 27         |
| C. Pelaksanaan .....                                         | 29         |
| D. Penilaian .....                                           | 33         |
| <b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>                          |            |
| A. Temuan.....                                               | 37         |
| B. Pembahasan .....                                          | 52         |
| C. Analisis Harga .....                                      | 80         |
| <b>BAB V PENUTUP</b>                                         |            |
| A. Kesimpulan.....                                           | 61         |
| B. Saran.....                                                | 64         |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                                        |            |
| <b>LAMPIRAN</b>                                              |            |



## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>                                                                                                                             | <b>Halaman</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Kandungan Gizi Tepung Terigu .....                                                                                                    | 9              |
| 2. Kandungan Gizi Kacang Hijau .....                                                                                                     | 22             |
| 3. Resep Kue Lidah Kucing Tepung Kacang Hijau .....                                                                                      | 30             |
| 4. Deskripsi Uji Organoleptik Volume Dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Kue Lidah Kucing .....                                    | 39             |
| 5. Deskripsi Uji Organoleptik Bentuk (Pipih Seperti Lidah Kucing) Dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing. | 41             |
| 6. Deskripsi Uji Organoleptik Bentuk (Rapi) Dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing .....                   | 42             |
| 7. Deskripsi Uji Organoleptik Warna (Bagian Atas) Dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing .....             | 44             |
| 8. Deskripsi Uji Organoleptik Warna (Bagian Bawah) Dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing .....            | 45             |
| 9. Deskripsi Uji Organoleptik Tekstur (Rapu) Dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing .....                  | 47             |
| 10. Deskripsi Uji Organoleptik Tekstur (Kering) Dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing .....               | 48             |
| 11. Deskripsi Uji Organoleptik Aroma Dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing .....                          | 50             |
| 12. Deskripsi Uji Organoleptik Rasa (Manis) Dalalah Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing .....                 | 51             |
| 13. Deskripsi Uji Organoleptik Rasa (Terasa Kacang Hijau) Dalalah Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing .....   | 53             |
| 14. Anggaran Biaya Biaya Pembuatan Kue Lidah Kucing Tepung Kacang Hijau .....                                                            | 60             |
| 15. Anggaran Biaya Biaya Pembuatan Kue Lidah Kucing Tanpa Tepung Kacang Hijau .....                                                      | 62             |

## DAFTAR GAMBAR

| <b>Gambar</b>                                                                                       | <b>Halaman</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Kue Lidah Kucing .....                                                                           | 7              |
| 2. Gambar Kacang Hijau .....                                                                        | 23             |
| 3. Gambar Tepung Kacang Hijau .....                                                                 | 24             |
| 4. Gambar Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau .....                                          | 26             |
| 5. Diagram Alir Pembuatan Kue Lidah Kucing Dengan Menggunakan Tepung<br>Kacang Hijau .....          | 32             |
| 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Mengembang Seperti<br>Lidah Kucing .....  | 40             |
| 7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Pipih Seperti Lidah<br>Kucing .....       | 42             |
| 8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi .....                                | 43             |
| 9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Atas (Kuning<br>Keemasan) .....     | 45             |
| 10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Bawah<br>(Kuning Kecoklatan) ..... | 46             |
| 11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Rapuh .....                             | 48             |
| 12. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering .....                            | 49             |
| 13. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kacang Hijau .....                        | 51             |
| 14. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis .....                                | 52             |
| 15. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kacang Hijau .....                         | 54             |

## Daftar Lampiran

| <b>Lampiran</b>                                   | <b>Halaman</b> |
|---------------------------------------------------|----------------|
| 1. Dokumen Penelitian .....                       |                |
| 2. Angket Uji Organoleptik.....                   |                |
| 3. Surat Rekomendasi PA .....                     |                |
| 4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir ..... |                |
| 5. Surat Tugas Pembimbing.....                    |                |
| 6. Surat Izin Melakukan Penelitian.....           |                |
| 7. Surat Penelitian .....                         |                |
| 8. Surat permohonan penguji .....                 |                |
| 9. Surat tugas penguji.....                       |                |

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kue kering merupakan salah satu makanan ringan yang sangat digemari. Hampir semua masyarakat mengenal kue kering yang memiliki rasa manis dan gurih, baik sebagai pendamping minum teh atau kopi, dan biasanya juga sering disajikan pada saat perayaan hari besar. Seperti Hari Raya Idul Fitri, Natal, Imlek.

Kue kering merupakan makanan kecil yang memiliki tekstur padat kering, renyah dan menggunakan teknik panggang atau pengovenen serta mempunyai masa simpan yang lama yaitu lebih dari satu bulan (Rahma Wati, 2013 : 26). Menurut Hani (2014), kue kering memiliki variasi yang beraneka ragam dan tidak terbatas jumlahnya, dapat dilihat dari variasi bahan, variasi isi, variasi pembentukan, dan variasi hiasan. Kue kering beragam di Indonesia salah satunya adalah kue lidah kucing.

Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang diminati oleh masyarakat Indonesia karena memiliki tekstur yang renyah dan rasa manis (Santoso dkk, 2014). Kue lidah kucing ini sering digunakan dalam berbagai acara sebagai makanan ringan. Kue lidah kucing tergolong kue kering.

