

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU PADA PEMBUATAN
COOKIES PUTRI SALJU**

PROYEK AKHIR

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



Oleh :

**AZIZAH KHAIRUL
NIM : 2018/18079012**

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

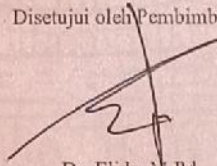
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan *Cookies* Putri Salju

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan
Cookies Putri Salju
Nama : Azizah Khairul
NIM : 18079012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

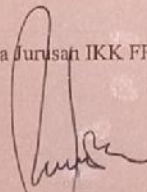
Padang, Februari 2022

Disetujui oleh Pembimbing



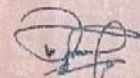
Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

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 : Azizah Khairul
NIM : 18079012
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Cookies Putri Salju
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, Februari 2022


Tim Penguji

Tanda Tangan

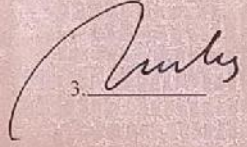
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Ezi Angraeni, M.Pd

2. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T

3. 

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Azizah Khairul
Nim : 18079012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

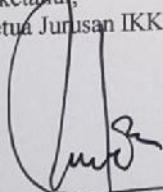
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Cookies Putri Salju”
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, Februari 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP


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

Saya yang menyatakan,



Azizah Khairul
NIM. 18079012

ABSTRAK

Azizah Khairul. 2022.“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan *Cookies* Putri Salju ” Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *cookies* putri salju dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu dan mendeskripsikan kualitas *cookies* putri salju dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada *cookies* putri salju dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu ubi jalar ungu. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik dengan 5 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk penggunaan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan *cookies* putri salju adalah bentuk bulan sabit, rapi, seragam, kualitas warna adalah ungu tua, kualitas aroma adalah aroma harum ubi jalar ungu, kualitas tekstur adalah tekstur renyah dan kering, kualitas rasa adalah rasa manis dan terasa ubi jalar ungu. Harga jual *cookies* putri salju tepung ubi jalar ungu adalah Rp 26.000/ 250 gram

Kata Kunci : Tepung Ubi Jalar Ungu, *Cookies* Putri Salju, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan *Cookies* Putri Salju”. Proyek akhir ini di buat untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma 3 Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proyek akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak 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. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku kepala labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik dan dosen pembimbing yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd dan Ibu Juliana S.Pd, M.Pd. T.selaku Dosen Penguji yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan.
8. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Orang tua dan seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan do'a, dukungan moril dan materi yang tidak terhingga dalam penyelesaian studi.
10. Teman online terbaik, bestie seperjuangan, asin squad, teman D3 Tata Boga dan orang yang selalu memberikan motivasi, perhatian dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir ini.

Segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap proyek akhir ini dapat berguna bagi semua pihak khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORI.....	6
A. <i>Cookies</i> Putri Salju.....	6
B. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	17
C. Kualitas <i>Cookies</i> Putri Salju.....	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
C. Persiapan Alat dan Bahan.....	27
D. Proses Pengolahan.....	30
E. Bagan Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju dari Tepung Ubi Ungu.....	32
F. Jenis dan Sumber Data.....	33
G. Tahap Penelitian.....	33
H. Analisis Data.....	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Temuan	38
B. Pembahasan.....	54
C. Analisis Harga.....	56
BAB V PENUTUP.....	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi dalam 100 Gram Ubi Jalar Segar.....	18
2. Kandungan Gizi dalam 100 Gram Ubi Jalar Segar.....	20
3. Bahan Dasar <i>Cookies</i> Putri Salju dari Tepung Ubi Ungu.....	30
4. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulan Sabit dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	39
5. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	40
6. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	42
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Ungu Tua dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	44
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Ubi Ungu dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	46
9. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	48
10. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	49
11. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	51
12. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Jalar Ungu dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	53
13. Anggaran Biaya <i>Cookies</i> Putri Salju.....	57
14. Anggaran Biaya <i>Cookies</i> Putri Salju Tepung Ubi Jalar Ungu.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Cookies</i> Putri Salju.....	7
2. Ubi Jalar Ungu.....	17
3. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	20
4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	23
5. Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju Tepung Ubi Jalar Ungu.....	32
6. Grafik Uji Organoleptik Bentuk Bulan Sabit dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	40
7. Grafik Uji Organoleptik Bentuk Rapi dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	42
8. Grafik Uji Organoleptik Bentuk Seragam dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	43
9. Grafik Uji Organoleptik Warna Ungu Tua dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	45
10. Grafik Uji Organoleptik Aroma Harum Ubi Jalar Ungu Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju.....	47
11. Grafik Uji Organoleptik Tekstur Renyah dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	49
12. Grafik Uji Organoleptik Tekstur kering dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	50
13. Grafik Uji Organoleptik Rasa Manis dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	52
14. Grafik Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi jalar Ungu dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada <i>Cookies</i> Putri Salju.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat Penelitian.....	66
2. Dokumentasi Bahan-bahan Penelitian.....	67
3. Dokumentasi Proses Penelitian.....	68
4. Angket Uji Organoleptik.....	69
5. Surat Rekomendasi PA.....	74
6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	75
7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	76
8. Surat Izin Melakukan Penelitian	77
9. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	78

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies adalah kue berbahan dasar tepung terigu, yang bertekstur keras tapi renyah yang memiliki kadar air yang sangat rendah. *Cookies* terbuat dari adonan solid dan liquid, mempunyai sifat yang tahan lama. Umumnya kualitas *cookies* diketahui melalui ukuran, rasa dan tekstur. *Cookies* termasuk makanan ringan dan tergolong kelompok *pastry*. “Adonan *pastry* sendiri dibagi menjadi dua yaitu adonan rasa manis (*Sugar pastry*) contohnya nastar, bola nanas dan adonan rasa asin (*Short pastry*) contohnya kastengel, putri salju, bola keju” (Nurwahidah, 2014:19). Dari dua macam adonan *pastry*, salah satunya rasa asin (*Short pastry*) adalah *cookies* putri salju.

