

**PENGGUNAAN UMBI TALAS BONDANG DAN TEPUNG BERAS
PADA PEMBUATAN KUE BAWANG**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Diploma Tiga (D III) Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**MARISSA AFRIANTI
NIM 2017/17079044**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

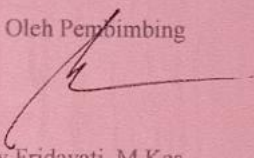
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

**Penggunaan Umbi Talas Bondang Dan Tepung Beras
Pada Pembuatan Kue Bawang**

Judul : Penggunaan Umbi Talas Bondang Dan Tepung Beras
Pada Pembuatan Kue Bawang
Nama : Marissa Afrianti
NIM : 17079044/2017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, 23 Desember 2021

Disetujui Oleh Pembimbing

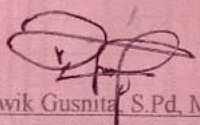

Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 19620518 198602 2001

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP

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

Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

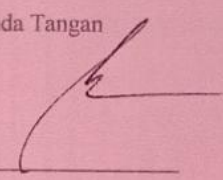
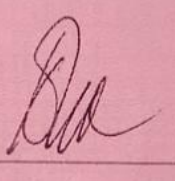
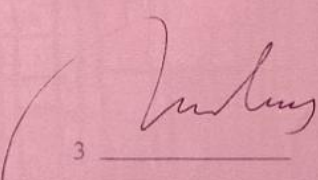
PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Marissa Afrianti
NIM : 17079044/2017
Judul : Penggunaan Umbi Talas Bondang Dan Tepung Beras
Pada Pembuatan Kue Bawang
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, 23 Desember 2021

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes	1. 
Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd	2. 
Anggota : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T	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)7051186
e-mail : info@fppgmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Marissa Afrianti
NIM : 17079044/2017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Umbi Talas Bondang Dan Tepung Beras
Pada Pembuatan Kue Bawang ”**

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

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

Padang, Maret 2022

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan



Marissa Afrianti
NIM. 17079044

ABSTRAK

Marissa Afrianti, 2021. “Penggunaan Umbi Talas Bondang dan Tepung Beras Pada Pembuatan Kue Bawang”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue bawang dengan menggunakan umbi talas bondang dan tepung beras, serta mendeskripsikan kualitas yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini dapat diterapkan untuk membuka usaha rumahan dengan memanfaatkan umbi talas bondang dan tepung beras dalam pembuatan kue bawang. Uji coba yang dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan, dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di Whorkshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Kue bawang yang dihasilkan dinilai oleh panelis yaitu 5 orang dosen tata boga. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan umbi talas bondang dan tepung beras pada pembuatan kue bawang adalah berwarna kuning kecokelatan, bertekstur renyah dan permukaan cukup mulus, cukup seragam panjang kue bawang, terasa gurih bawang merah, bawang putih dan cukup gurih umbi talas bondang, beraroma harum bawang merah, bawang putih dan cukup harum umbi talas bondang. Harga jual kue bawang dari umbi talas bondang dan tepung beras per 100 gram adalah Rp. 5.500,-.

Kata Kunci: Umbi Talas Bondang, Tepung Beras, Kue Bawang, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **“Penggunaan Umbi Talas Bondang Dan Tepung Beras Pada Pembuatan Kue Bawang”**. Proyek akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat 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 dimiliki, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, alhamdulillah dapat diselesaikan. Untuk itu 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 Sri Zulfia Novitra, S.Pd, M.Si dan Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Ketua dan Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. 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.
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 Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Pembimbing Proyek Akhir dan Penasehat Akademik.
6. Ibu Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku penguji proyek akhir.
7. Bapak atau Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak atau Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua penulis Bapak Kasni dan Ibu Yusmawarni, dengan segenap hati telah membesarkan dan mendidik penulis dengan penuh kasih sayang berlimpah dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril serta doa.
10. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak dan ibu serta rekan-rekan berikan mendapatkan imbalan dan berkah dari Allah SWT. Untuk itu apabila terdapat kekurangan dari Proyek Akhir ini penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan di masa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Umbi Talas Bondang.....	7
B. Tepung Beras	10
C. Kue Bawang.....	12
D. Resep Kue Bawang	13
E. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Bawang.....	13
F. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Bawang	19
G. Teknik Pembuatan Kue Bawang.....	23
H. Kualitas Kue Bawang.....	24
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Waktu Dan Tempat	28
B. Persiapan Alat Dan Bahan	28
C. Pelaksanaan.....	31
D. Penilaian	35
E. Uji Organoleptik.....	37
F. Analisa Data.....	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan	39
B. Pembahasan.....	55
C. Analisis Harga.....	63
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	63
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1. Kandungan Gizi Umbi Talas Bondang Per 100 Gram	8
2. Kandungan Gizi Tepung Beras Per 100 Gram	11
3. Tabel Bahan Kue Bawang Dari Umbi Talas Bondang dan Tepung Beras	31
4. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna.....	41
5. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah)	42
6. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Permukaan Mulus)	44
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk.....	45
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih dan Terasa Bawang Merah dan Bawang Putih).....	48
9. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih dan Terasa umbi Talas Bondang)	50
10. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Bawang Merah dan Bawang Putih)	52
11. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Umbi Talas Bondang)	54

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1. Umbi Talas Bondang	7
2. Diagram Proses Pengolahan Umbi Talas Bondang	9
3. Tepung Beras	10
4. Kue Bawang	12
5. Bagan Pembuatan Kue Bawang Dari Umbi Talas Bondang dan Tepung Beras	34
6. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna.....	42
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah)	43
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Permukaan Mulus).....	45
9. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk.....	47
10. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih dan Terasa bawang Merah Dan Bawang Putih).....	49
11. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih dan Terasa umbi Talas Bondang)	51
12. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Bawang Merah dan Bawang Putih)	53
13. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Umbi Talas Bondang)	55

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	71
2. Surat Rekomendasi.....	76
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	77
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	78
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	79
6. Surat Penelitian.....	80

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue bawang merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang dibuat dengan mencampur semua bumbu dan bahan sehingga menjadi adonan yang kalis. Adonan dibentuk menjadi lembaran tipis, lalu dipotong seperti stik sesuai ukuran menggunakan ampia atau *pasta maker*, penyelesaiannya dengan cara digoreng. Kriteria kue bawang yang baik adalah warna kuning keemasan, beraroma khas bawang, tekstur kering dan renyah, serta rasa yang gurih. Menurut Inayah (1999), kue bawang merupakan olahan makanan ringan yang berbentuk pipih memanjang mempunyai tekstur renyah. Kue bawang adalah olahan makanan ringan yang mempunyai cita rasa bawang sehingga mempunyai aroma yang khas bawang.

Menurut Fransiska, (2019) “faktor–faktor yang mempengaruhi kualitas kue bawang, faktor pemilihan bahan, faktor penimbangan bahan, faktor peralatan, faktor pencampuran bahan dan pengemasan. Saat ini kue bawang sudah banyak dimodifikasi terutama dengan bahan pengganti bahan baku. Bahan baku pembuatan kue bawang adalah tepung terigu”. Saat ini sudah banyak dijumpai kue bawang dengan modifikasi dan substitusi bahan lain seperti dari daun kelor, tepung shorgum, tepung ganyong, maupun langsung dari umbi-umbian.

Penetapan Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 2009 Tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat 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 daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Talas bondang lebih umum dikenal dengan nama talas kimpul atau talas belitung. Pemilihan jenis talas bondang karena memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan tepung terigu. Talas bondang juga lebih umum dan mudah dijumpai di pasaran dengan harga yang murah. Selain itu, talas bondang cocok dijadikan sebagai pengganti bahan utama dan langsung diolah dalam proses pembuatan makanan. Dalam pengolahannya talas lebih mudah dicampur, dibentuk dan diolah menjadi aneka ragam produk.

Pengolahan umbi talas bondang menjadi produk yang berkualitas akan meningkatkan minat masyarakat, sehingga dapat dimanfaatkan keberadaanya terutama saat musim panen. Talas bondang memiliki nilai ekonomis dan mampu bersaing dengan hasil olahan umbi-umbian lain, pengolahan umbi talas bondang pada kue bawang bertujuan untuk meminimalisir terbuangnya umbi talas. Karena umur simpan cenderung tidak terlalu lama akibat beberapa situasi

menjadikan talas cepat membusuk, umbi talas dapat digunakan secara langsung tanpa proses pengawetan seperti proses membuat umbi talas menjadi tepung talas.

Pemanfaatan langsung umbi talas sebagai bahan baku pangan memiliki beberapa kendala yang menyebabkan seseorang tidak suka mengkonsumsinya yaitu saat dikonsumsi dapat menimbulkan rasa gatal, terbakar, iritasi kulit, mulut dan tenggorokan. Masalah tersebut disebabkan oleh kalsium oksalat didalam talas, agar aman dikonsumsi, kalsium oksalat harus dibuang.

Ada dua jenis talas, yaitu talas tidak gatal dan talas yang gatal. Talas tidak gatal misalnya talas bote, garbu, lumbu dan jenis talas yang gatal disebut sente. Cara pengolahannya yaitu talas dikupas, dicuci bersih karena biasanya berlendir, dan dicuci dengan air garam agar lendir mudah hilang (Siregar, 2011). Oksalat dalam talas terdapat dalam bentuk yang larut dalam air (asam oksalat) dan tidak larut air (garam oksalat ataupun kalsium oksalat). Asam oksalat merupakan senyawa kimia yang memiliki rumus $H_2C_2O_4$ dengan nama sistematis asam etanadioat. Untuk menghilangkan rasa gatal disebabkan kalsium oksalat pada umbi talas dapat dilakukan dengan cara perendaman $NaCl$. Penghilangan kadar oksalat terjadi karena reaksi antara natrium klorida ($NaCl$) dan kalsium oksalat (CaC_2O_4). $NaCl$ akan terionisasi didalam air menjadi ion Na^+ dan Cl^- yang akan berikatan dengan kalsium oksalat membentuk natrium oksalat dan endapan kalsium diklorida yang larut dalam air (Kutipan kumpulan jurnal TA Bab II, 2021). Untuk menghilangkan dan mengurangi kadar kalsium oksalat, maka dapat dilakukan proses perebusan

atau pengukusan talas, direndam dalam air hangat, dan perendaman dalam larutan garam.

Dalam pembuatan kue bawang, umbi talas yang digunakan dicampur dengan tepung beras dengan perbandingan 50:50, dikarenakan umbi talas bertekstur lunak setelah dikukus dan sulit dibentuk jika tidak menggunakan tambahan bahan seperti tepung beras.

Beras di Indonesia sebagian besar diolah menjadi nasi, dan sebagian lainnya diolah menjadi berbagai produk pangan lain, salah satunya adalah tepung beras. Penggunaan tepung beras dalam produk pangan cukup luas, seperti *crackers*, *cereal*, *flake*, biskuit, serta sebagai bahan baku pembuatan berbagai makanan tradisional seperti kue lapis, kue mangkok, nagasari, dan lainnya (Kusmartani, 2010). Tepung beras dibuat dengan cara menggiling beras putih sampai tingkat kehalusan tertentu, tepung beras bisa digunakan untuk membuat berbagai macam makanan. Biasanya tepung beras digunakan dalam pembuatan kue tradisional, yang kebanyakan merupakan kue basah, seperti nagasari, lapis, dan sebagainya. Akan tetapi saat ini tepung beras sering digunakan untuk membuat *cake* atau kue kering bahkan sebagai adonan campuran makanan gorengan. Kue kering dan makanan gorengan yang dihasilkan tepung beras teksturnya lebih renyah, sedangkan *cake* tepung beras teksturnya lebih padat jika dibandingkan dengan *cake* dari tepung terigu. Hal ini disebabkan karena kandungan lemak dan protein tepung beras lebih rendah dibandingkan tepung terigu (Ida, 2008:43).

Dalam proses penelitiannya, umbi talas bondang dan tepung beras yang dipakai pada pembuatan kue bawang pengganti bahan utama tepung terigu menghasilkan kualitas bagus dan memenuhi standar dari kue bawang, dilihat dari bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa kue bawang. Meskipun hal tersebut memiliki beberapa kendala diawal proses pembuatannya, tidak menjadikan alasan kegagalan dalam memenuhi standar dari kue bawang. Hal yang mencolok tentu rasa dan aroma yang khas umbi talas bondang pada kue bawang.

Bedasarkan uraian, penulis tertarik untuk menggunakan umbi talas bondang dan tepung beras dalam pembuatan kue bawang. Maka penulis melakukan penelitian dalam Tugas Akhir dengan judul **“Penggunaan Umbi Talas Bondang Dan Tepung Beras Pada Pembuatan Kue Bawang”**. Dengan harapan memberikan variasi dan inovasi baru pada kue bawang sehingga dapat mengembangkan penganekaragaman lokal.

B. Tujuan Penelitian

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

1. Membuat kue bawang dengan menggunakan umbi talas bondang dan tepung beras.
2. Mendeskripsikan kualitas kue bawang dengan penggunaan umbi talas bondang dan tepung beras yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini menambah pengetahuan penulis tentang pemanfaatan umbi talas bondang dan tepung beras sebagai pengganti bahan utama pada pembuatan kue bawang.
2. Meningkatkan pemberdayaan umbi talas bondang dan tepung beras.
3. Hasil penelitian ini dapat penulis terapkan untuk membuka usaha rumahan dengan memanfaatkan umbi talas bondang dan tepung beras dalam pembuatan kue bawang.
4. Sebagai ide dan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan umbi talas bondang dan tepung beras pada pembuatan kue bawang dan meningkatkan kualitas bahan pangan lokal umbi talas bondang dan tepung beras.