Biasanya dalam proses pembuatan *cookies* ditambahkan lemak atau minyak yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah (Astawan, 2009). Proses pembuatan *cookies* meliputi tiga tahap

yaitu pembuatan adonan, pencetakan, dan pemanggangan adonan. Pembuatan adonan diawali dengan proses pencampuran dan pengadukan bahan-bahan. Metode dasar pencampuran adonan adalah metode krim (*creaming methode*) dan metode *all in*. Metode krim, bahan baku dicampur secara bertahap. Pertama adalah pencampuran lemak dan gula, kemudian ditambahkan pewarna dan garam yang sebelumnya sudah dilarutkan dalam air. Penambahan tepung dilakukan pada bagian paling akhir (Manley, 2000). Metode yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing adalah metode krim.

Kue lidah kucing dibuat dengan beberapa bahan baku antara lain terigu, putih telur, gula halus dan margarine (Wati, 2003). Terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kue lidah kucing. Sedangkan Indonesia sendiri tidak menghasilkan gandum, dan terigu masih disubsidi oleh pemerintah. Menurut Kementerian Perdagangan Republik Indonesia konsumsi domestik gandum dan tepung terigu di prediksi meningkat sebesar 3,02 dan 3,05% / tahun. Pada tahun 2019, konsumsi domestik gandum dan terigu diprediksi masing-masing sebesar 8,42 juta ton dan 6,41 juta ton, menurut badan pusat statistik (2011), Indonesia merupakan negara yang banyak melakukan impor tepung terigu dari negara Timur Tengan seperti, Turki, Srilangka, dan negara lain Australia. Salah satu solusi untuk mengurangi ketergantungan bahan baku terigu pada olahan makanan perlu dilakukan upaya pengurangan,

salah satu caranya adalah dengan menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti terigu salah satunya adalah kacang hijau.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden Republik Indonesia No 22 tahun 2009 pada pasal 1 ayat (1), (2), pasal 2, dan pasal 3 ayat (3), yaitu :

1. Menetapkan Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.
2. Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal sebagai mana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi Pemerintah dan Pemerintah Daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.

Kacang hijau (*Vigna Radiata*) yaitu sejenis palawija yang dikenal luas dikawasan tropika. Tumbuhan yang termasuk kedalam suku polong-polongan (*Fabaceae*) ini memiliki banyak arti dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Vitamin yang terkandung didalam kacang hijau adalah vitamin B1 yang berguna untuk pertumbuhan.

Kacang hijau merupakan tanaman kacang-kacangan yang mampu tumbuh pada iklim subtropis, tahan terhadap kekeringan, hama dan penyakit. Kacang hijau kaya akan protein, kandungan gizi kacang hijau per 100 gr untuk kandungan protein kacang hijau berkisaran 21,4 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram, abu 2,36 gram, dan serat 2,46% (Aminah dan Wikanastari 2012).

Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil kacang hijau. Dimana dari hasil survei Badan Pusat Statistik Tahun 2020 potensi kacang hijau di Sumatera Barat produksi tahun 2018 sebesar 312,00 ton, tahun 2019 sebesar 340,96 ton, tahun 2020 sebesar 296,88 ton yang mana dari data tersebut menunjukkan bahwa hasil panen kacang hijau di Sumatera Barat menunjukkan jumlah yang tidak sedikit. Kacang hijau dapat digunakan dalam berbagai olahan yang menarik. Kacang hijau saat ini di konsumsi masyarakat hanya dalam bentuk bubur kacang hijau belum banyak variasi dari olahan kacang hijau, maka dari itu penulis memvariasikan kacang hijau dengan cara menjadikan kacang hijau sebagai tepung tepung kacang hijau yang nantinya tepung kacang hijau dapat diolah menjadi bermacam *cookies* salah satunya kue lidah kucing.

Tepung kacang hijau menurut JURNAL TEKNOLOGI AGRO-INDUSTRI Vol. 4 No 1 ; Juni 2017 dalam pembuatan tepung kacang hijau kacang hijau yang dipakai harus berkualitas baik dengan klasifikasi butiran utuh dan tidak berbau apek maupun berulat dan masih segar.

Berdasarkan literatur yang sudah ada dari penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang penggunaan kacang hijau, diantaranya : Pembuatan kulit pie dari tepung kacang hijau, Annisa Amalia Hearsa (2016).

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue lidah kucing, oleh karena itu penulis tertarik untuk

melakukan penelitian dengan memanfaatkan pangan lokal yaitu tepung kacang hijau dalam pembuatan kue lidah kucing dengan harapan dapat memberikan suatu variasi, inovasi dan menambah nilai jual pada kue lidah kucing dengan judul **“Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing”**

#### **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat kue lidah kucing menggunakan tepung kacang hijau.
2. Mendiskripsikan kue lidah kucing tepung kacang hijau dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

#### **C. Manfaat Penelitian**

1. Dapat menambah wawasan dan mengembangkan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue lidah kucing serta dapat menambah daya guna kacang hijau.
2. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu.
3. Meningkatkan daya tarik masyarakat menggunakan tepung kacang hijau.
4. Meningkatkan hasil ekonomis tepung kacang hijau.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.