

**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA
PEMBUATAN KUE TALAM**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:
FITRA SAFITRI
2019/19079036

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Talam

Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Talam
Nama : Fitra Safitri
NIM : 19079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2023

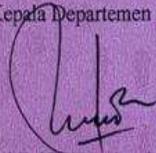
Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761112 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



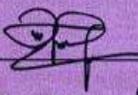
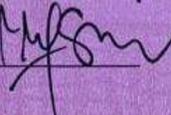
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fitra Safitri
NIM : 2019/19079036
Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Talam
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 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Februari 2023

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd	1. 
Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	2. 
Anggota	: Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fitra Safitri
NIM : 19079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul:

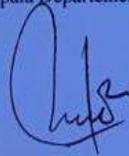
"Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Talam"

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Februari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Saya yang menyatakan,



Fitra Safitri
NIM.19079036

ABSTRAK

FITRA SAFITRI, 2023. "Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Talam". Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang"

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas kue talam menggunakan tepung kacang hijau dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue talam dengan menggunakan tepung kacang hijau dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu kue talam. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan satu kali percobaan dan dua kali pengulangan penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue talam. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Januari 2023 di *workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah satu kali percobaan dan dua kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue talam dari tepung kacang hijau adalah berbentuk seragam dan cukup bentuk bulat mangkok, kualitas warna kue talam dari tepung kacang hijau adalah warna cukup hijau lapisan bawah dan warna putih lapisan atas, kualitas aroma kue talam dari tepung kacang hijau adalah cukup beraroma kacang hijau, kualitas tekstur kue talam dari tepung kacang hijau adalah kenyal dan kualitas rasa kue talam dari tepung kacang hijau adalah cukup rasa kacang hijau, manis dan gurih.

Kata Kunci : Kue Talam, Tepung Kacang Hijau, Kualitas

KATA PENGATAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul **”Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Talam”**. Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan 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, M.Si selaku Kepala Departemen 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 sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti S.TP, M.Si, selaku Kepala Labor dan Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan

Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Pembimbing yang telah memberi berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
6. Bapak/ Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kepada ibu dan ayah, adik, sepupu, teman yang telah banyak memberikan doa, dukungan moril maupun materi yang tak terhingga dalam menyelesaikan studi.
9. Kepada teman – teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Padang, Februari 2023

Fitra Safitri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian	6
C. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Kue Talam.....	7
B. Kacang Hijau	18
C. Resep Modifikasi Kue Talam Menggunakan Tepung Kacang Hijau	22
D. Kualitas Pembuatan Kue Talam Menggunakan Tepung Kacang Hijau	24
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
C. Persiapan Bahan dan Alat	27
D. Proses Pengolahan Kue Talam Menggunakan Tepung Kacang Hijau	30
E. Bagan Pembuatan Kue Talam Menggunakan Tepung Kacang Hijau	33
F. Jenis Data dan Sumber Data	34
G. Tahap Penelitian.....	35
H. Uji Organoleptik	38

I. Analisis Data.....	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	39
A. Deskripsi Data.....	39
B. Pembahasan.....	49
C. Analisis Harga.....	55
BAB V.....	59
PENUTUP	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

1. Kandungan Gizi Kacang Hijau Per 100 gr	19
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Penggunaan Tepung Kacang Hijau pada Kue Talam	41
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Mangkok Penggunaan Tepung Kacang Hijau pada Kue Talam.....	42
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Lapisan Bawah Penggunaan Tepung Kacang Hijau pada Kue Talam.....	43
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Lapisan Atas Penggunaan Tepung Kacang Hijau pada Kue Talam.....	44
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Penggunaan Tepung Kacang Hijau pada Kue Talam	45
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Penggunaan Tepung Kacang Hijau pada Kue Talam	46
8. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kacang Hijau Kue Talam Tepung Kacang Hijau.....	47
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Kue Talam	48
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Kue Talam	49
11. Anggaran Biaya Kue Talam	56
12. Anggaran Biaya Ke Talam Tepung Kacang Hijau	58

DAFTAR GAMBAR

1. Kue Talam	8
2. Biji Kacang Hijau	18
3. Tepung Kacang Hijau	20
4. Diagram Aliran Pembuatan Tepung Kacang Hijau	21
5. Bagan Pembuatan Kue Talam Menggunakan Tepung Kacang Hijau	33

DAFTAR LAMPIRAN

1. Dokumentasi Penelitian.....	68
2. Surat Rekomendasi.....	72
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	73
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	74
5. Surat Tugas Pembimbing	75
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	76
7. Surat Penelitian	77
8. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	78
9. Surat Permohonan Sebagai Panelis	79

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan berbagai macam jenis kue tradisional. Kue tradisional biasanya dibuat dengan cita rasa unik serta bentuk yang menarik. Menurut Marlina Sembiring (2014:1) mengatakan bahwa “Di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak di jajakan di pasar tradisional. Hal ini berupa kue, hasil olahan rumah tangga atau pun industri yang disajikan atau di konsumsi sebagai makanan selingan, sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup”. Seiring berjalannya waktu keberadaan kue tradisional mulai bergeser karena munculnya kue - kue modern. Hal tersebut menyebabkan masyarakat menjadi kurang mengenal kue - kue dan berkembangnya zaman, banyak bermunculan kue modern yang lebih menarik di mata masyarakat sehingga lebih memilih mengkonsumsi kue modern daripada kue tradisional.

Salah satu contoh kue tradisional Indonesia adalah kue talam. Kue talam secara umum memiliki berbagai macam jenis yang telah dikenal masyarakat seperti kue talam pandan, talam ubi, talam kentang dan talam ebi (Pramudito, 2019: 93) ada talam manis dan talam gurih. Rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal membuat kue ini digemari masyarakat (Pramudito, 2019:93). Saat ini terdapat banyak sekali dari kue talam,

namun inovasi tersebut masih terbatas pada inovasi segi rasa dan warna (Rahayu,2015).

Menurut beberapa pendapat, kue talam memiliki variasi rasa tergantung pada bahan pokok yang digunakan, modifikasi dan keragaman dari kue talam sebagai kue modern dapat menambah kemenarikan kue serta nilai jual. Kue talam pada umumnya terbuat dari tepung beras. Menurut Qomarudin (dalam Melly, 2017:18) "Tepung beras merupakan hasil olahan dari beras putih yang digiling/ dihaluskan yang sering digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue Indonesia". Selain berguna untuk membuat kue, tepung beras juga dipercaya memiliki manfaat untuk kesehatan. Tinggi serat, bebas gluten, membantu menjaga fungsi hati, mengangkat sel kulit mati, mencerahkan kulit.

Di samping manfaatnya, ada pula kelemahan dari tepung beras, yaitu kandungan folatnya lebih rendah dari tepung terigu. Folat memiliki peran yang penting karena dapat membantu menghilangkan *homocysteine* (asam amino alami yang dapat meningkatkan risiko penyumbatan pembuluh darah jika jumlahnya besar) dari darah. Oleh karena itu diperlukan inovasi lain terhadap kue talam ini dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang melimpah di Indonesia. Salah satu contoh pemanfaatannya adalah kacang hijau menjadi tepung kacang hijau yang dapat digunakan untuk membuat aneka kue salah satunya kue talam.

Kacang hijau merupakan salah satu tanaman pangan sumber protein nabati. Kandungan protein kacang hijau sebesar 22% menempati urutan ketiga setelah kedelai dan kacang tanah (Purwono dan Hartono, 2005). Kacang hijau mampu tumbuh pada iklim tropis, tahan terhadap kekeringan, hama dan penyakit. Bila dilihat dari kesesuaian iklim dan kondisi lahan yang dimiliki, Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki kesempatan untuk mengekspor kacang hijau (Purwono dalam Fitriyah, 2019). Provinsi Jawa Tengah dan Jawa Timur merupakan penghasil kacang hijau terbesar di Indonesia. Kedua provinsi tersebut berkontribusi hingga 70% dari total produksi kacang hijau nasional. Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil kacang hijau. Dimana dari hasil survey Badan Pusat Statistik Tahun 2020 potensi kacang hijau di Sumatera Barat produksi tahun 2018 sebesar 312,00 ton, tahun 2019 sebesar 340,96 ton, tahun 2020 sebesar 296,88 ton yang mana dari data tersebut menunjukkan bahwa hasil panen di Sumatera Barat menunjukkan jumlah yang tidak sedikit.

