

**PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH PADA PEMBUATAN
KUE LIDAH KUCING**

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:

**MUTIA SYAADAH
NIM: 20079036**

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

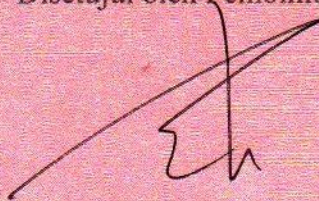
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing

Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing
Nama : Mutia Syaadah
NIM : 20079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

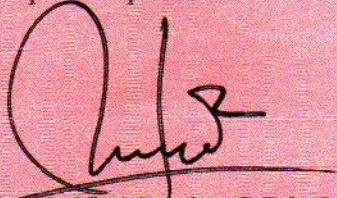
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 196111111987032003

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 Beras Merah Pada Pembuatan Kue
Lidah Kucing
Nama : Mutia Syaadah
NIM : 20079036
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, Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

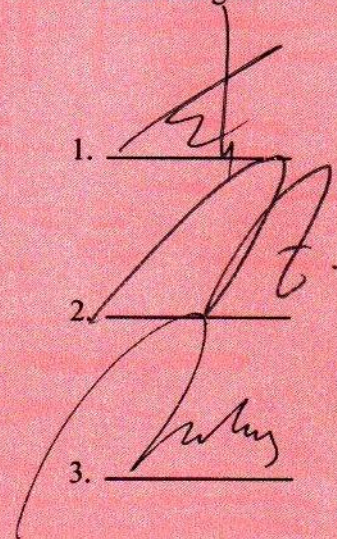
1.

Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si

2.

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

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mutia Syaadah
NIM : 20079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing” 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, September 2023

Diketahui,

Ketua Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Mutia Syaadah
NIM. 20079036

ABSTRAK

MUTIA SYAADAH. 2023.

“Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan pangan cenderung meningkat setiap tahunnya, sehingga Indonesia mengimpor gandum dalam jumlah yang tinggi. Untuk mengurangi penggunaan terigu tersebut maka peneliti menggunakan tepung beras merah. Tepung beras merah dalam pembuatan kue lidah kucing dimaksudkan untuk menambahkan bahan pangan lokal dalam produk kue kering yang memiliki kandungan gizi baik. Penelitian ini di latar belakang dengan beras merah yang memiliki kadar serat yang tinggi sehingga dapat bertahan lama pada saat penyimpanan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah percobaan dengan melaksanakan dua kali pengulangan pembuatan kue lidah kucing dari tepung beras merah. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Juli 2023 di *Workshop Bakery & Pastry* Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis terlatih sebanyak 3 orang dari dosen D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah melakukan percobaan dan dua kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue lidah kucing adalah rapi, berbentuk seperti lidah kucing dengan panjang 6 cm, dan seragam. Kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas aroma adalah beraroma beras merah, kualitas tekstur adalah renyah, kering, dan padat, kualitas rasa adalah manis dan cukup terasa tepung beras merah. Harga jual kue lidah kucing dari tepung beras merah adalah Rp.33.500/250 gram.

Kata kunci : Kue Lidah Kucing, Tepung Beras Merah, Kualitas

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena berkat pertolongan dan izin-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing”. Proyek Akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 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. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Kepada Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, 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 Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Si selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Kepada Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd. selaku Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah membimbing saya dari awal perkuliahan semester 1 sampai semester 6 dengan sangat baik selama saya menjadi mahasiswa di Universitas Negeri Padang.
7. Kepada Ibu Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si selaku Dosen Penguji 1
8. Kepada Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T selaku Dosen Penguji 2
9. Bapak/Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah Bapak/Ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca, khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Agustus 2023

