

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR ORANYE
PADA PEMBUATAN KUE PUKIS**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Diploma Tiga (D3)*



Oleh:

**HASNATUL MARITO HARAHAP
NIM 16079018/2016**

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

2021

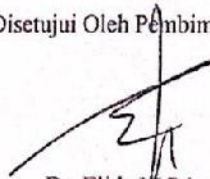
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

**PENGUNAAN TEPUNG UBI JALAR ORANGE DALAM PEMBUATAN
KUE PUKIS**

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan
Kue Pukis
Nama : Hasnatul Marito Harahap
NIM : 2016 / 16079018
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Maret 2022

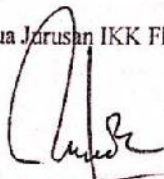
Disetujui Oleh Pembimbing



Dr. Elida M. Pd
NIP. 196111111987032003

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP



Sri Zulfia Navrita, S.Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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


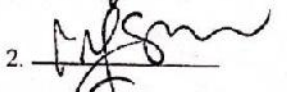

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Hasnatul Marito Harahap
NIM : 16079018/2016
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Kue Pukis
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, Maret 2022

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Dr. Elida M.Pd	1. 
Anggota	: Rahmi Holinesti S.Tp, M.Si	2. 
Anggota	: Wiwik Indrayeni M.Pd	3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp (0751)7051185
e-mail : info@fppgmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hasnatul Marito Harahap
NIM/TM : 16079018/2016
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 Orange Dalam Pembuata Kue Pukis”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Padang, Maret 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novita, S.Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

Saya yang menyatakan,

Hasnatul Marito Harahap
NIM. 16079018

ABSTRAK

Hasnatul Marito Harahap. 2021. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Kue Pukis”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan pangan cenderung meningkat setiap tahunnya, sehingga Indonesia mengimpor gandum dalam jumlah yang tinggi. Untuk mengurangi penggunaan terigu tersebut maka peneliti menggunakan tepung ubi jalar orange dalam pembuatan kue pukis. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue pukis ubi jalar orange dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pembuatan kue pukis dari tepung ubi jalar orange. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2021 di *Workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis ahli sebanyak 5 orang dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil Uji Organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas volume kue pukis memiliki volume mengembang, bentuk kue pukis rapi, berbentuk seperti setengah lingkaran dan seragam, aroma kue pukis dari tepung ubi jalar orange ini adalah beraroma tepung ubi jalar orange, kualitas warna adalah warna orange, kualitas tekstur kue pukis adalah lembut, kualitas rasa adalah terasa manis. Harga jual kue pukis dari tepung ubi jalar orange adalah Rp. 1.000,- per buah.

Kata kunci: Kue Pukis, Tepung Ubi Jalar Orange, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Kue Pukis”** diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Dosen Penasehat Akademik.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku penguji 1 pada sidang tugas akhir dan sebagai Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku dosen penguji 2 pada sidang tugas akhir
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak/ Ibu Teknisi dan Staf Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.

Dalam Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan di masa yang akan datang.

Akhir kata semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, September 2021

Hasnatul Marito Harahap

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A... Latar Belakang.....	1
B... Tujuan Penelitian.....	4
C... Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A... Tepung Ubi Jalar Orange.....	5
B... Pukis	8
C... Resep Standar Pukis	11
D... Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Pukis	12
E... Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Pukis.....	17
F... Kualitas Pukis.....	21
BAB III PROSEDUR	
A... Tempat dan Waktu.....	25
B... Persiapan	25
C... Pelaksanaan.....	28
D... Penilaian	31
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A... Deskripsi Data	36
B... Pembahasan.....	52
C... Analisis Harga.....	57
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Orange per 100 gram.....	5
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram	13
3. Kandungan Gizi Gula Pasir (100 gr)	14
4. Resep Kue Pukis	29
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (mengembang) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis	38
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (rapi) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	40
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Setengah Lingkaran Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	42
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	44
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Orange) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis	46
10...Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Jalar Orange) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Pembuatan Kue Pukis	48
11...Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Pembuatan Kue Pukis	50
12...Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Kue Pukis.....	51
13...Anggaran Biaya Kue Pukis	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ubi Jalar Orange	7
2. Pukis	8
3. Bagan Pembuatan Kue Pukis.....	31
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Mengembang Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	39
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi)Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	41
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seperti Setengah Lingkaran)Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis	43
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	45
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Orange Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	49
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Ubi Jalar Orange) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis	49
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	51
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa ManisPenggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Pukis.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1.....Dokumentasi Penelitian.....	71
2.....Angket Penelitian.....	74
3.....Surat Rekomendasi.....	79
4.....SuratPermohonan PembimbingTugasAkhir.....	80
5.....SuratPermohonan Penulisan Proyek Akhir.....	81
6.....Surat Tugas Pembimbing	82

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue pukis merupakan kue tradisional khas Indonesia. Kue pukis terdiri dari adonan telur, gula pasir, tepung terigu, ragi dan santan yang di campur menjadi satu. Kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas, bagian atas kue pukis memiliki warna kuning dan bawahnya memiliki warna kecoklatan (Prasetyan dan Bahar, 2014). Kue pukis banyak dijumpai di toko-toko kue maupun penjual kaki lima. Kue pukis banyak disukai oleh masyarakat dikarenakan kue pukis memiliki rasa gurih dan manis sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Fidyatun dkk, 2011).