Kandungan gizi kacang hijau per 100 gr untuk kandungan protein kacang hijau berkisaran 21,4 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram dan serat 2,46% (Aminah dan Wikanastari 2012). Secara umum kacang hijau di Indonesia diolah menjadi touge atau kecambah, bubur kacang hijau, rempeyek, minuman sari kacang hijau, makanan bayi, dan olahan kue tradisional baik sebagai bahan utama maupun bahan pelengkap (isi). Dengan melihat potensi kandungan gizi,

dan manfaat kacang hijau yang beraneka ragam, kacang hijau dapat diolah menjadi tepung sehingga dapat diciptakan beraneka ragam produk makanan dan minuman, maka dari itu penulis memvariasikan kacang hijau dengan cara menjadikan kacang hijau sebagai tepung kacang hijau yang nantinya tepung kacang hijau ini dapat diolah menjadi aneka kue basah salah satunya adalah kue talam.

Tepung kacang hijau termasuk kategori tepung yang berasal dari biji-bijian (*grains*) dan merupakan bahan yang bebas dari gluten (Dahlia, 2014). Penambahan tepung kacang hijau dengan tepung lainnya (sereal, beras, gandum) akan menambah manfaat untuk meningkatkan kandungan gizi protein karena adanya efek saling melengkapi kekurangan pada masing masing bahan (Astawan,2004). Ditinjau dari harga, tepung beras lebih murah dibandingkan tepung kacang hijau, akan tetapi dari sisi tingginya kandungan gizi dan lebih banyak kemanfaatannya, maka tepung kacang hijau seharusnya menjadi pilihan bahan yang lebih baik. Tepung kacang hijau memiliki kelebihan antara lain umur simpan lebih lama, pengolahan produk dalam bentuk tepung lebih mudah, dan kandungan protein tinggi. Sebaliknya tepung kacang hijau juga memiliki kekurangan seperti rasa sedikit langu, proses pembuatan yang cukup lama, serta cara mendapatkannya juga masih susah karena belum beredar di pasaran secara luas.

Disamping itu, tepung kacang hijau memiliki kekurangan, tepung kacang hijau juga mengandung senyawa anti gizi antara lain antitripsin, lektin dan asam fitat. Antitripsin adalah suatu senyawa yang dapat menghambat aktifitas enzim tripsin didalam saluran pencernaan. Lektin adalah suatu senyawa yang dapat menggumpalkan sel darah merah. Sedangkan asam fitat adalah sumber fosfor namun tidak dapat dicerna didalam tubuh. Tetapi dari sejumlah penelitian mengatakan bahwa perendaman dapat menginaktifkan senyawa ini. Sehingga antigizi tersebut tidak perlu dikhawatirkan karena dalam pembuatannya menjadi tepung sudah dapat menginaktifkan senyawa antigizi tersebut.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue talam, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan pangan lokal yaitu tepung kacang hijau dalam pembuatan kue talam dengan harapan dapat memberikan suatu variasi, inovasi dan menambah nilai jual pada kue talam dengan judul **“Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Talam”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Membuat kue talam menggunakan tepung kacang hijau
2. Mendeskripsikan kualitas penggunaan tepung kacang hijau dari segi :
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur
 - d. Aroma
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian kue talam menggunakan tepung kacang hijau adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue talam.
2. Menghasilkan produk modifikasi baru dari kue talam dengan memanfaatkan tepung kacang hijau sebagai bahan pengganti dari tepung beras.
3. Meningkatkan daya tarik masyarakat menggunakan tepung kacang hijau.
4. Meningkatkan hasil ekonomis dari tepung kacang hijau.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.