

**PENGGUNAAN UBI JALAR UNGU DALAM
PEMBUATAN KUE LUMPUR**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**DINDA DENURA
NIM 2019/19079017**

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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Kue Lumpur
Nama : Dinda Denura
NIM : 19079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

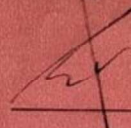
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2022

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

2. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd. T

3. 

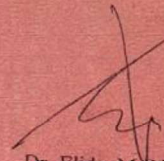
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Kue Lumpur

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Kue Lumpur
Nama : Dinda Denura
NIM : 19079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2022

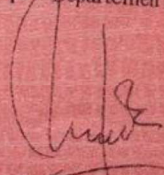
Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

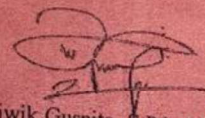
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulia Novrita, S.Pd
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dinda Denura
NIM : 19079017
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

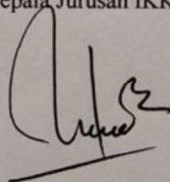
“Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Kue Lumpur” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, November 2022

Diketahui,

Kepala Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Dinda Denura
NIM. 19079017

ABSTRAK

Dinda Denura, 2022. “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Kue Lumpur”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Kue lumpur adalah makanan selingan jenis kue basah yang memiliki bentuk khas berbentuk bulat pipih dan dibuat dari bahan dasar kentang yang kemudian dipanggang. Untuk menambah variasi baru dari kue lumpur peneliti menggunakan ubi jalar ungu dalam pembuatannya sehingga pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai bahan pangan bertambah nilai guna dan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu tersebut. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah dapat membuat kue lumpur dari ubi jalar ungu dan mendeskripsikan kualitas yang dimulai dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian yang dilakukan adalah *eksperimen* dengan melaksanakan dua kali pengulangan pembuatan kue lumpur dari ubi jalar ungu. Penelitian dilaksanakan pada bulan September 2022 di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil penelitian ini didapatkan dari uji organoleptik oleh 4 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 ubi jalar ungu adalah bulat pipih dan rapi, kualitas warna adalah berwarna ungu tua, kualitas aroma adalah kurang beraroma ubi jalar ungu, kualitas tekstur adalah lembut, lembab dan kering serta kualitas rasa adalah manis dan cukup terasa ubi jalar ungu. Harga jual kue lumpur ubi jalar ungu adalah Rp. 7.500/box isi 3pcs.

Kata Kunci: Kue Lumpur, Ubi Jalar Ungu, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Kue Lumpur”** diajukan sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar Diploma Tiga Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama proses penyusunan proyek akhir ini peneliti banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Oleh karena itu, peneliti ingin mengucapkan terima kasih 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 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, STP, 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 Penasehat Akademik yang telah memberikan masukan dan membimbing peneliti dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
6. Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd dan Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd. T, selaku Dosen Penguji I dan II yang telah benar-benar peneliti rasakan penuh dedikasi untuk penyelesaian proyek akhir ini.
7. Bapak/Ibu beserta Staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga tercinta yang telah memberikan do'a, kasih sayang, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dipanjatkan untuk peneliti agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
9. Rekan-rekan seperjuangan yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada peneliti.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan proyek ahir ini masih banyak kekurangan. Untuk itu peneliti sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, berguna nantinya dalam penyempurnaan peneliti selanjutnya dan semoga bermanfaat bagi peneliti serta bagi pembaca pada umumnya.

Padang, Oktober 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II. KAJIAN TEORI	6
A. Kue Lumpur	6
1. Pengertian Kue Lumpur	6
2. Resep Standar Kue Lumpur	8
3. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Lumpur	9
4. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Kue Lumpur	16
5. Kualitas Kue Lumpur	21
B. Ubi Jalar Ungu	24
1. Pengertian Ubi Jalar Ungu	24
2. Jenis-jenis Ubi Jalar Ungu	25
3. Kandungan Ubi Jalar Ungu	27
BAB III. PROSEDUR PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian	28
C. Persiapan Alat dan Bahan	28
D. Proses Pengolahan Kue Lumpur	32
E. Bagan Proses Pembuatan Kue Lumpur dari Ubi Jalar Ungu ..	34
F. Jenis Data dan Sumber Data	36

