

**PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH PADA PEMBUATAN KUE  
LUMPUR**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma 3  
(DIII) Program Studi Tata Boga*



Oleh :

**AHMAD FADILLAH. B**

**NIM 2017/17079003**

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

**2022**

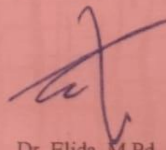
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan Kue Lumpur

Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan Kue Lumpur  
Nama : Ahmad Fadillah. B  
NIM : 17079003  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Desember 2022

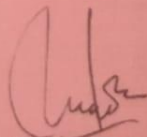
Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd

NIP. 196111111987032003

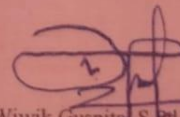
Kepala Departemen IKK FPP UNP



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 : Ahmad Fadillah B  
NIM : 17079003  
Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan Kue Lumpur  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


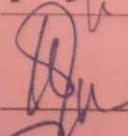
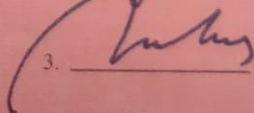
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd  
Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd  
Anggota : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T

1.   
2.   
3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawahini :

Nama : Ahmad Fadillah. B  
Nim : 17079003  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

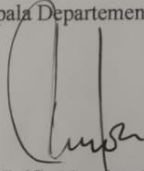
**“Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan Kue Lumpur”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Desember 2022

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Ahmad Fadillah. B  
NIM. 17079030

## ABSTRAK

**Ahmad Fadillah. B, 2022.** “Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan Kue Lumpur”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini di latarbelakangi oleh penggunaan tepung beras merah yang masih sedikit diketahui dalam bentuk olahan kue. Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue lumpur dari tepung beras merah dan mendeskripsikan kualitas kue lumpur dari segi bentuk, rasa, warna, aroma, tekstur. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah inovasi baru terhadap variasi makanan dari tepung beras merah. Penulis berharap dengan adanya penelitian ini penulis dapat menerapkan diversifikasi tepung beras merah pada pembuatan kue lumpur. Jenis penelitian ini adalah eksperimen yaitu melakukan percobaan membuat kue lumpur dari tepung beras merah. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil penelitian ini didapatkan dari uji organoleptik oleh 3 orang panelis yang merupakan dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah penelitian menunjukkan bahwa kualitas kue lumpur dari tepung beras merah dari segi bentuk adalah berbentuk bulat pipih dengan diameter 5 cm dan tinggi 2 cm, bulat pipih dan rapi dengan persentase, kualitas warna adalah coklat muda, kualitas tekstur adalah lembut, lembab, dan kering dengan kualitas aroma adalah kurang beraroma beras merah, kualitas rasa adalah terasa manis dengan persentase dan kurang terasa beras merah Harga jual kue lumpur adalah 3.100,-/(pcs)

**Kata Kunci : Tepung Beras Merah, Kue Lumpur, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan Kue Lumpur”** diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat diselesaikan. Oleh karena 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 Novrita, S.P.d, M.Si selaku Kepala Departemen 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 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dr. Elida, M. Pd selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Dosen Penasehat Akademik (PA) yang telah memberikan masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd Dan Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T Selaku Dosen Penguji Pada Ujian Proyek Akhir Penulis.
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak/Ibu Teknisi dan Staf Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan perhatian, dukungan moril maupun materil serta doa yang tak hentinya dipanjatkan untuk penulis agar tetap senantiasa berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
10. Hafisil Miftah, Tito Muladi, M Reza Fathony dan Rahmad Dede Afrianto yang sudah membantu penulis melewati rangkaian proses hingga pada akhirnya penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT. Akhir kata semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, November 2022

Ahmad Fadillah B

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ivi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ivii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	4
C. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI.....</b>	<b>6</b>
A. Kue Lumpur .....	6
B. Resep Standar Kue Lumpur .....	9
C. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Kue Lumpur .....	9
D. Peralatan Untuk Membuat Kue Lumpur .....	16
E. Kualitas kue lumpur tepung beras merah.....	19
F. Tepung Beras Merah .....	21
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Tempat dan Waktu Peneletian .....	26
C. Pemilihan Bahan dalam Pembuatan Kue Lumpur dari Tepung Beras.....	26
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	28
E. Proses Pengolahan Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	29
F. Bagan Proses Pembuatan Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	31



G. Jenis Data dan Sumber Data .....	32
H. Tahap Penelitian.....	32
I. Uji Organoleptik.....	36
J. Analisis Data .....	36
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
A. Temuan.....	37
B. Pembahasan.....	50
C. Analisis Harga.....	56
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>60</b>
A. Kesimpulan .....	60
B. Saran.....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
<b>1. Komposisi Zat Gizi Kue Lumpur Per 100 Gram BDD .....</b>	<b>8</b>
<b>2. Komposisi Kimia Tepung Terigu Per 100 gram .....</b>	<b>11</b>
<b>3. Kandungan Zat Gizi Tepung Beras Merah Per 100 gram.....</b>	<b>23</b>
<b>4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Pipih) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....</b>	<b>38</b>
<b>5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (coklat muda) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....</b>	<b>40</b>
<b>6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....</b>	<b>42</b>
<b>7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembab) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....</b>	<b>43</b>
<b>8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kering) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....</b>	<b>45</b>
<b>9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beras Merah) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....</b>	<b>46</b>
<b>10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....</b>	<b>48</b>
<b>11. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Beras Merah) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....</b>	<b>49</b>
<b>12. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Lumpur .....</b>	<b>56</b>
<b>13. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Lumpur dari Tepung Beras Merah .</b>	<b>58</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kue Lumpur .....	7
2. Tepung Beras Merah .....	22
3. Diagram Alur Pembuatan Tepung Beras Merah.....	25
4. Bagan Proses Pembuatan Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	31
5. Grafik Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Pipih) Kue Lumpur Tepung Beras Merah.....	39
7. Grafik Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (coklat muda) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	41
8. Grafik Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	43
9. Grafik Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembab) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	44
10. Grafik Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kering) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	46
11. Grafik Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beras Merah) Kue Lumpur Tepung Beras Merah .....	47
12. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Lumpur Tepung Beras Merah.....	49
13. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Beras Merah) Kue Lumpur Tepung Beras Merah.....	50
14. Dokumentasi Alat Penelitian.....	67
15. Dokumentasi Bahan Penelitian.....	68
16. Dokumentasi Proses Pengolahan.....	70

## LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
<b>1. Dokumentasi Penelitian .....</b>	<b>65</b>
<b>2. Angket Penelitian .....</b>	<b>69</b>
<b>3. Surat Tugas Pembimbing .....</b>	<b>75</b>
<b>4. Surat Permohonan Pembimbing.....</b>	<b>76</b>
<b>5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....</b>	<b>77</b>
<b>6. Surat Permohonan Panelis .....</b>	<b>78</b>

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kue Indonesia memiliki berbagai macam variasi rasa dan bentuk, setiap daerah memiliki nama yang berbeda-beda, di Indonesia terdapat banyak bahan baku pembuatan kue yang sama, seperti beras ketan, macam-macam tepung, kacang-kacangan, umbi-umbian, dan buah-buahan. Oleh karena itu tidak heran bila terdapat kue yang sama diberbagai tempat di Indonesia dengan nama dan bentuk yang lain, tergantung pada kreasi dari masing-masing daerah. Salah satu kue Indonesia yang menarik dan sering dijumpai adalah Kue Lumpur (Susanto & Sisca, 2005).

Kue lumpur merupakan salah satu jenis kue basah khas Indonesia. Kue ini berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, memiliki rasa manis dan gurih serta bertekstur lembut. Kue lumpur dibuat dengan bahan yang sederhana, yaitu tepung terigu, telur, margarin, gula pasir dan santan. Kue lumpur memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, namun disatu sisi terdapat kekurangan yaitu tidak memiliki kandungan antioksidan dan serat serta kandungan proteinnya terbilang cukup rendah. Kandungan gizi dalam ukuran porsi 100 g kue lumpur terdiri dari kalori sebesar 247 kkal; karbohidrat 26,17 g(41%); lemak 14,7 g (52%) dan protein 4,49 g (7%) (Putri, 2018).

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan kue lumpur menjadikan ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu sangat tinggi. Data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO)

mencatat kenaikan harga tepung terigu pada bulan Agustus 2022 tercatat sebesar Rp. 12.318 per kilogram naik 14% dibanding tahun sebelumnya, tercatat pada bulan Juli 2021 harga tepung terigu masih sekitar Rp. 11.991 per kilogram.

Diversifikasi pangan merupakan langkah yang tepat dalam mengurangi ketergantungan pada terigu serta menggali potensi pangan lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi. Diversifikasi pangan adalah salah satu upaya penting yang dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi suatu produk pangan. Upaya Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, *cake*, dan *biscuit* umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan penghasil tepung terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum, akan tetapi gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia yang menjadi penyebab utama Indonesia masih mengimpor terigu. Upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu yaitu dengan mencari sumber tepung dari bahan baku. Potensi pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai bahan diversifikasi adalah beras merah.

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 dikehidupan

dengan mobilitas tinggi yang serba praktis (Darmajanti *et al.*, 2000 dalam Dela, 2020:2)

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam, salah satunya adalah pertanian yang sangat luas sehingga Indonesia disebut sebagai negara agraris. Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil beras, hal ini disesuaikan dengan pernyataan oleh Tim Smart Indonesia (2012: 260) bahwa, “Daerah penghasil padi (beras) antara lain Aceh, Sumatra Barat, Sumatra Selatan, Jawa, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, dan Nusa Tenggara Barat”, salah satu komoditas padi atau beras yang ada di Indonesia adalah beras merah. Di Sumatera Barat beras banyak dihasilkan di daerah Solok, Solok Selatan, Padang Panjang, Bukittinggi dan daerah lainnya.

Produksi beras merah di Sumatera Barat banyak tetapi tidak diekspor. 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 caramengganti tepung selain gandum. Sedangkan tepung beras merah dapat di olah menjadi makanan, salah satunya yang telah dibuat adalah kue lumpur.

Tepung beras merah merupakan bahan makanan yang mudah dicerna, kandungan mineral didalamnya mampu mencukupi kebutuhan nutrisi untuk rambut, gigi, otot dan tulang. Kandungan serat yang terdapat pada lapisan kecoklatannya membuat beras merah lebih mudah dicerna. Kandungan gizi tepung beras merah per 100 g, terdiri atas protein 7,5 g, lemak 0,9 g,

karbohidrat 77,6 g, kalsium 16 mg, fosfor 163 mg, zat besi 0,3 g, vitamin B1 0,21 mg dan antosianin (Indriyani dkk, 2013). Menyebutkan “Beras merah mengandung antosianin, antioksidan dan fitonutrien yang mendukung sistem imun tubuh, mengurangi resiko penyakit jantung, menurunkan kadar kolesterol, stroke, kanker usus besar dan lain sebagainya”.

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

Berdasarkan beberapa penelitian sebelumnya, belum ada yang meneliti pemanfaatan tepung Beras Merah pada pembuatan Kue Lumpur dengan harapan sebagai alternatif lain untuk pengganti penggunaan tepung terigu, sehingga penulis tertarik menggunakan bahan pangan lokal untuk membuat Kue Lumpur, dengan harapan dapat memberikan berbagai inovasi dan meningkatkan nilai jual bagi konsumen. Dengan judul “ **Penambahan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lumpur** “.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk dapat :

1. Membuat kue lumpur dengan tepung beras merah.
2. Mendeskripsikan kualitas kue lumpur dengan penggunaan tepung beras merah yang meliputi : bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.



### **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah untuk dapat :

1. Menambah ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan kue lumpur dengan tepung beras merah sehingga dapat menambah daya guna tepung beras merah.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung beras merah sebagai produk baru.
3. Meningkatkan nilai ekonomis dari tepung beras merah.
4. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan kue lumpur dari bahan pangan lokal.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang