

**PENGUNAAN BUNGA TELANG
SEBAGAI PEWARNA ALAMI KUE LAPIS**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Program
Studi Diploma Tiga (D 3) Tata Boga Fakultas Pariwisata
dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**ANISA ALMIRA
NIM: 19079008**

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

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami Kue Lapis

Judul : Penggunaan Bunga Telang sebagai
Pewarna Alami Kue Lapis
Nama : Anisa Almira
NIM : 2019/19079008
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2022

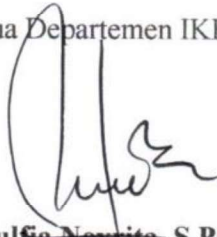
Disetujui Oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Mengetahui

Ketua Departemen IKK FPP



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 : Anisa Almira
 NIM : 2019/19079008
 Judul : Penggunaan Bunga Telang sebagai
 Pewarna Alami Kue Lapis
 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 Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas
 Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Padang, November 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1.



Anggota Juliana Siregar, S.Pd, M.Si

2.



Anggota Wiwik Indrayeni, M.Pd

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jalan 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 : Anisa Almira
NIM/TM : 2019/19079008
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

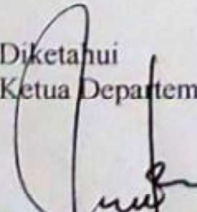
“Penggunaan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Kue Lapis”

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

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

Padang, November 2022

Diketahui
Ketua Departemen IKK FPP UNP


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

Saya yang menyatakan,


ALMIRA Almira
NIM 19079008

ABSTRAK

Anisa Almira, 2022

“Penggunaan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Kue Lapis.” *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue lapis dengan menggunakan bunga telang sebagai pewarna alami kue lapis dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru dari kue lapis dengan menggunakan pewarna yang berasal dari bunga telang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali penelitian percobaan penggunaan pewarna bunga telang dalam pembuatan lapisan kue lapis. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada tanggal 6 Juli sampai 25 Juli 2022. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis ahli dan terdiri dari 5 orang panelis yang berasal dari dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali penelitian mendeskripsikan kualitas bentuk persegi kue lapis dengan menggunakan bunga telang sebagai pewarna adalah berbentuk persegi panjang, memiliki ukuran panjang yang sama yakni 6 cm x 4,5 cm x 1,5 cm., kualitas bentuk rapi ada berbentuk rapi. Indikator warna adalah berwarna biru gradasi pada setiap lapisan kue lapis. Kualitas warna lapisan putih adalah berwarna putih. Tekstur pada kue adalah bertekstur kenyal. Aroma pada kue lapis adalah beraroma harum. Terdapat rasa manis pada kue lapis. Selanjutnya kualitas rasa para panelis berpendapat suka dengan rasa kue lapis bunga telang. Harga jual kue lapis dengan menggunakan bunga telang sebagai pewarna pada lapisan kue lapis adalah Rp. 2.000/potong.

Kata kunci : Kue lapis bunga telang, pewarna alami.

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 Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Kue Lapis*” 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 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 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, M.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus penasehat penelitian.
5. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP,Bm.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, MSi, selaku Dosen Pembimbing Akademik (PA) dan pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
5. Seluruf staf pengajar, staf administrasi dan teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Keluarga tercinta yang telah memberikan perhatian dan kasih sayang yang terbaik diiringi doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
7. Terimakasih juga kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan proyek akhir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin Ya Rabbal Aalamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan ke depannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, November 2022

Anisa Almira

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Lapis	6
B. Resep Standar Kue Lapis.....	8
C. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lapis.....	10
D. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lapis	16
E. Bunga Telang	23
F. Kualitas Kue Lapis	31
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian	34
C. Persiapan Bahan dan Alat	34
D. Pelaksanaan Pembuatan Kue Lapis Menggunakan Pewarna Bunga Telang	37
E. Jenis Data dan Sumber Data	44
F. Tahapan Penelitian	45
G. Uji Organoleptik	47
H. Uji Hedonik	48
I. Analisis Data	49
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan	50
B. Pembahasan	63
C. Analisis Harga	72
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	75
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Resep Standar Kue Lapis Tepung Beras	9
2.	Kandungan dan Komposisi Gizi Bunga Telang Per-100 gr Bahan	10
3.	Kandungan Nutrisi Pada Tepung Kanji 100 Gram	12
4.	Komposisi Zat Gizi Tepung Beras per 100 Gram Bahan	13
5.	Komposisi Zat Gizi Gula Pasir per 100 Gram	14
6.	Kandungan Nutrisi Pada Santan 100 Gram	15
7.	Kandungan Senyawa Aktif pada Bunga Telang	25
8.	Resep Kue Lapis Bunga Telang	38
9.	Gradasi Warna Adonan Kue Lapis Setelah Diberi Pewarna Bunga Telang	41
10.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Persegi Panjang Pada Penggunaan Pewarna Alami dalam Pembuatan Kue Lapis	52
11.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Ukuran Panjang Pada Pemanfaatan Bunga Telang dalam Pembuatan Kue Lapis	53
12.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Pada Pemanfaatan Bunga Telang dalam Pembuatan Kue Lapis	54
13.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Gradasi Biru Pada Pemanfaatan Pewarna Bunga Telang dalam Pembuatan Kue Lapis	56
14.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Putih Pada Pemakaian Santan dalam Pembuatan Kue Lapis Menggunakan Bunga Telang	57
15.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Pada Pemanfaatan Bunga Telang dalam Pembuatan Kue Lapis	58
16.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Indikator Aroma Pada Pemanfaatan Bunga Telang dalam Pembuatan Kue Lapis	59
17.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Pada Pemanfaatan Bunga Telang dalam Pembuatan Kue Lapis	60
18.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kue Lapis Pada Pemanfaatan Bunga Telang dalam Pembuatan Kue Lapis	62
19.	Anggaran Biaya Kue Lapis Bunga Telang	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.	Kue Lapis Tepung Beras	7
2.	Bunga Telang	23
3.	Diagram Alir Pembuatan Bubuk Larutan Bunga Telang	30
4.	Bagan Pembuatan Kue Lapis Menggunakan Bubuk Bunga Telang	43
5.	Alat Alat Persiapan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lapis Menggunakan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami (Dokumen Pribadi, 2022)	82
6.	Alat Pengolahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lapis Menggunakan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami (Dokumen Pribadi, 2022)	83
7.	Alat-Alat Penyajian Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lapis Menggunakan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami (Dokumen Pribadi, 2022)	84
8.	Bahan-Bahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lapis Menggunakan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami (Dokumen Pribadi, 2022)	85
9.	Surat Izin Melaksanakan Penelitian	90
10.	Surat Tugas Pembimbing	91
11.	Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	92
12.	Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	93
13.	Surat Rekomendasi	94

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar	Halaman
1. Dokumen Penelitian	82
2. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	90
3. Surat Tugas Pembimbing	91
4. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	92
5. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	93
6. Surat Rekomendasi	94
7. Format Uji Organoleptik	95

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jajanan pasar adalah makanan tradisional Indonesia yang diperjual belikan di pasar, khususnya di pasar tradisional. Dalam arti lain, berbagai macam kue yang semula ditemukan dan diperdagangkan di pasar tradisional kini dapat ditemukan di pasar modern. Jajanan pasar populer karena beberapa alasan, seperti harganya yang relatif terjangkau dengan cita rasa yang enak dan pilihan yang disediakan cukup beragam serta mudah sekali untuk didapatkan (Sora, 2015).

Dalam dunia perhotelan, daya tarik para tamu adalah dengan menyediakan banyak jajanan pasar saat sarapan. Jajanan pasar disajikan sebagai hidangan penutup saat sarapan. Penyajian jajanan pasar merupakan upaya melestarikan kue tradisional yang keberadaannya semakin langka.

Kue yang terdapat di Indonesia dikelompokkan menjadi dua jenis, yaitu kue modern dan kue tradisional. Kue modern merupakan kue yang telah dimodifikasi sehingga terdapat berbagai macam kue dengan inovasi terbaru. Sedangkan kue tradisional merupakan kue yang diolah dari resep turun temurun yang didapat dari pengaruh budaya daerah. Menurut Dewi Soesilo, (2013) “kue tradisional merupakan kue sederhana yang memakai bahan pangan lokal dalam proses pembuatannya serta terkadang dicampurkan dengan tepung kanji ataupun tepung beras”.

Ciri-ciri kue tradisional adalah resep diperoleh secara turun-temurun, menggunakan alat yang sederhana, menggunakan bahan baku yang tumbuh disekitar dan diolah sesuai dengan selera masyarakat setempat dengan teknik pengolahan yang masih sederhana (Yun Melita Ginting, 2017:10).

Teknik pengolahan kue tradisional berdasarkan karakteristik atau ciri khas kue tradisional dapat dikelompokkan dan dibedakan berdasarkan teknik olahannya. Menurut Sri Palupi (1995:17) “Karakteristik atau ciri makanan jajanan khas yaitu kue tradisional yang direbus, kue tradisional yang dikukus, kue tradisional yang digoreng dalam minyak sedikit dan minyak banyak, kue-kue tradisional yang dipanggang”.

Salah satu kue tradisional yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah Kue Lapis Beras. “kue lapis beras memiliki karakteristik bewarna cerah, kenyal, gurih dari santan, dan aroma sesuai dengan rasa kue lapis beras, seperti kue lapis pandan” (Santoso, 2017). “Ciri khas dari tampilan kue lapis beras adalah berlapis-lapis dan seragam dengan aneka warna yang menarik” (Nisa Sholihah, 2015: 1).

Kue lapis merupakan jenis kue basah karena mempunyai kadar air yang tinggi sehingga teksturnya lembut dan lembab serta mempunyai citarasa yang manis. Menurut Mariani Shoshana Giantara (2014:8) “kue basah pada umumnya bertekstur lembut dan tidak dapat bertahan lama, karena komposisi dari kue basah adalah tepung beras, gula dan santan sehingga mudah basi”. Kue basah biasanya diolah dengan teknik dikukus, di rebus dan digoreng.

Menurut Diah Nimpuno (2014) “Kue lapis ini dikukus setiap lapisannya dengan menuang adonan ke dalam loyang dengan ukuran sama agar ketebalannya rata. Setelah itu,usahakan untuk menuang lapis kedua atau berikutnya dengan segera dan pastikan mengukusnya tidak terlalu matang maupun kering.”

Kue lapis biasanya menggunakan pewarna alami seperti daun pandan atau daun suji sehingga aman dikonsumsi, namun tidak jarang juga menggunakan pewarna makanan yang tidak aman di konsumsi seperti pewarna sintetis atau buatan (Riesni, dalam Khairunnisa 2016 : 54).

Pewarna makanan merupakan salah satu bahan tambahan (aditif) makanan yang ditambahkan untuk tujuan memberikan warna pada makanan atau minuman agar mempunyai penampilan yang menarik. Penambahan zat aditif kedalam makanan tidak mempengaruhi nilai gizi (Fifi Haafidzah, 2010). Menurut Winarno (1992) “zat pewarna untuk makanan terbagi dua yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis”.

Pewarna alami biasanya terbuat dari buah-buahan atau tanaman, sedangkan pewarna sintetis biasanya terbuat dari bahan–bahan kimia. Jika pewarna sintetis tersebut dipakai tidak sesuai dengan batas pemakaian / maksimum dapat berpengaruh pada kesehatan seperti kerusakan saraf, gangguan organ, kanker, keracunan akut, dan bahkan bisa menyebabkan kematian (Lee, 2015). Penggunaan batas maksimum untuk pewarna sintetik seperti *Pancrew 4 R*: 300 mg/kg bahan makanan, *tatrazin*, *brilliant blue* dan *sunset yellow*: 100 mg/kg bahan makanan (Depkes, 1998).

Pada saat ini kue lapis sudah mengalami perkembangan dengan berbagai inovasi dan kreasi. Sehingga memiliki varian rasa yang unik serta warna dan bentuk yang menarik. Salah satu variasi kue lapis yang menggunakan pewarna alami adalah kue lapis yang terbuat dari pewarna bubuk bunga telang. Kue lapis ini akan memberikan variasi gradasi warna biru, antara lain: biru keabu-abuan, biru muda, biru cerah dan biru tua sesuai dengan asal mula warna bunga telang yaitu biru.

Salah satu bunga yang kaya akan manfaat dan tumbuh subur di pekarangan rumah adalah bunga telang (*clitoria ternatea*). Bunga telang termasuk ke dalam keluarga polong-polongan (*tabecea*) dengan bunganya berwarna ungu. Bunga telang ini sangat bermanfaat untuk pengobatan mata, anti *depressant*, kesehatan hati, dan peredaran *lipoprotein* (Purba C.E. 2020).

Bunga telang ini dapat memberikan warna biru alami pada makanan. *Antosianin* merupakan zat pewarna alami yang berperan sebagai antioksidan yang terdapat pada tumbuh tumbuhan. Bunga telang mengandung vitamin karbohidrat, *saponin*, *triterpenoid*, *polifenol*, *hevanol*, glikosida, protein, *alkoloid*, *antrakuinon*, *antosianin*, *stigmatit 4-ena-3, 6 dion*, minyak *volatil steroid* (Budiasih, 2017). Pemanfaatan bunga telang dalam bentuk pewarna kue lapis merupakan proses pembaharuan yang tidak hanya menarik tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan. Bunga telang akan menambah varian warna pada kue lapis, cita rasa yang gurih, aroma dan bentuk yang menarik.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, peneliti tertarik untuk memvariasikan warna kue lapis menggunakan bubuk bunga telang. Penelitian

ini diberi judul: **“Penggunaan Bunga Telang sebagai Pewarna Alami Kue Lapis”**.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut:

1. Dapat menggunakan bunga telang sebagai pewarna pada pembuatan kue lapis.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue lapis menggunakan bunga telang yang dilihat dari segi: a) bentuk, b) warna, c) tekstur, d) aroma, dan e) rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Sebagai masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Membantu masyarakat untuk menaikkan nilai jual bunga telang di pasaran.
3. Memberi informasi yang bermanfaat kepada masyarakat tentang pembuatan kue lapis dengan pewarnaan dari bunga telang.
4. Dapat mengetahui cara pembuatan kue lapis menggunakan pewarna dari bunga telang.
5. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.