

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH PADA PEMBUATAN
CORNDOG**

PROYEK AKHIR

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



Oleh:

NURFADILLAH ADHA KHAINOF
2019/19079065

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

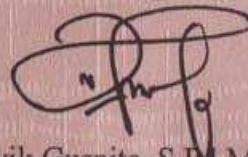
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Corndog

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan
Corndog
Nama : Nurfadillah Adha Khainof
NIM : 19079065
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

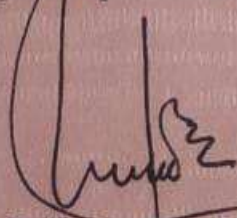
Padang, Februari 2023

Disetujui oleh Pembimbing



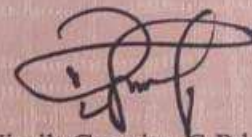
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

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

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan
Corn dog
Nama : Nurfadillah Adha Khainof
NIM : 19079065
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

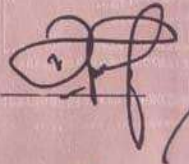
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Tim Penguji : Nama

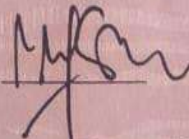
Padang, Februari 2023

Tanda Tangan


Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd,M.Si

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.Pd,M.Si

2. 

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, S.P,M.Si

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurfadillah Adha Khainof
NIM : 19079065
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

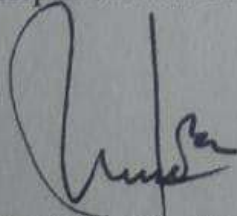
“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Corndog” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Februari 2023

Diketahui,

Kepala Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Nurfadillah Adha Khainof
NIM. 19079065

ABSTRAK

Nurfadilah Adha k, 2023. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Corndog”. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas Corndog dengan penggunaan tepung ubi jalar putih dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk memanfaatkan sumber bahan pangan lokal, menambah keanekaragaman hasil olahan dari ubi jalar putih sebagai produk baru pada pembuatan Corndog serta dapat membuka peluang usaha dan mengembangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan percobaan pembuatan corndog ubi jalar putih dengan *control* 50%. Penelitian eksperimen ini dilakukan pada bulan Desember 2022 - 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 Program DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang sangat baik. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk corndog adalah berbentuk oval, kualitas warna corndog adalah kuning keemasan, kualitas tekstur corndog adalah lembut, kualitas aroma corndog adalah beraroma ubi jalar putih, kualitas rasa corndog adalah gurih dan terasa ubi jalar putih. Harga jual corndog ubi jalar putih adalah Rp 24.000/box.

Kata Kunci : Corndog , Ubi Jalar Putih, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“PENGUNAAN UBI JALAR PUTIH DALAM PEMBUATAN CORNDOG”** Diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat 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 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 Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. Selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proyek akhir ini, semoga ibu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP,M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku dosen penguji 1.
5. Rangi Rahimul Insan, S.P, M.Si, selaku dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku dosen penguji 2.
6. Seluruh dosen dan staff di Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang tua dan saudara ku tercinta yang telah memberi doa, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam menyelesaikan studi.
8. 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 penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang Februari 2023

Nurfadillah Adha Khainof

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.....	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Corndog.....	5
B. Ubi Jalar.....	9
C. Teknik Pembuatan Corndog.....	12
D. Resep Standar Corndog.....	14
E. Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Corndog	16
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Corndog.....	20
G.kualitas Corndog Ubi Jalar Putih	23
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat	28
C. Persiapan Bahan	28
D. Peroses Pembuatan Corndog Ubi Jalar Putih	29
E. Proses Pengolahan Corndog Ubi Jalar Putih	32
F. Tahap Peneltian	32
G. Uji Organoleptik.....	35
H. Analisis Data	36

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	36
A. Temuan.....	37
B. Pembahasan.....	45
C. Analisis Harga.....	52
BAB V PENUTUP	51
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Corndog.....	5
2. Ubi Jalar Putih.....	9
3. Ubi jalar cilembu.....	10
4. Ubi jalar ungu	10
5. Ubi jalar orange.....	11
6. Ubi jalar kuning.....	11
7. Bagan Pembuatan Corndog.....	32
8. Grafik 1 Kualitas bentuk oval.....	35
9. Grafik 2 kualitas warna	40
10. Grafik 3 kualitas Aroma.....	42
11. Grafik 4 kualitas Tekstur.....	43
12. Grafik 5 kualitas rasa gurih.....	45
13. Grafik 6 kualitas rasa Ubi Jalar Putih	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Corndog.....	13
2. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Corndog	28
3. Bahan Corndog Ubi Jalar Putih	30
4. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk oval.....	35
5. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna kuning keemasan	40
6. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Ubi Jalar Putih	41
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut	43
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih	45
9. Analisis Harga Corndog.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat yang digunakan dalam pembuatan Corndog	57
2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Corndog.....	58
3. Proses Pembuatan Corndog	59
4. Angket Penilaian.....	63
5. Surat Rekomendasi	67
6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	68
7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	69
8. Surat Tugas pembimbing	70
9. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	71
10. Surat Penelitian	72