Bahan baku pembuatan kue pukis biasanya tepung terigu yang berasal dari gandum. Di Indonesia kebutuhan gandum sebagai bahan baku tepung terigu diprediksi akan meningkat. Di sisi lain, tanah di Indonesia sangat sulit memproduksi gandum dikarenakan gandum hanya dapat tumbuh subur di kawasan subtropis, sehingga impor gandum dipastikan akan meningkat (Aditya, 2015), oleh Karena itu dibutuhkan alternative untuk mengurangi impor gandum dengan cara substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar.

Ubi jalar (*Ipomoea Batatas L*) merupakan salah satu dari beberapa hasil pertanian yang memiliki potensi cukup besar dalam pengembangan lahan-lahan yang kurang subur serta dalam pemanfaatan sebagai bahan olahan pangan atau

Sebagai bahan baku di industri pangan. Tanaman ubi jalar banyak terdapat di wilayah Sumatera Barat, seperti Solok, Batusangkar, dan Kabupaten Tanah Datar. Alasan utama banyak yang membudidayakan karena tanaman ini relative mudah tumbuh, tahan hama dan penyakit serta memiliki produktivitas yang cukup tinggi. Varietas ubijalar yang dikenal di Indonesia umumnya dikelompokkan berdasarkan warna daging ubi jalar yaitu berwarna oranye, putih, kuning, merah, dan ungu (Rosidah, 2010).

Ubi jalar oranye memiliki karakteristik warna oranye muda hingga oranye tua. Warna kuning kuning atau oranye pada ubi jalar disebabkan oleh adanya senyawa betakaroten yang berfungsi sebagai vitamin A. Ubi jalar oranye mengandung gula yang tinggi. Daging ubi jalar oranye setelah dimasak memiliki tipe daging umbi padat, kesat, dan bertekstur pangan baik. Ubi jalar oranye memiliki kandungan vitamin C dan vitamin B juga mengandung betakaroten yang tinggi. Ubi jalar memiliki jenis yang berbeda-beda dengan kandungan komposisi yang berbeda juga. Kadar pati pada ubi jalar oranye sebesar 15,18%, pada ubi jalar putih 28,79%, dan pada ubi jalar ungu 12,64%.

Pemanfaatan ubi jalar oranye masih sangat kurang, hal ini mendorong masyarakat membuat produk olahan setengah jadi dari ubi jalar oranye yaitu tepung. Ubi jalar oranye yang di olah menjadi tepung ubi jalar oranye dapat membuat umur simpan menjadi lebih lama karena kadar air tepung ubi jalar oranye yang rendah sehingga tidak mudah terkontaminasi mikroba. Tepung ubi jalar orange juga membuat pemanfaatan ubi jalar orange menjadi lebih mudah

dan lebih praktis. Penggunaan tepung ubi jalar oranye yang lebih praktis dapat mendorong masyarakat untuk memanfaatkannya sehingga pemanfaatan ubi jalar oranye dapat meningkat. Tepung ubi jalar umumnya memiliki kandungan karbohidrat sebesar 85,26% dan kadar air sebesar 7,0% (Ishartani., dan kawiji. 2016) serta tepung ubi jalar oranye memiliki kadar abu dan kadar serat yang tinggi sehingga cocok untuk di gunakan sebagai substitusi pada produk terigu seperti olahan pada berbagai jenis kue.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu:

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.

Pemanfaatan tepung ubi jalar oranye pada kue pukis dapat menyebabkan tekstur kue pukis lebih padat padat sehingga perlu di lakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi tepung ubi jalar oranye dan tepung terigu dalam pembuatan kue pukis.

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian penggunaan tepung ubi jalar oranye pada pembuatan kue pukis. Penggunaan tepung ubi jalar oranye dalam pembuatan kue pukis dengan harapan dapat memberikan suatu inovasi dan variasi pada kue pukis. Sehingga dari latar

belakang tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul ***“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Oranye Pada Pembuatan Kue Pukis”***

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang akan di capai dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat olahan kue pekis dengan penambahan tepung ubi jalar oranye.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa dari pembuatan kue pukis.

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah keaneka ragaman hasil olahan kue pukis dengan penambahan tepung ubi jalar oranye.
2. Meningkatkan harga jual ubi jalar oranye.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa dalam pembuatan kue pukis bisa menambahkan tepung ubi jalar oranye.
4. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu cipta boga, dalam memodifikasi kue pukis khususnya pada mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.