G. Tahap Uji Organoleptik	36
H. Uji Organoleptik	39
I. Analisis Data	40
BAB IV. TEMUAN DAN PEMBAHASAN	42
A. Analisis Data	42
B. Pembahasan	52
C. Analisis Harga	58
BAB V. PENUTUP	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Kue Lumpur	9
2. Komposisi Ubi Jalar Ungu Per 100 gram	27
3. Resep Penelitian Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	32
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Pipih) Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	43
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kue Lumpur Ubi Ungu	44
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Ungu Tua) Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	45
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	46
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembab) Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	47
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kering) Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	48
10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Jalar Ungu) Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	49
11. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Lumpur Ubi Ungu	50
12. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Ubi Jalar Ungu) Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	51
13. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Lumpur	58
14. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Lumpur dari Ubi Jalar Ungu	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Lumpur	6
2. Ubi Jalar Ungu	24
3. Jenis Ubi Jalar Ungu	25
4. Bagan Proses Pengolahan Kue Lumpur	34
5. Bagan Proses Pengolahan Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	35
6. Peralatan Penelitian	69
7. Bahan Kontrol Penelitian	70
8. Bahan Uji Coba Penelitian	71
9. Proses Pembuatan Kue Lumpur Ubi Jalar Ungu	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat, Bahan dan Proses Pengolahan Kue Lumpur	68
2. Angket Penelitian	73
3. Surat Rekomendasi	75
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	76
5. Surat Tugas Pembimbing	77
6. Surat Izin Melakukan Penelitian	78
7. Surat Penelitian	79

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Rakhmah, 2012 “Kue Indonesia adalah makanan kecil atau cemilan dengan teknik membuat, alat dan penyajian khas Indonesia”. Menurut Shosana Giantara (2014:7) “Kue tradisional merupakan makanan yang berupa kudapan atau makanan ringan yang bukan menu utama dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat kecil di Indonesia”. Berdasarkan jenisnya kue ini terbagi atas dua yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah cenderung kurang tahan lama dibandingkan dengan kue kering, karena kandungan airnya lebih tinggi dibandingkan dengan kue kering. Kue Indonesia sangat banyak jenisnya, masing-masing berbeda sesuai daerah asalnya dengan memiliki ciri khas daerah, salah satu contohnya adalah kue lumpur.

Kue lumpur merupakan kue khas Portugis yang disebut *pasteis de nata*, biasanya terbuat dari *custard* yang merupakan campuran susu dan kuning telur. Kue lumpur merupakan salah satu jenis kue basah yang banyak diminati masyarakat, hal ini sesuai dengan pernyataan Liliek S. Sundoko (2006: 3) bahwa “Keanekaragaman tampilan dan cita rasa dari kue-kue Indonesia sangatlah khas, salah satunya kue lumpur yang sejak dulu hingga sekarang banyak digandrungi oleh para pecinta makanan”. Untuk menambah aroma sering ditambahkan vanila serta diberikan hiasan kismis dipermukaannya.

Ciri khas dari kue ini adalah berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis serta memiliki tekstur lembut, hal ini sesuai dengan penjelasan Vennyta Agustin, dkk (2017:11) bahwa “Kue lumpur merupakan kue basah yang biasanya berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis serta mempunyai tekstur lembut diolah dengan proses pemanggangan”. Warna kekuningan tersebut diperoleh dari bahan pembuatannya yaitu telur dan mentega. Pembuatan kue lumpur tidaklah terlalu sulit, bahkan dari segi biayanya pun sangat irit, tidak memerlukan bahan dan alat yang khusus. Bahan utamanya kentang, namun di Sumatera Barat banyak ditemui bahan lain seperti umbi-umbian, singkong, ubi jalar dan lainnya. Dalam pengolahan kue lumpur dengan bahan utama kentang dapat diganti dengan umbi-umbian salah satunya ubi jalar ungu.