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Corndog adalah makanan yang terbuat dari sosis yang ditusuk lalu dibalut dengan adonan yang terbuat dari tepung terigu dan ragi yang mengembang dan dilapisi tepung renyah. Dibentuk agak lonjong sekitar 12 cm dan lebar 5 cm. Bahan-bahan dalam pembuatan corndog tidak jauh berbeda dengan donat, yang membedakannya adalah adonan corndog agak lembek dan basah serta dilapisi dengan tepung renyah. Selain itu, corndog juga tidak jauh berbeda dengan risol, corndog juga dilapisi dengan tepung renyah yang digoreng dengan minyak banyak dan diisi dengan tusukan sosis dan mozzarella lalu dibentuk seperti kaki naga.

Kaki naga merupakan salah satu produk olahan yang dibuat dari daging ayam lumat, dicampur tepung dan bumbu-bumbu, dibentuk bulat telur, atau agak lonjong skitar 4 cm, lebar 2 cm dan ditusuk dengan stik 5-7 cm dan di goreng untuk dihidangkan. Maka dari itu penulis berinovasi membuat bentuk corndog menyerupai kaki naga dengan menggunakan tepung ubi jalar putih.

Ubi jalar putih adalah ubi jalar yang memiliki umbi berwarna putih. Ubi jalar putih mengandung pati atau karbohidrat yang cukup tinggi (Dwi Rahmawati, 2020). Penulis menggunakan penambahan ubi jalar putih dalam pembuatan corndog karna ingin meningkatkan potensi lokal yang ada di Pariaman. Berdasarkan data menurut (BPS Provinsi Sumatera Barat 2021) produksi ubi alar putih di Kota Pariaman sebanyak 60,25 ton pertahun 2021

. Penggunaan ubi jalar putih pada saat ini masih terbatas. Hal ini disebabkan karena pengolahan ubi jalar putih yang masih sederhana sebagai pangan kudapan atau jajanan seperti ubi jalar redbus, ubi jalar bakar, keripik, dan aneka kue basah seperti kue talam. Untuk itu penulis ingin menjadikan ubi jalar putih ini menjadi produk pangan yang lebih baik seperti *corndog*, sehingga dapat memanfaatkan bahan pangan local dan meningkatkan harga jual ubi jalar putih serta ide usaha baru untuk masyarakat.

Corndog yang baik dapat dilihat dari segi volume, bentuk, warna, aroma, dan rasa dengan mengujicobakan penggunaan ubi jalar putih dalam pengolahan corndog. Oleh karena itu penulis membuat perpaduan Corndog dari ubi jalar putih untuk menjadi penelitian proyek akhir. Alasan kenapa penulis memilih ubi jalar putih dijadikan olahan corndog yaitu banyaknya ubi jalar putih yang terbuang karena sedikitnya inovasi olahan dari ubi jalar putih dan di kota Pariaman ubi jalar putih hanya diolah menjadi gorengan. Selain itu, peminat corndog di Kota pariaman sangatlah banyak sehingga penulis memiliki ide untuk menginovasikan olahan ubi jalar putih dalam pembuatan corndog. Selain menambah variasi baru pada corndog, ubi jalar putih juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, dan juga penduduk lokal masyarakat Kota Pariaman menyukai jenis makanan yang digoreng dan diolah menjadi makanan asin sebagai makanan selingan. Kandungan pati atau karbohidrat yang tinggi dalam ubi jalar putih juga menambah cadangan makanan dalam tubuh. Oleh karena itu, penulis tertarik membuat corndog menggunakan tepung ubi jalar putih dengan perlakuan *control* 50% yang

dapat diangkat menjadi judul “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Corndog”. Yang merujuk pada beberapa penelitian yang relevan yaitu “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Bolu Zebra(Olga savila, 2020)”.

Berdasarkan uraian diatas, untuk meningkatkan harga jual ubi jalar putih, penulis menggunakan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan corndog dengan perlakuan *control* 50%. dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi dari ubi jalar tersebut. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan CornDog”** jika penelitian ini berhasil, nantinya bisa menciptakan produk baru di bidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Pembuatan corn dog menggunakan tepung ubi jalar putih.
2. Mendeskripsikan kualitas corn dog dari tepung ubi jalar yang dilihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Tekstur
 - c. Warna
 - d. Aroma
 - e. rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengurangi penggunaan bahan baku tepung terigu dalam olahan produk corn dog.
2. Menambah variasi dalam pembuatan corn dog.
3. Menambah nilai jual dari ubi jalar putih dan memperpanjang masa penyimpanan menjadi produk olahan lain.
4. Sebagai ide dan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan ubi jalar putih dalam pembuatan corndog.
5. Meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang usaha bagi penulis, masyarakat umum maupun petani ubi jalar putih.
6. Salah satu syarat untuk mendapat gelar Diploma III di Universitas Negeri Padang.
7. Dapat dipakai sebagai referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis.