

PENGGUNAAN UBI UNGU DALAM PEMBUATAN BOLU GULUNG

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Diploma Tiga (DIII) Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**DINI WAHYUNI
NIM 2018/18079025**

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

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Ubi Ungu dalam Pembuatan Bolu Gulung

Judul : Penggunaan Ubi Ungu dalam Pembuatan Bolu Gulung
Nama : Dini Wahyuni
NIM : 18079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

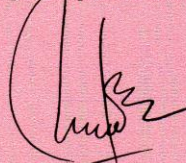
Padang, September 2022

Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D
NIP. 196406191992032001

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfa 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 : Dini Wahyuni
NIM : 18079025
Judul : Penggunaan Ubi Ungu dalam Pembuatan Bolu Gulung
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, September 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dini Wahyuni
Nim : 18079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Ubi Ungu dalam Pembuatan Bolu Gulung”

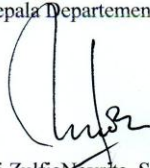
adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, September 2022

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP


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

Saya yang menyatakan,



Dini Wahyuni
NIM. 18079025

ABSTRAK

Dini Wahyuni, 2022. “Penggunaan Ubi Ungu dalam Pembuatan Bolu Gulung”
Proyek Akhir Program Studi D III Tata Boga, Departemen
Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat bolu gulung dengan menggunakan ubi ungu serta mendeskripsikan kualitas bolu gulung ubi ungu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian adalah membuat inovasi terbaru pada bolu gulung dengan menggunakan ubi ungu dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu ubi ungu. Penelitian ini dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan, pada bulan Maret 2022 di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan 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 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas bolu gulung ubi ungu dari segi bentuk adalah bulat berlapis, kualitas warna adalah kurang ungu, kualitas tekstur adalah lembut dan berpori rapat, kualitas aroma adalah beraroma ubi ungu, kualitas rasa adalah rasa manis dan terasa ubi ungu. Harga jual bolu gulung ubi ungu adalah 36.000,-/ roll.

Kata Kunci : Ubi Ungu, Bolu Gulung, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **“Penggunaan Ubi Ungu dalam Pembuatan Bolu Gulung”**. Proyek akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen 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 Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Ketua dan Sekretaris 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, STP. M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Pembimbing Proyek Akhir dan Penasehat Akademik.
6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku Dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan arahan serta masukan saran kepada penulis.
7. Bapak atau Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak atau Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua penulis dengan segenap hati telah membesarkan dan mendidik penulis dengan penuh kasih sayang berlimpah dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril serta doa.
10. Rekan-rekan seperjuangan Boga 2018, dan sahabat yang telah memberikan motivasi serta bantuan selama proses penulisan tugas akhir, terima kasih atas dorongan dan semangatnya.

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, Agustus 2022

Dini Wahyuni

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Bolu Gulung	5
B. Resep Bolu Gulung.....	9
C. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bolu Gulung.....	10
D. Peralatan Yang Digunakan Pada Pembuatan Bolu Gulung.....	15
E. Ubi Jalar Ungu.....	18
F. Kualitas Bolu Gulung	21
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	25
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	25
C. Persiapan Alat dan Bahan.....	25
D. Proses Pengolahan Bolu Gulung Ubi Ungu	27
E. Bagan Proses Pembuatan Bolu Gulung Ubi Ungu	30
F. Jenis Data dan Sumber Data.....	30
H. Uji Organoleptik.....	34
I. Analisis Data	34
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	36
A. Temuan	36
B. Pembahasan	47
C. Analisis Harga	51

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Resep Bolu Gulung	9
Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram	11
Tabel 3. Kandungan Gizi Telur per 100 gram	12
Tabel 4. Kandungan Gizi dalam 100gram Ubi Jalar Segar.....	19
Tabel 5. Resep Penggunaan Ubi Ungu dalam Pembuatan Bolu Gulung	28
Tabel 6. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat berlapis).....	37
Tabel 7. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Ungu) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu.....	38
Tabel 8. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu	40
Tabel 9. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berpori rapat) Bolu Gulung Ubi Ungu.....	41
Tabel 10. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma ubi ungu) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu	43
Tabel 11. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu.....	44
Tabel 12. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa ubi ungu) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu	46
Tabel 13. Anggaran Biaya Pembuatan Bolu Gulung Ubi Ungu	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bolu Gulung	5
2. Ubi Jalar Ungu	18
3. Diagram Alir Penghalusan Ubi Jalar Ungu.....	21
4. Diagram Alir Proses Pembuatan Bolu Gulung Ubi Ungu	30
5. Bolu Gulung Ubi Ungu	36
6. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat berlapis) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu.....	38
7. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat berlapis) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu.....	39
8. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu	41
9. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berpori rapat) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu.....	42
10. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma ubi ungu) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu	44
11. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu	45
12. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa ubi ungu) pada Produk Bolu Gulung Ubi Ungu.....	47
13. Dokumentasi Alat Penelitian.....	59
14. Dokumentasi Alat Penelitian.....	62

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bolu merupakan produk olahan *pastry* yang umumnya terbuat dari campuran tepung, gula, telur dan mentega serta bahan-bahan pengembang lainnya kemudian dimatangkan dengan cara dikukus atau dipanggang. Napitulu (2013) menyatakan bahwa, Bolu merupakan produk yang dihasilkan dari tepung terigu atau jenis tepung lain dengan penambahan bahan-bahan lain untuk menambah zat gizi yang diproses dengan pengukusan atau pengovenan. Kualitas bolu ditentukan dari rasa, tekstur, aroma dan tingkat pengembangan. Terdapat berbagai macam jenis bolu seperti bolu kukus, bolu panggang. Salah satu contohnya adalah bolu gulung.

Bolu gulung merupakan produk olahan *pasty* yang telah lama dikenal oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan mudah dalam proses pengolahannya (Ketra dan Wulandra 2015). Bolu gulung merupakan sejenis *cake* yang dibuat adonan sponge cake yaitu telur, tepung terigu, gula, *shortening*, susu bubuk, cairan, dan *emulsifier* yang kemudian dipanggang dalam loyang persegi yang sangat dangkal yang disebut loyang lembar kemudian diberi isian selai atau buttercream, digulung dan diiris melingkar (Murthado,2002). Keistimewaan bolu gulung terletak pada tampilannya yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan yang variatif.

Seiring perkembangan zaman, bolu gulung mulai diinovasikan dengan penambahan bahan-bahan guna untuk menciptakan aroma, rasa dan warna

yang menarik tanpa mempengaruhi tekstur kelembutan dari bolu gulung tersebut. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti dan cake umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil tepung terigu. Berdasarkan Asosiasi produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo, 2016), permintaan tepung terigu dalam negeri mencapai 44.560 ton, sehingga untuk mengatasi hal tersebut, saat ini mulai dikembangkan produk *pastry* dengan cara menciptakan inovasi baru salah satunya dengan membuat bolu gulung dengan menggunakan ubi ungu.

Ubi ungu merupakan salah satu bahan pangan yang cukup bagus untuk pengembangan sumber bahan pangan lokal karena ubi ungu dapat tumbuh hampir di seluruh Indonesia. Ubi ungu merupakan jenis tanaman menjalar serta tanaman yang mudah tumbuh dan tidak memerlukan perawatan dan perhatian yang khusus. Ubi ungu juga mempunyai kelebihan dan kekurangan. Aini (2004) menyatakan kelebihan dan kekurangan ubi ungu adalah sebagai berikut :

Adapun kelebihan antara lain:

a. Produksi dari ubi jalar ungu melimpah

Menurut data Badan Pusat Statistik Sumatera Barat tahun 2018 hasil panen ubi jalar ungu di Sumatera Barat mencapai 135.469 ton dengan luas lahan 1.246 hektar.

b. Kandungan gizi yang baik.

c. Bahan mudah diolah menjadi produk baru.

Sedangkan kekurangan dari ubi jalar ungu ini adalah:

a. Ubi jalar ungu mudah rusak.

b. Pengolahan ubi jalar ungu ini masih sedikit dan masih kurang maksimal dalam pemanfaatannya sebagai pangan lokal dalam produk.

Ambarsari (2009) mengatakan” Ubi Jalar Ungu merupakan sumber karbohidrat non beras tertinggi keempat setelah padi, jagung, dan ubi kayu”. Sehingga ubi ungu banyak dijual dipasaran. Ubi ungu biasanya hanya dijual dalam bentuk segar atau belum diolah. Produk olahan ubi ungu sangat terbatas dalam bentuk makanan tradisional seperti ubi ungu rebus atau goreng, kolak, getuk dan keripik. Peluang untuk memperluas pemanfaatan menjadi beragam produk pangan dengan memiliki cita rasa yang baik cukup terbuka. Oleh karena itu salah satu upaya untuk meningkatkan nilai jual dan menambah kegunaan dari ubi ungu adalah dengan mengolahnya menjadi bahan tambahan dalam pembuatan produk pangan.

Berdasarkan literatur yang telah penulis baca, penelitian pada proyek akhir yang menggunakan ubi jalar ungu antara lain : 1). Penggunaan ubi jalar ungu pada pembuatan kue kaktus (Laras Rianti, 2022), 2) Pembuatan kue sapik dengan penggunaan ubi jalar ungu (berli,2020). Serta penelitian pembuatan bolu gulung antara lain: 1). Penggunaan Tepung Ubi Jalar ungu pada Pembuatan Bolu Gulung (Fitri Rahmadani,2020). Berdasarkan Literatur yang sudah penulis baca belum ada yang menggunakan ubi ungu untuk pembuatan bolu gulung.

Berdasarkan uraian di atas, maka judul penelitian ini adalah **“Penggunaan Ubi Ungu Dalam Pembuatan Bolu Gulung”**, dengan harapan bisa membuat inovasi produk baru dibidang makanan khususnya bolu gulung serta untuk meningkatkan nilai guna dari ubi ungu dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

1. Membuat bolu gulung dengan menambahkan ubi ungu.
2. Mendeskripsikan kualitas bolu gulung ubi ungu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang pembuatan bolu gulung ubi ungu.
2. Membuat inovasi terbaru pada bolu gulung dengan menggunakan ubi ungu.
3. Sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu ubi ungu.
4. Sebagai referensi bagi peneliti berikutnya dalam mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya tentang pembuatan bolu gulung ubi ungu.
5. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi penulis dalam menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.