Penggunaan ubi jalar ungu menciptakan pewarna alami yang dapat memberikan variasi yang berbeda sehingga tidak diperlukan bahan tambahan lainnya. Menurut Rumbaoa, Cornago dan Geronimo (2008), ubi jalar yang berwarna ungu memiliki kandungan fenolik dan aktivitas antioksidan lebih tinggi dibandingkan ubi yang memiliki daging umbi berwarna kuning maupun putih. Ubi jalar ungu dapat dijadikan sebagai pilihan pangan yang menyehatkan bagi masyarakat (Teow, Troung, McFeeters, Thompson, Pecota dan Yencho 2006). Pewarna makanan menurut Rahmi Holinesti (2014:6) adalah “Bahan tambahan pangan dapat memperbaiki atau memberi warna pada pangan, dan warna pada makanan memegang peran utama dalam menunjang penampilannya, walaupun makanan tersebut rasanya enak, tetapi

penampilan tidak menarik pada saat disajikan, tentu saja selera untuk memakannya akan hilang”.

Kue lumpur dari bahan kentang yang banyak disukai masyarakat sangat umum dijumpai di Indonesia. Penggantian kentang dengan menggunakan ubi jalar ungu dikarenakan sama-sama sejenis umbi-umbian, tidak hanya karbohidrat saja yang didapatkan, tetapi dapat menciptakan rasa dan aroma khas dari ubi jalar ungu. Tekstur yang dihasilkan juga lembut, lembab dan kering sesuai dengan penggunaan ubi jalar ungu pada kue lumpur. Oleh karena itu perlu variasi penggantian bahan lain seperti ubi jalar ungu sebagai pewarna alami yang dapat meningkatkan kualitas dari kue lumpur. Ubi jalar ungu mengandung karbohidrat yang terdapat dalam bentuk pati (Male dkk, 2017).

Kandungan karbohidrat ubi jalar ungu mencapai 27,9 gr. Ubi jalar ungu juga mengandung pigmen antosianin karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh dan menghambat pengumpulan sel-sel darah. Keberadaan pigmen antosianin sebagai antioksidan cukup menarik untuk diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai fungsional (Nida dkk, 2013). Ubi jalar ungu merupakan salah satu umbi yang kaya akan serat. Sebagian besar serat ubi ini merupakan serat larut, yang bekerja serupa busa spon. Serat dapat mencegah sembelit, menyerap kelebihan lemak/kolesterol darah, sehingga kadar lemak/ kolesterol dalam darah tetap aman terkendali. Kandungan lainnya dalam ubi jalar ungu adalah betakaroten sebagai pembentuk vitamin A dan juga berperan sebagai pengendalian hormon

melatonin. Kurangnya hormon melatonin menyebabkan gangguan tidur dan penurunan daya ingat serta menurunkan kekebalan tubuh (Anonim, 2014).

Berdasarkan literatur yang sudah ada dari berbagai penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang ubi jalar ungu, diantaranya : 1. Pembuatan onde-onde wijen dengan menggunakan ubi jalar ungu, Rahma Zakia (2022), 2. Penggunaan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan Cookies putri salju, Azizah Khairul (2018), 3. Pembuatan es krim ubi jalar ungu dari dadiah, Peradasari Pertiwi (2016), 4. Pembuatan ubi jalar ungu dalam pembuatan kembang goyang, Zufranida (2015).

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang ubi jalar ungu dalam pembuatan kue lumpur. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Kue Lumpur”** sehingga dapat menciptakan produk baru dibidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

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

1. Membuat kue lumpur dengan ubi jalar ungu.
2. Mendeskripsikan kualitas kue lumpur dengan menggunakan ubi jalar ungu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat terhadap peneliti :
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi peneliti untuk menyelesaikan Program Studi Diploma Tiga Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan bagi peneliti tentang pembuatan kue lumpur dengan menggunakan ubi jalar ungu.
2. Manfaat terhadap masyarakat :
 - a. Menambah hasil olahan dari ubi jalar ungu.
 - b. Meningkatkan nilai guna pangan daerah yaitu ubi jalar ungu.
 - c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat tentang pembuatan kue lumpur dengan menggunakan ubi jalar ungu. Sehingga dapat menambah daya guna ubi jalar ungu.
3. Manfaat terhadap lembaga pendidikan :
 - a. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan kue lumpur, khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Dapat menjadi bahan acuan bagi yang ingin meneliti berikutnya tentang ubi jalar ungu pada pengolahan kue Indonesia.