

**PENGGUNAAN TEPUNG BENGKUANG DALAM PEMBUATAN
COOKIES PUTRI SALJU**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar
Diploma III Program Studi Tata Boga*



**Oleh :
TEGUH MAULANA
NIM : 18079083/2018**

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

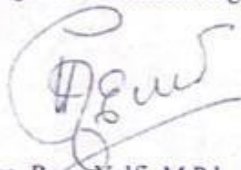
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan *Cookies* Putri Salju

Judul : Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan
Cookies Putri Salju
Nama : Teguh Maulana
NIM : 18079083
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

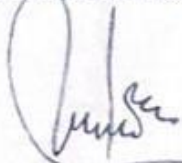
Padang, Juni 2022

Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Reno Yelfi, M.Pd
NIP. 195905311986032002

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 : Teguh Maulana
NIM : 18079083
Judul : Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam 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, Juni 2022

Tim Penguji

Ketua : Dra. Reno Yelfi, M.Pd

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

Tanda Tangan

1. 

2. 

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Teguh Maulana
Nim : 18079083
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

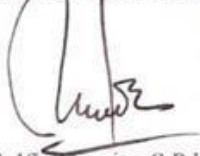
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam 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, Juni 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Teguh Maulana
NIM. 18079083

ABSTRAK

TEGUH MAULANA (2022). “ Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam 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 tepung bengkuang 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 bengkuang dan sebagai upaya dalam penganekaraman pangan yaitu bengkuang. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah Quasi eksperimen dengan dua kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji setelah tiga kali eksperimen menunjukkan bahwa kualitas warna *cookies* putri salju dengan tepung bengkuang adalah cukup kuning keemasan. Kualitas aroma *cookies* putri salju dengan tepung bengkuang adalah beraroma harum. Kualitas bentuk *cookies* putri salju dengan tepung bengkuang adalah bentuk bulan sabit. Kualitas tekstur *cookies* putri salju dengan tepung bengkuang adalah renyah. Kualitas rasa *cookies* putri salju dengan tepung bengkuang adalah manis dan kurang terasa bengkuang. Harga jual *cookies* putri salju dengan tepung bengkuang yaitu Rp.42.000,-/300 gram.

Kata kunci : *Cookies* Putri Salju, Tepung Bengkuang

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul ***“Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan Cookies Putri Salju”*** Yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku penguji yang telah memberikan kritik dan saran dalam menyelesaikan pembuatan proyek akhir
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, M.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga FakultasPariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku dosen Pembimbing Akademik (PA)
6. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir
7. Ibu dosen yang telah menjadi panelis saat melakukan penelitian pada

Proyek Akhir ini.

8. Seluruh Staf Pengajar, Staf Administrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah.
10. Khairunnisa sebagai support system yang selalu peduli dan banyak membantu penulis, terimakasih sudah menemani penulis dari awal kuliah sampai sekarang.
11. Teman-teman D3 Tata Boga 2018 yang sudah menyemangati penulis

Semoga batuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, amin. Penulis menyadari bahwa penulisan Proyek Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, 18 Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Bengkuang.....	5
B. Tepung Bengkuang	6
C. <i>Cookies</i>	7
D. <i>Cookies</i> Putri salju.....	8
E. Resep Standar <i>Cookies</i> Putri Salju.....	9
F. Bahan – Bahan Yang Di Gunakan Dalam Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju.....	10
G. Alat – Alat Yang Di Gunakan Dalam Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju	14
H. Kualitas <i>Cookies</i> Putri Salju.....	21
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	24
C. Persiapan Alat Dan Bahan.....	24
D. Pelaksanaan Penelitian	27
E. Bagan Proses Pengolahan <i>Cookies</i> Putri Salju Tepung Bengkuang ..	32
F. Jenis Dan Sumber Data	33
G. Tahap Penelitian.....	34

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	36
A. Temuan.....	36
B. Pembahasan.....	46
C. Analisis Harga	48
BAB V SARAN DAN KESIMPULAN.....	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Bengkuang Per 100gr	6
2. Kualitas Warna Cookies Putri Salju Tepung Bengkuang	37
3. Kualitas Tekstur Cookies Putri Salju Tepung Bengkuang.....	38
4. Kualitas Bentuk Cookies Putri Salju Tepung Bengkuang	40
5. Kualitas Aroma Cookies Putri Salju Tepung Bengkuang.....	41
6. Kualitas Rasa Manis Cookies Putri Salju Tepung Bengkuang	43
7. Kualitas Rasa Bengkuang Cookies Putri Salju Tepung Bengkuang.....	44
8. Anggaran Biaya Cookies Putri Salju Dengan Tepung Terigu	48
9. Anggaran Biaya Cookies Putri Salju dengan tepung bengkuang.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bengkuang	5
2. <i>Cookies</i> Putri Salju.....	9
3 . Tepung Terigu.....	11
4. Margarin.....	12
5. Kuning Telur	12
6. Gula Halus.....	13
7 . Garam.....	14
8. Timbangan Digital	15
9. <i>Flour sieve</i>	16
10. <i>Flour sieve</i>	16
11. Gelas ukur	17
12. Gelas ukur	18
13. <i>mixing Bowl</i>	18
14. <i>Ballon whisk</i>	19
15. Rolling pin.....	19
16. Spatula Karet.....	20
17. Cetakan bentuk bulan sabit	20
18. Bagan alir proses pengolahan <i>cookies</i> putri salju tebung.....	32
bengkuang	32
19. Diagram Batang Kualitas Warna <i>cookies</i>	38
20. Diagram Batang Kualitas Tekstur <i>cookies</i>	39
21. Diagram Batang Kualitas Bentuk <i>cookies</i>	41

22. Diagram Batang Kualitas Aroma <i>cookies</i>	42
23. Diagram Batang Kualitas Rasa <i>cookies</i>	44
24. Diagram Batang Kualitas Rasa <i>cookies</i>	46
25. Susu bubuk skim	58
26. Keju.....	58
27. Gula Halus.....	58
28. Pencampuran gula dan margarin.....	59
29. Penambahan kuning telur,aduk rata	59
30. Penambahan tepung bengkang.....	59
31. Adonan selesai dicetak.....	60
32. Pemanggangan <i>cookies</i>	60
33. Pengemasan <i>cookies</i>	60
34. <i>Cookies</i> putri salju.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bahan pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju Tepung Bengkuang.....	58
2. Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Putri Salju Tepung Bengkuang.....	59
3. Hasil <i>Cookies</i> Putri Salju Tepung Bengkuang.....	61
4. Angket Penelitian.....	62
5. Surat Penguji Proyek Akhir.....	66
6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	67
7. Permohonan Panelis Penelitian.....	68
8. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	69
9. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	70
10. Surat Tugas Pembimbing Proyek Akhir.....	71
11. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	72
12. Surat rekomendasi.....	73

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri makanan semakin berkembang seiring perkembangan zaman. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, *cake* dan *biscuit* umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari biji gandum, tepung terigu terbagi beberapa jenis, tergantung pada kandungan protein, yaitu *hardflour* (tepung terigu protein tinggi), dan *medium flour* (tepung terigu protein sedang).

Impor gandum ke Indonesia meningkat setiap tahunnya karena bahan baku yang tidak bisa ditanam di Indonesia. Berdasarkan Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo, 2014), permintaan tepung terigu dalam negeri mencapai 44.560 ton.

Meminimalisir penggunaan tepung terigu sudah banyak dilakukan pengolahan umbu-umbian sebagai pengganti tepung terigu. Menurut Hidayat (2017:1), "Negara Indonesia sendiri terdapat macam umbi-umbian yang dapat digunakan untuk pengganti atau bahan pencampur tepung terigu untuk olahan pangan, seperti singkong, ubi ungu, bengkuang dan talas yang sudah sangat

sering digunakan sebagai bahan baku pengganti tepung terigu meskipun umbi-umbian ini tidak bisa menyaingi tepung terigu tetapi dapat mengurangi biaya pengimporan gandum ke Indonesia”.

Pada saat ini sudah banyak penelitian tentang pengembangan penggunaan bengkuang sebagai pengganti tepung terigu dalam pengolahan sebuah makanan. Bengkuang merupakan buah yang berasal dari umbi dari tanaman bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) yang mengandung 0,2 % lemak, air 85,1 %, karbohidrat 12,8 %, protein 1,4% serta beberapa vitamin dan mineral (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1992).

Dalam upaya meningkatkan hasil pangan, bengkuang dimanfaatkan untuk dijadikan tepung bengkuang untuk pengganti tepung terigu dan memiliki keunggulan yaitu dapat disimpan dalam waktu yang lama. Hal ini bertujuan untuk pengembangan bengkuang. Penggunaan tepung bengkuang juga berguna untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis pangan tertentu misalnya tepung terigu.

Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) yang merupakan tanaman famili *leguminosae* pada umumnya memberikan hasil dalam bentuk umbian. Bengkuang memiliki karakteristik pertumbuhan yang sama seperti spesies kacang. Hal yang paling membedakan adalah berbentuk bulat, berdaging, sebagai umbi akar yang berada di bawah permukaan tanah.

Kota Padang, Sumatera Barat, merupakan salah satu daerah penghasil bengkuang yang tersebar di beberapa kecamatan. Pada tahun 2011 area tanam bengkuang mencapai 128 ha dengan rata-rata produksi 190 kuintal/ha (total

produksi 2.432 ton). Tahun 2012, areal seluas 130 ha dan produksi rata-rata 193 kuintal/ha (total 2.509 ton) (BPS,2014). Kota Padang dijuluki Kota bengkuang karena Provinsi Sumatera Barat menjadi sentral pengembangan bengkuang di Indonesia.

Menurut Asben (2018:38) mengatakan, “Bengkuang mengandung vitamin C, vitamin B1, protein, dan serat kasar relatif yang tinggi. Bengkuang merupakan diet rendah kalori, 39 kkal/100g karena mengandung inulin”. Bengkuang juga diketahui mengandung bahan antioksidan. Hal ini menjadikan bengkuang bagus untuk dimanfaatkan sebagai pengganti tepung terigu.

Cookies adalah makanan kering yang dibuat dari adonan lunak yang mengandung bahan dasar tepung tanpa pengembang. Menurut Eka liana (2018:17) menyatakan, “Sebagian besar bahan baku produk *cookies* adalah tepung terigu. Terigu yang digunakan dalam pembuatan *cookies* memiliki kandungan protein yang rendah (7-9%), maka perlu dicarikan alternatif bahan yang dapat meningkatkan kandungan gizi pada *cookies* terutama kandungan protein”

Berdasarkan uraian di atas, dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada bengkuang, maka penulis tertarik untuk memanfaatkan tepung bengkuang sebagai bahan pembuat *cookies* putri salju sebagai salah satu solusi untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Maka perlu adanya penelitian untuk melihat hasil dari segi bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma dari penggunaa tepung bengkuang. Jadi penulis tertarik mengangkat penggunaan tepung bengkuang pada pembuatan *cookies* putri salju menjadi judul Proyek Akhir

dengan judul “**Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan *Cookies Putri Salju***”, dengan harapan bisa menciptakan produk baru dibidang makanan. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penganekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat *Cookies Putri Salju* dari tepung bengkuang.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas *Cookies Putri Salju* menggunakan tepung bengkuang dilihat dari segi : Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu penegetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan *cookies* putri salju.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung bengkuang sebagai produk baru pada pembuatan *cookies* putri salju.
3. Meningkatkan nilai ekonomi dari buah bengkuang.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan *cookies* putri salju, khususnya kepada mahasiswa program sudi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.