

**PENGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH
PADA PEMBUATAN *CHOCO CHIPS COOKIES***

PROYEK AKHIR

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



Oleh :

**BUTSAINAH PUTRI BAYU
NIM : 2018/18079017**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

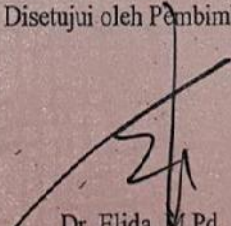
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan Choco Chips Cookies

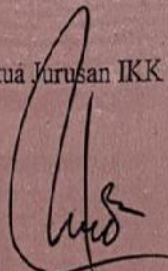
Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan *Choco Chips Cookies*
Nama : Butsainah Putri Bayu
NIM : 18079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2022

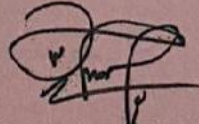
Disetujui oleh Pembimbing


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

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Butsainah Putri Bayu
NIM : 18079017
Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan *Choco Chips Cookies*
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 : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Cici Andriani, S.Pd, M.Pd

3. 

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Butsainah Putri Bayu
Nim : 18079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

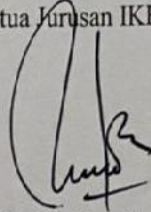
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan *Choco Chips Cookies*”
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.19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Butsainah Putri Bayu
NIM. 18079017

ABSTRAK

Butsainah Putri Bayu. 2021. “Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan *Choco Chips Cookies*”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *choco chips cookies* dari tepung beras merah dan mendeskripsikan kualitas *choco chips cookies* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk memanfaatkan produk pangan lokal serta mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan terigu. Jenis penelitian ini adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan membuat *choco chips cookies* dari tepung beras merah. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober sampai November 2021 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pelaksanaan uji organoleptik oleh 5 orang panelis yang merupakan dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik *choco chips cookies* tepung beras merah dengan tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk cookies cukup bulat, cukup rapi dan cukup seragam, warna *choco chips cookies* tepung beras merah berwarna coklat muda, beraroma choco chips, kualitas tekstur pada *choco chips cookies* tepung beras merah renyah dan kering, dan rasa pada *choco chips cookies* tepung beras merah terasa manis dan terasa coklat.

Kata Kunci: *Choco Chips Cookies*, Tepung Beras Merah, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia Nya, Sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan *Choco Chips Cookies*”. Penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak pada proses penelitian ini, oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga 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. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris 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 Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan ujian akhir.
8. Bapak dan Ibu Dosen staf pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

10. Teristimewa untuk kedua orang tua, abang dan kakak tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
11. Teman seperjuangan Boga 2018, dan teman dekat 24/7 yang selalu ada dan telah memberikan motivasi serta bantuan selama proses penulisan tugas akhir, terimakasih atas dorongan dan semangatnya.
12. Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting, I wanna thank me for just being me at all times.

Padang, November 2021

Butsainah Putri Bayu

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A...Latar Belakang.....	1
B... Tujuan Penelitian.....	4
C... Manfaat.....	4
BAB II KAJIAN TEORI.....	6
A... <i>Choco chips cookies</i>	6
1.. Pengertian <i>Choco Chips Cookies</i>	6
2.. Metode Pembuatan <i>Choco Chips Cookies</i>	7
3.. Resep <i>Choco Chips Cookies</i>	9
4.. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Choco Chips Cookies</i>	10
5.. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Choco Chips Cookies</i>	12
6.. Kualitas <i>Choco Chips Cookies</i>	16
B.... Beras Merah.....	18
C.... Tepung Beras Merah.....	20
BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....	25
A.... Jenis Penelitian.....	25
B.... Tempat dan Waktu Penelitian	25
C.... Pemilihan Bahan Pembuatan <i>Choco Chips Cookies</i>	25
D.... Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Choco Chips Cookies</i>	26
E.... Proses Pengolahan <i>Choco Chips Cookies</i>	27
F.... Bagan Proses Pembuatan <i>Choco Chips Cookies</i>	29

G....Jenis Data dan Sumber Data.....	30
H.... Tahap Penelitian.....	30
I.... Uji Organoleptik.....	33
J.... Analisis Data.....	33
BAB IV Temuan dan Pembahasan.....	35
A.... Temuan	35
B.... Pembahasan	52
C.... Analisis Harga.....	57
BAB V PENUTUP	62
A...Kesimpulan.....	62
B... Saran	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1..... <i>Choco Chips Cookies</i>	7
2....Beras Merah.....	19
3....Tepung Beras Merah.....	21
4....Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras Merah	24
5....Diagram Alir Pembuatan <i>Choco Chips Cookies</i>	29
6....Diagram Batang Bentuk Bulat.....	37
7....Diagram Batang Bentuk Rapi.....	38
8....Diagram Batang Bentuk Seragam.....	40
9....Diagram Batang Warna.....	41
10...Diagram Batang Aroma.....	43
11...Diagram Batang Testur Renyah.....	45
12...Diagram Batang Tekstur Kering.....	46
13...Diagram Batang Rasa Manis.....	48
14...Diagram Batang Rasa Coklat.....	50
15...Diagram Batang Rasa Beras Merah.....	51
16...Alat Persiapan.....	69
17...Alat Pengolahan.....	69
18...Bahan yang digunakan dalam Pembuatan.....	70
19...Proses Pengolahan.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1....Kandungan Zat Gizi Beras Merah	21
2....Kandungan Zat Gizi Tepung Beras Merah.....	22
3....Alat yang Digunakan	27
4....Resep Standar <i>Choco Chips Cookies</i>	28
5....Kualitas Bentuk Bulat	36
6....Kualitas Bentuk Rapi.....	37
7....Kualitas Bentuk Seragam.....	39
8....Kualitas Warna.....	40
9....Kualitas Aroma.....	42
10..Kualitas Tekstur Renyah.....	44
11..Kualitas Tekstur Kering.....	45
12..Kualitas Rasa Manis.....	47
13..Kualitas Rasa Coklat.....	49
14..Kualitas Rasa Beras Merah	50
15..Anggaran Biaya <i>Choco Chips Cookies</i>	58
16..Anggaran Biaya <i>Choco Chips Cookies</i> Tepung Beras Merah	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1....Dokumentasi Alat Penelitian.....	69
2....Dokumentasi Bahan-bahan Penelitian.....	70
3....Dokumentasi Proses Penelitian.....	71
4....Angket Ujiorganoleptik	72
5....Surat Rekomendasi PA	77
6....Surat PermohonanPenulisan Proyek Akhir.....	78
7....Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	79
8....Surat Penelitian.....	80