Cookies putri salju adalah salah satu jenis *cookies short pastry* yang mempunyai rasa gurih dan rasa manis yang didapat dari balutan gula halus pada bagian luarnya yang menyerupai salju, bentuknya kecil - kecil seperti bulan sabit, teksturnya kering dan renyah. *Cookies* putri salju dibuat dengan menggunakan tepung terigu. Tepung terigu berasal dari gandum, sedangkan Indonesia sendiri tidak menghasilkan gandum sehingga tepung terigu masih disubsidi oleh pemerintah dari negara lain.

Berdasarkan Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo dalam Anita, 2016:2) “Permintaan tepung terigu dalam negeri mencapai 44.560 ton”. Sehingga untuk mengatasi hal tersebut, saat ini mulai dikembangkan produk-produk *pastry* yang tidak menggunakan tepung terigu,

diganti dengan produk pangan lokal seperti umbi-umbian (contohnya kentang, singkong, talas, ubi jalar), kacang-kacangan (contohnya kacang hijau, kacang kedelai), biji--bijian (contohnya jagung, beras merah, beras ketan hitam) yang diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu di Indonesia.

Hal ini sejalan dengan penetapan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1 :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana 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.

Untuk mengurangi ketergantungan pada produk impor seperti tepung terigu, maka perlu dicari alternatif bahan lain sebagai pengganti tepung terigu yang mudah didapat di sekitar kita dan potensial untuk dibuat menjadi tepung. Bahan pengganti tepung terigu ini harus mengandung karbohidrat yang cukup tinggi seperti tepung terigu yang dibuat dari gandum, misalnya yang berasal dari umbi-umbian seperti kentang, talas, ubi kayu dan ubi jalar. Karbohidrat memiliki fungsi utama sebagai nutrisi energi bagi tubuh manusia. Kebutuhan energi dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi makanan yang mengandung karbohidrat. Salah satu umbi-umbian yang memiliki kandungan karbohidrat cukup tinggi adalah ubi jalar ungu, ubi jalar ungu dapat diolah menjadi tepung dan menjadi pengganti tepung terigu.

Ubi jalar ungu dikenal dengan nama latin *Ipomoea batatas var Ayumurasaki* yang memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu tua). Ubi jalar ungu potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional karena memiliki antosianin, pigmen yang menyebabkan daging umbi berwarna ungu, yang mempunyai aktivitas antioksidan. “Zat warna antosianin pada ubi jalar ungu mempunyai aktivitas antioksidan lebih kuat. Senyawa antioksidan alami mampu memperlambat, menunda, ataupun mencegah proses oksidasi” (Shahidi dan Naczki, 1995:12). “Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu cukup tinggi, yaitu mencapai 519mg/100g berat basah” (Kumalaningsi, 2008:13).

Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan yang cukup bagus untuk pengembangan sumber bahan pangan lokal karena ubi jalar ungu dapat tumbuh hampir di seluruh daerah di Indonesia. “Kelemahan ubi jalar ungu adalah cepat busuk jika dalam keadaan segar, karena hanya memiliki masa simpan selama 5 bulan” (Veby, 2015:2). Salah satu upaya untuk meningkatkan umur simpan dan nilai ekonomi dari ubi jalar ungu adalah dengan diolah menjadi tepung.

Tepung ubi jalar ungu merupakan produk setengah jadi, yang kemudian akan diubah menjadi sebuah produk yang bernilai dan mempunyai kualitas yang tinggi. Ubi jalar yang kaya akan nilai gizi dan memiliki senyawa bioaktif yang berkhasiat bagi kesehatan, potensial untuk diolah menjadi beragam produk pangan, baik dari umbi segar, pasta maupun tepung dan patinya.

Berdasarkan literatur yang telah penulis baca, penelitian pada Proyek Akhir yang menggunakan ubi jalar ungu antara lain: 1). Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kulit Pie (Anita Humaida, 2021), 2). Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Bolu Gulung (Fitri Rahmadani, 2020). Serta penelitian pada pembuatan *cookies* putri salju antara lain: 1). Pembuatan *Cookies* Putri Salju dari Tepung Ubi Jalar Putih (Yosi Angreni, 2020). Dari literatur yang sudah penulis baca belum ada yang menggunakan tepung ubi jalar ungu untuk pembuatan *cookies* putri salju.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan *Cookies* Putri Salju**”, dengan harapan bisa membuat inovasi produk baru dibidang makanan khususnya *cookies* serta untuk meningkatkan nilai guna dari ubi ungu dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

1. Membuat *cookies* putri salju menggunakan tepung ubi jalar ungu.
2. Mendiskripsikan kualitas *cookies* putri salju tepung ubi ungu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan mengembangkan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan *cookies* putri salju menggunakan tepung ubi jalar ungu.
2. Dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu.

3. Dapat meningkatkan variasi dan nilai ekonomis dari *cookies* putri salju.
4. Dapat memanfaatkan ubi jalar ungu yang berlimpah pada musim panen.
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.