

**PEMBUATAN KUE ARAI PINANG DENGAN PENAMBAHAN
DAUN PANDAN SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

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:

**NATASYA
2019/19079058**

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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Kue Azni Pinang Dengan Penambahan Daun
Pandan Sebagai Pewarna Alami
Nama : Natasya
NIM : 19079058
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, Februari 2023

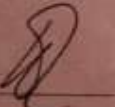
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

1. 

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Wiwik Gumita, S.Pd, M.Si

3. 

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Kue Arai Pinang Dengan Penambahan Daun Pandan
Sebagai Pewarna Alami

Judul : Pembuatan Kue Arai Pinang Dengan Penambahan Daun
Pandan Sebagai Pewarna Alami
Nama : Natasya
NIM : 19079058
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2023

Disetujui oleh Pembimbing



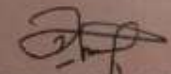
Dr. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 196205181986022001

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Natasya
NIM : 19079058
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

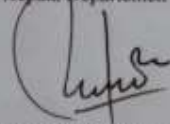
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :
"Pembuatan Kue Arai Pinang Dengan Penambahan Daun Pandan Sebagai Pewarna Alami" adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Februari 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Natasya
NIM. 19079058

ABSTRAK

Natasya, 2023. “Pembuatan Kue Arai Pinang Dengan Penambahan Daun Pandan Sebagai Pewarna Alami”. *Proyek Akhir*. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas kue arai pinang dengan penambahan daun pandan sebagai pewarna alami dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk mengurangi nilai ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan pewarna sintetik dan sebagai informasi kepada masyarakat tentang kue arai pinang yang bewarna dan beraroma daun pandan. Kue arai pinang merupakan kue kering tradisional berasal dari Pariaman yang terletak di provinsi Sumatera Barat. Kue arai pinang ini umumnya bewarna putih sehingga penulis tertarik untuk mengganti pewarna dari bahan alami seperti daun pandan ini yang akan memberikan aroma dan rasa berbeda terhadap kue arai pinang biasanya. Penelitian *eksperimen* ini dilakukan pada bulan Desember 2022 di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya terdiri dari 5 orang dosen Program DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang sangat baik. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue arai pinang adalah berbentuk bulat, rapi dan seragam, kualitas warna kue arai pinang adalah hijau daun pandan, kualitas tekstur kue arai pinang adalah renyah, kualitas aroma kue arai pinang adalah beraroma daun pandan, kualitas rasa kue arai pinang adalah gurih dan terasa daun pandan. Harga jual kue arai pinang dari pewarna alami daun pandan adalah Rp. 13.000 /240gr.

Kata Kunci : Kue Arai Pinang, Pewarna Alami Daun Pandan, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“PEMBUATAN KUE ARAI PINANG DENGAN PENAMBAHAN DAUN PANDAN SEBAGAI PEWARNA ALAMI”** Diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Studi DIII 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 penulisan proyek akhir ini dapat diselesaikan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, 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, S.Pd, M.Si. Selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir sekaligus pembimbing akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku dosen penguji 1.
7. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku dosen penguji 2.
8. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Seluruh dosen dan staff di Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Orang tua dan saudara ku tercinta yang telah memberi doa, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam menyelesaikan tugas akhir.
11. Seluruh rekan-rekan terdekat, dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang Januari 2023

Natasya

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
A. Kue Arai Pinang	4
B. Daun Pandan.....	7
C. Resep Standar Kue Arai Pinang	8
D. Bahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Arai Pinang	9
E. Peralatan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Arai Pinang	12
F. Kualitas Kue Arai Pinang dengan Penambahan Daun Pandan...	18
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Waktu dan Tempat	21
C. Pemilihan Bahan	21
D. Peralatan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Arai Pinang	24
E. Proses Pengolahan Kue Arai Pinang	25
F. Tahap Penelitian.....	28
G. Uji Organoleptik.....	30
H. Analisis Data	31
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	32
A. Temuan.....	32

B. Pembahasan.....	50
C. Analisis Harga.....	56
BAB V PENUTUP.....	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Arai Pinang.....	4
2. Daun Pandan	7
3. Bagan Pembuatan Kue Arai Pinang Daun Pandan	27
4. Grafik 1 Kualitas bentuk bulat rapi.....	35
5. Grafik 2 kualitas bentuk bulat pipih	37
6. Grafik 3 kualitas bentuk seragam.....	39
7. Grafik 4 kualitas warna	42
8. Grafik 5 kualitas aroma.....	44
9. Grafik 6 kualitas tekstur	46
10. Grafik 7 kualitas rasa gurih.....	47
11. Grafik 8 kualitas rasa daun pandan	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Daun Pandan Per 100 gram	8
2. Komposisi Kimia Beras Per 100 gram.....	10
3. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Rapi) Kue Arai Pinang Daun Pandan	34
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Pipih) Kue Arai Pinang Daun Pandan	36
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Kue Arai Pinang Daun Pandan	38
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hijau Daun Pandan) Kue Arai Pinang Daun Pandan	40
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Daun Pandan) Kue Arai Pinang Daun Pandan	42
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Kue Arai Pinang Daun Pandan	44
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Kue Arai Pinang Daun Pandan	46
10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Daun Pandan) Kue Arai Pinang Daun Pandan	48
11. Analisis Harga Kue Arai Pinang Daun Pandan Sebagai Pewarna Alami	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat yang digunakan dalam pembuatan Kue Arai Pinang	64
2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Kue Arai Pinang	67
3. Proses Pembuatan Kue Arai Pinang.....	68
4. Angket Penilaian	72
5. Surat Rekomendasi	76
6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	77
7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	78
8. Surat Tugas pembimbing	79
9. Surat Izin Melakukan Penelitian	80
10. Surat Penelitian	81

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Banyak jenis kue kering yang dihasilkan dari berbagai daerah di Indonesia yang memiliki ciri khas masing-masing, salah satu jenis kue kering yaitu kue arai pinang. Kue arai pinang merupakan salah satu jenis makanan tradisional Sumatera Barat yang berasal dari Kota Pariaman. Kue arai pinang terbuat dari tepung beras putih yang diberi air kapur sirih, setelah menjadi adonan lalu dicetak, digoreng menggunakan minyak banyak dan panas. Kue arai pinang ini biasanya bewarna putih kekuningan, cenderung berminyak dan rapuh saat dimakan karena pada pengolahan kue arai pinang ini menggunakan air kapur sirih.

Umumnya kue arai pinang hanya ditemukan pada saat hari raya saja, namun konsumen banyak yang menyukainya menjadikan arai pinang ini mudah ditemukan di berbagai tempat penjualan makanan. Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat di era milenial ini maka perlu inovasi baru dari kue arai pinang yang pada umumnya hanya bewarna putih.

Salah satu bahan pokok dalam pembuatan kue arai pinang ialah tepung beras. Tepung beras merupakan bahan pokok yang sangat penting dalam pembuatan berbagai macam kue di Indonesia. Tepung beras yang digunakan untuk membuat kue arai pinang berasal dari beras putih yang merupakan bahan makanan pokok yang dikonsumsi setiap hari. Tepung beras untuk pembuatan kue sangat mudah untuk didapatkan dipasaran.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi dengan memiliki kondisi iklim tropis, dengan kondisi iklim yang demikian dapat dipastikan Sumatera Barat menyimpan sumber keragaman jenis beras yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Lisa Airusa Helmi, 2015:1).

Kebanyakan makanan yang dijual di pasaran menggunakan pewarna sintetis yang kandungannya tidak kita ketahui. Pewarna makanan alami sekarang jarang kita temui di pasaran karena warna yang terbentuk pada makanan kurang kuat.

Hal itu yang menjadi landasan dari penulis melakukan uji coba untuk menghasilkan pewarna alami dari beberapa bahan yang nanti dapat digunakan sebagai pewarna dalam proses pembuatan kue arai pinang. Setelah dilakukan uji coba dari beberapa bahan, warna yang dihasilkan dari daun pandan memiliki kualitas warna yang paling baik. Adapun hal yang menjadi penyebab buruknya kualitas warna yang dihasilkan dari bahan lain terjadi pada saat proses perebusan air yang dicampur dengan kapur sirih, namun hal itu tidak terjadi pada saat menggunakan daun pandan. Hal itu yang menjadi alasan bagi penulis untuk menggunakan daun pandan sebagai pewarna alami dalam proses pengolahan kue arai pinang.

Penggunaan air daun pandan ternyata dapat menambah aroma dan warna. Selain menambah aroma dan warna ini juga memberikan rasa yang berbeda pada kue arai pinang.

Kelebihan daun pandan yang digunakan karena warna dan aroma tidak berubah jika dicampur dengan air kapur sirih dibandingkan dengan

bahan pewarna alami lainnya yang telah dicoba penulis lakukan sebelumnya, selain itu tanaman daun pandan juga mudah didapat dan tumbuh dimana saja serta dipasaran yang dijual dengan harga sangat terjangkau apabila ingin memproduksi menggunakan daun pandan ini.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk menggunakan daun pandan dalam pembuatan kue arai pinang dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi dari kue arai pinang dengan penambahan daun pandan sebagai pewarna alami. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Kue Arai Pinang Dengan Penambahan Daun Pandan Sebagai Pewarna Alami”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat memberikan varian dan rasa inovasi baru dari kue arai pinang dengan penambahan daun pandan sebagai pewarna alami.
2. Mendeskripsikan kualitas kue arai pinang dengan penambahan daun pandan sebagai pewarna alami yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai ide dan informasi kepada masyarakat tentang kue arai pinang yang berwarna dan beraroma daun pandan.
2. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan pewarna sintetis.