

PEMBUATAN KERUPUK DARI BENGKUANG

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 :

**NADIA YOLA
NIM 2019/19079056**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang

Judul : Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang

Nama : Nadia Yola

NIM : 19079056

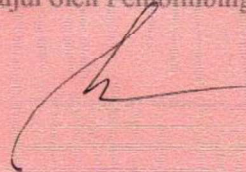
Program Studi : D3 Tata Boga

Departemen: Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

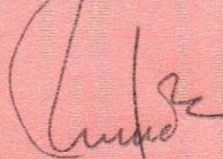
Padang, Februari 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 19620518 198602 2001

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang
Nama : Nadia Yola
NIM : 19079056
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

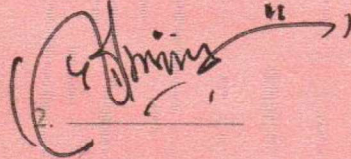
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

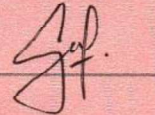
Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

1. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nadia Yola
NIM : 19079056
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang” 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,

Ketua Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Nadia Yola
NIM. 19079056

ABSTRAK

NADIA YOLA (2023). “Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang” Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Uji coba ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kerupuk bengkuang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk memanfaatkan sumber bahan pangan lokal menjadi suatu produk yang menambah nilai guna bengkuang dan mengembangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat. Penelitian dilakukan pada bulan Januari 2023 dengan melakukan tiga kali pengulangan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Kualitas kerupuk bengkuang dinilai dengan uji organoleptik oleh 5 orang panelis terlatih yang merupakan staf pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan bahwa kualitas kerupuk bengkuang dari segi bentuk adalah bulat, rapi dan seragam serta mengembang dengan baik, kualitas warna cukup putih kekuningan, kualitas aroma adalah cukup beraroma bengkuang, kualitas tekstur renyah dan kualitas rasa adalah gurih dan kurang terasa bengkuang. Harga jual kerupuk bengkuang adalah Rp. 6.000/100 gram

Kata Kunci : Kerupuk, Bengkuang, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang”** Tugas akhir ini penulis selesaikan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan berakhlakul kharimah.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak dukungan, bantuan, motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Negeri Padang.
3. Ibu Cici Adriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan 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 Rahmi Holinesti, S.Pt, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Penasehat Akademik, Pembimbing, dan Ketua Team Penguji yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang tua tercinta yang selalu mendukung saya beserta keluarga yang telah memberikan dukungan moral berupa semangat untuk menyelesaikan tugas akhir. Kepada saudara kandung saya, kakak dan abang yang selalu mendukung dalam hal apapun.
9. Rekan – rekan seperjuangan yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya mohon maaf apabila masih banyak terdapat kesalahan pada tugas akhir ini, karena manusia tidak pernah luput dari kesalahan. Penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LatarBelakang	1
B. TujuanPenelitian	3
C. ManfaatPenelitian.....	3
BAB II PENDAHULUAN	4
A. Kerupuk.....	4
1. Pengertian Kerupuk.....	4
2. Bengkuang.....	6
3. Teknik Pembuatan Kerupuk Bengkuang	8
4. Resep Standar Kerupuk.....	11
5. Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk.....	12
6. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk.....	15
7. Kualitas Kerupuk Bengkuang.....	19
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	23
A. WaktudanTempat	23
B. Persiapan Alat dan Bahan	23
C. Proses Pengolahan Kerupuk.....	26
D. Bagan Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang	28
E. Tahap Penelitian.....	29
F. UjiOrganoleptik.....	31

	G. Analisis Data	32
BAB IV	TEMUAN DAN PEMBAHASAN	33
	A. Temuan.....	33
	B. Pembahasan.....	49
	C. Analisis Harga.....	53
BAB V	PENUTUP.....	56
	A. Kesimpulan	56
	B. Saran.....	57
	DAFTAR PUSTAKA	59
	LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Bengkuang Per 100 gram.....	7
2. Resep Kerupuk Samiler.....	11
3. Kandungan Gizi Garam Per 100 gram.....	14
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	35
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	36
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	38
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna dalam Pembuatan Kerupuk DariBengkuang.....	40
8. Deskerripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma dalam Pembuatan Kerupuk dariBengkuang.....	42
9. Deskerripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	44
10. Deskerripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	46
11. Deskerripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Bengkuang dalam Pembuatan Kerupuk	48
12. Anggaran Biaya Kerupuk Bengkuang.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bengkuang.....	6
2. Bagan Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	28
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	35
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	37
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	39
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	41
7. Grafik Deskeripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	43
8. Grafik Deskeripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	45
9. Grafik Deskeripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih dalam Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang.....	46
10. Grafik Deskeripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Bengkuang dalam Pembuatan Kerupuk.....	48