Mutia Syaadah

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Lidah Kucing.....	6
1. Pengertian Kue Lidah Kucing	6
2. Karakteristik Kue Lidah Kucing	7
3. Resep Standar Kue Lidah Kucing	11
4. Daya Tahan Penyimpanan Kue Lidah Kucing.....	11
5. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing	12
6. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing	16
7. Kualitas Kue Lidah Kucing.....	19
B. Tepung Beras Merah	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Tempat Dan Waktu Penelitian	27
B. Objek Penelitian	27
C. Persiapan	27
D. Pelaksanaan.....	29
E. Penilaian	33
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	38
B. Pembahasan	51
C. Analisis Harga	57
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	61
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Lidah Kucing	7
2. Tepung Beras Merah	10
3. Bagan Pembuatan Tepung Beras Merah	11
4. Tepung Terigu	13
5. Gula Halus	15
6. <i>Margarine</i>	15
7. Telur	16
8. Bagan Pembuatan Kue Lidah Kucing Menggunakan Tepung Beras Merah ...	29
9. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi	36
10. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Oval Seperti Lidah Kucing	37
11. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam	38
12. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan	40
13. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Beras Merah	41
14. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah	42
15. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering	44
16. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Padat	45
17. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	46
18. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Beras Merah	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Tepung Beras Merah Per 100 Gram	10
2. Kandungan Gizi Tepung Terigu.....	14
3. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi.....	36
4. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Oval Seperti Lidah Kucing	37
5. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam	38
6. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan	39
7. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Aroma Beras Merah	41
8. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah	42
9. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering.....	43
10. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Padat.....	45
11. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	46
12. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa Beras Merah.....	47
13. Anggaran Biaya Kue Lidah Kucing	55
14. Anggaran Biaya Kue Lidah Kucing Beras Merah	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat.....	63
2. Dokumentasi Bahan	64
3. Dokumentasi Pengolahan	65
4. Dokumentasi Pengolahan Tepung Beras Merah	67
5. Surat Rekomendasi.....	68
6. Surat Permohonan Proyek Akhir	69
7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	70
8. Surat Tugas Pembimbing	71
9. Surat Izin Melakukan Penelitian	72
10. Surat Penelitian	73
11. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	74
12. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	75
13. Petunjuk Pengisian Format Penilaian Uji Organoleptik	76

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue kering merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Menurut SNI 01-2973-1992 cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. Kue kering pertama kali dikenalkan di Indonesia pada masa penjajahan Belanda. Kue kering termasuk makanan kecil atau ringan dan tergolong kelompok pastry (Trinuraya, 2019).

Cookies atau kue kering merupakan makanan ringan yang disajikan dalam berbagai acara, mulai dari syukuran, arisan, hari raya, hidangan tamu, hingga cemilan di rumah. Sedangkan menurut SNI dalam Faridah, dkk “*Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat”.

Kue lidah kucing adalah kue yang berbahan dasar tepung terigu, putih telur, gula kastor, dan margarin. Kue ini berbentuk seperti lidah kucing, tipis dan ringan. Dengan teknik pengovenan. Kue lidah kucing merupakan kue kering yang berasal dari Belanda. Bahan baku pembuatan kue lidah kucing adalah tepung terigu, telur, gula halus, margarin, vanili, dan cream of tartar (Fatmawati, 2023).

Bahan utama yang digunakan untuk membuat kue lidah kucing adalah tepung terigu yang berasal dari gandum sehingga merupakan produk import. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan pangan cenderung meningkat setiap tahunnya, sehingga Indonesia mengimpor gandum dalam jumlah yang tinggi. Berdasarkan data dari Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO dalam Naim, 2016), permintaan tepung terigu dalam negeri mencapai 44.560 ton, sehingga untuk mengatasi hal tersebut saat ini mulai dikembangkan produk-produk *pastry* yang tidak menggunakan tepung terigu. Hal ini sesuai dengan penetapan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Salah satu cara mendukung peraturan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal salah satunya adalah mengolah beras merah. Beras merah (*Oryza nivara*) merupakan bahan pangan pokok lain di Indonesia selain beras putih (Hernawan dan Meylani, 2016) yang bernilai kesehatan tinggi. Selain mengandung karbohidrat, lemak,

protein, serat dan mineral, beras merah juga mengandung antosianin. Antosianin merupakan pigmen merah yang terkandung pada pericarp dan tegmen (lapisan kulit) beras, atau dijumpai pula pada setiap bagian gabah (Chang & Bardenas, 1965). Kandungan antosianin yang terdapat pada beras merah berfungsi sebagai antioksidan (Hernawan dan Meylani, 2016).

Beberapa penelitian mengenai pengolahan beras merah telah dilakukan diantaranya, pengolahan beras merah menjadi bolu kukus (Fadillah, 2022), pengolahan beras merah menjadi kue sempong (Rani Maria, 2020:3), serta penelitian mengenai pengolahan beras merah menjadi tepung (Indriyani dalam Fadillah, 2022).

Produksi beras merah di Sumatera Barat banyak tetapi tidak diekspor. Karena masyarakat Sumatera Barat umumnya hanya mengetahui kegunaan tepung beras merah sebagai makanan bayi dan bubur untuk orang sakit. Produk pangan yang menggunakan bahan baku tepung terigu atau gandum, menjadi kesempatan untuk mengurangi konsumsi terigu dengan cara mengganti tepung selain gandum. Sedangkan tepung beras merah dapat di olah menjadi makanan, salah satunya yang telah dibuat adalah kue lidah kucing.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti bermaksud untuk membuat suatu produk baru yaitu Kue Lidah Kucing Beras Merah yang mana beras merah merupakan bahan makanan yang memiliki kadar serat yang tinggi. Kandungan serat pada beras merah lebih tinggi dibandingkan