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan ringan atau camilan merupakan makanan yang memiliki maksud menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, salah satunya *cookies*. *Cookies* merupakan salah satu produk yang tahan lama. Anni Faridah, dkk (2008: 514) menyatakan bahwa *cookies* dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama berkisar antara 3-6 bulan. *Cookies* biasanya disajikan pada waktu lebaran, natal dan hari-hari besar lainnya, namun sekarang *Cookies* juga dapat dihidangkan pada waktu selingan minum teh, sebagai *snack*, oleh-oleh ataupun bekal yang mudah dibawa kemana saja. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan potongannya bertekstur padat.

Pada umumnya bahan dasar pembuatan *Choco chips cookies* adalah terigu, *margarine*, gula halus, telur, vanili, *palm sugar*, dan *chocochip*. *Drop Cookies* merupakan salah satu teknik pembuatan *cookies* yang paling mudah dibuat. Adonan yang dicetak dengan menggunakan sendok teh kemudian didrop di atas loyang pembakaran yang bersemir *margarine* (*drop on to*) Anni Faridah dkk (2008:504). Metode ini biasanya digunakan untuk *Choco chips cookies* dan *Oatmel cookies*. Secara umum mutu *cookies*, yaitu berstruktur renyah, rapuh, kering, berwarna kuning kecoklatan, atau sesuai warna bahan yang digunakan, beraroma harum khas, serta terasa lezat, gurih dan manis” (Sutomo, 2012: 18).

Choco chips cookies dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, sedangkan Indonesia sendiri tidak menghasilkan gandum yang merupakan bahan dasar tepung terigu. Indonesia masih mengimpor terigu dari negara lain. Berdasarkan Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo dalam Anita 2021:2), 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. Hal ini sesuai 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.

Salah satu cara mendukung peraturan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal salah satunya adalah mengolah beras merah. Beras merah adalah tanaman jenis padi-padian yang berwarna kemerahan, beras merah merupakan tanaman tahunan yang melimpah di Indonesia. Beras merah (*Oryza nivara*) merupakan beras yang tergolong ke dalam famili Graminae (Efendi *et al.*, 2016). Beras merah mempunyai nilai gizi yang tinggi. Kandungan gizi beras merah terdiri

atas air 11,3 gram, protein 9,4 gram, vitamin B 3,3 gram, serat 4,6 gram, karbohidrat 72,2 gram dan energi 333,6 kkal (DKBM, 2009).

Beberapa penelitian mengenai pengolahan beras merah telah dilakukan diantaranya, pengolahan beras merah menjadi bolu kukus, bubur bayi dan *cookies*, serta penelitian mengenai pengolahan beras merah menjadi tepung (Dela, 2020:2). Tepung merupakan partikel padat berbentuk butiran halus yang diperoleh dari proses penggilingan atau penghancuran.

Pengolahan beras merah menjadi tepung mendorong munculnya produk olahan beras merah sebagai upaya diversifikasi pangan. Tepung beras merah merupakan alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mempermudah pencampuran, dapat diperkaya zat gizi (fortifikasi), dan mempermudah pengolahan selanjutnya sebagai tuntutan di kehidupan dengan mobilitas tinggi yang serba praktis (Dela, 2020:2).

Produksi beras merah di Sumatera Barat banyak tetapi tidak di ekspor. Karena masyarakat Sumatera Barat umumnya hanya mengetahui kegunaan tepung beras merah sebagai makanan bayi dan bubur untuk orang sakit. Produk pangan yang menggunakan bahan baku tepung terigu atau gandum, menjadi kesempatan untuk mengurangi konsumsi terigu dengan cara mengganti tepung selain gandum. Sedangkan tepung beras merah dapat di olah menjadi makanan, salah satunya yang telah dibuat adalah kue semprong (Rani Maria, 2020:3), namun pembuatan *Choco chips cookies* dengan menggunakan tepung beras merah yang belum ada diolah.

Berdasarkan uraian di atas dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada tepung beras merah, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan *Choco Chips Cookies*”** dengan harapan bisa menciptakan modifikasi produk pangan baru.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Membuat *Choco chips cookies* dengan menggunakan tepung beras merah
2. Mendeskripsikan kualitas *Choco chips cookies* dari tepung beras merah yang dilihat dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat memanfaatkan sumber bahan pangan lokal.
2. Menganekaragamkan olahan tepung beras merah sebagai produk baru pada olahan *Choco chips cookies*.
3. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu.
4. Dapat membuka peluang usaha dan mengembangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat.
5. Memberikan informasi terhadap masyarakat dan mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan *Choco chips cookies*, khususnya kepada mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.