DAFTAR LAMIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	61
2. Surat Rekomendasi.....	69
3. Surat Pemohonan Proyek Akhir	70
4. Surat Pemohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	71
5. Surat Tugas Pembimbing.....	72
6. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	73
7. Surat Pemohonan Panelis Penelitian.....	74
8. Angket Penelitian.....	75

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu produk olahan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan tersebut dikenal baik di segala usia. Mudah diperoleh dan dijual dengan harga murah baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun dalam kemasan masih mentah. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan garing dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Maula, I(2020)dalam Koswara (2009)). Jenis dan rasa kerupuk berbeda – beda tergantung dari bahan dasar yang digunakan. Pembuatan kerupuk harus memiliki kandungan pati sebagai sumber karbohidrat dapat dijumpai pada berbagai jenis tepung, diantaranya tepung tapioka, tepung sagu, tepung beras maupun tepung kanji.

Faktor utama yang menentukan mutu kerupuk adalah kerenyahannya (dalam bahasa sunda disebut “rangu”). Semua konsumen menginginkan kerupuk yang renyah, artinya yang menimbulkan bunyi sewaktu digigit dan dikunyah. Kerupuk yang sudah lemas atau lembek dinilai tidak enak lagi. Maka sesungguhnya rasa kerupuk menjadi faktor nomor dua yang dinilai konsumen, meskipun di dalam membeli produk makanan tersebut (baik mentah maupun yang sudah digoreng) faktor warna kerupuk tetap menjadi penentu utama bagi konsumen.

Bengkuang merupakan salah satu umbi yang banyak digemari karena cukup tahan lama dalam keadaan segar, enak dimakan mentah, beraroma khas dan terasa

manis. Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) adalah tanaman legum yang dulu kurang populer dan tidak memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Umbi bengkuang merupakan bahan pangan yang dapat langsung dikonsumsi ataupun diolah menjadi bentuk lain. Masalah yang dihadapi pada penanganan umbi bengkuang adalah hasil panen yang melimpah dan belum begitu dimanfaatkan oleh pengusaha sehingga pemasarannya dalam bentuk produk olahan masih terbatas. Pengolahan umbi bengkuang belum banyak ragamnya karena masih terbatas penggunaannya dan karena itu penting artinya bila dilakukan pengolahan sehingga dapat meningkatkan kegunaan, serta nilai ekonomi dari umbi bengkuang (Susanto, 2001).

Menurut Susanto (2011), umbi bengkuang biasanya digunakan sebagai bahan baku kosmetik untuk pemeliharaan kecantikan. Kandungan nutrisi umbi bengkuang bermanfaat dan berkhasiat untuk kesehatan. Kandungan vitamin B1 umbi bengkuang dapat mencegah penyakit biri-biri. Kandungan vitamin C bengkuang sangat baik untuk meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit, mencegah sariawan dan panas dalam, sekaligus berfungsi sebagai antioksidan juga yang sangat baik untuk memperbaiki jaringan sel yang rusak. Namun, tidak begitu banyak masyarakat yang paham akan kegunaan bengkuang. Salah satu untuk mengoptimalkan bengkuang adalah dengan menggunakan pada pembuatan kerupuk. Pengolahan bengkuang dengan menjadikan kerupuk merupakan salah satu usaha penganeekaragaman bahan pangan serta dapat memperpanjang daya tahan dan daya simpan bengkuang.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Kerupuk dari Bengkuang”** dengan harapan bisa menciptakan modifikasi produk pangan baru. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penggunaan bahan pangan lokal serta dapat menambah pendapatan masyarakat.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat kerupuk dari bengkuang.
2. Mendeskripsikan kualitas kerupuk bengkuang yang dilihat dari indikator bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat memanfaatkan sumber bahan pangan lokal menjadi suatu produk yang menambah nilai guna pada bengkuang.
2. Dapat membuka peluang usaha kerupuk bengkuang dan mengembangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat.