

**PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH PADA  
PEMBUATAN KUE *SANGKO***

**PROYEK AKHIR**

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



**ANGGY MAILINDA**

**2020/20079005**

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



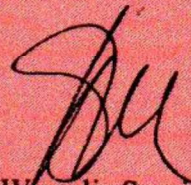
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Sangko

Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Sangko  
Nama : Anggy Mailinda  
NIM : 20079005  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

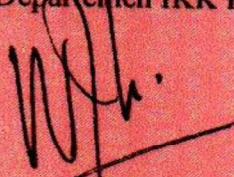
Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd  
NIP. 195903261985032001

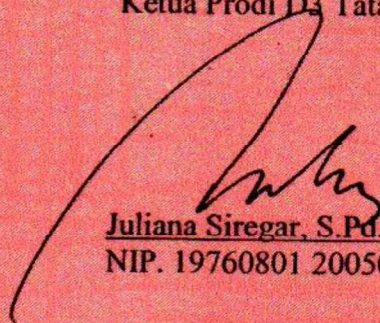
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmita, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.  
NIP. 19760801 200501 2001



## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Sangko  
Nama : Anggy Mailinda  
NIM : 20079005  
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, November 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M. Pd

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M. Pd

3. 



## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anggy Mailinda  
NIM : 20079005  
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 Sangko”** 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, November 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP

  
Dr. Weni Neimira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Saya yang menyatakan,



Anggy Mailinda  
NIM. 20079005

## ABSTRAK

**Anggy Mailinda. 2023.** “Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue *Sangko*”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini di latar belakang oleh penggunaan tepung beras merah yang masih sedikit diketahui dalam bentuk olahan kue. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dan pembuatan kue *sangko* dari tepung beras merah dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan tepung beras merah dalam pembuatan kue *sangko*. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan tepung beras merah pada pembuatan kue *sangko*. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk rapi dan seragam kue *sangko* dari tepung beras merah adalah rapi dan seragam, kualitas warna kue *sangko* dari tepung beras merah adalah merah keunguan, kualitas aroma kue *sangko* dari tepung beras merah adalah beraroma harum, kualitas tekstur kue *sangko* dari tepung beras merah adalah kenyal, kualitas rasa kue *sangko* dari tepung beras merah adalah manis. Harga jual kue *sangko* dari tepung beras merah adalah Rp. 20.000,-/kotak

**Kata Kunci : Kue *Sangko*, Tepung Beras Merah, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan karunia-NYA, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue *Sangko*”**. 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. Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis mendapat bantuan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T, selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar S.Pd.,M.Pd.T, selaku Ketua Program Studi Diploma III Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si, selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.
6. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd dan Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku Dosen Penguji dan yang membimbing dalam penyelesaian Proyek Akhir ini.
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

8. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Negeri Padang.
9. Teristimewa untuk kedua orang tua tercinta, Bapak Thewal Caniago dan Ibu Yuniar yang telah membesarkan saya hingga saat ini. Terima kasih selalu mendoakan yang terbaik dan memberikan dukungan moral maupun material.
10. Saudara dan Keluarga yang memberikan moril maupun material serta doa dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
11. Kepada Isya Attaqi, terima kasih telah menjadi sahabat dan pendengar yang siap mendengarkan segala keluh kesah tanpa menghakimi, serta selalu memberikan saran atau masukan.
12. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga19, serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini. Peneiliti mengucapkan terima kasih yang tak terhingga.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih tak terhingga atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umum khususnya rekan – rekan Tata Boga.

Padang, September 2023

Anggy Mailinda

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	6
C. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kue Sangko .....	7
B. Beras Merah .....	9
C. Tepung Beras Merah .....	11
D. Resep Standar Kue Sangko .....	14
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Sangko .....	15
F. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Sangko .....	18
G. Kualitas Kue Sangko Tepung Beras Merah .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	25
C. Persiapan Alat dan Bahan .....	25
D. Proses Pengolahan Kue Sangko Menggunakan Tepung Beras Merah .....	27
E. Bagan Pembuatan Kue Sangko Menggunakan .....	30
F. Jenis Data dan Sumber Data .....	31
G. Tahap Penelitian .....	32
H. Uji Organoleptik .....	34
I. Analisis Data .....	35



**BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Data .....36  
B. Pembahasan.....42  
C. Analisis Harga.....46

**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....51  
B. Saran.....52

**DAFTAR PUSTAKA .....54**

**LAMPIRAN.....57**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Gizi Beras Merah per 100gram .....	10
2. Komposisi Gizi Tepung Beras Merah per 100gram .....	14
3. Bahan Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Ketan Putih .....	14
4. Komposisi Gizi Tepung Ketan Putih per 100gram.....	16
5. Komposisi Gizi Gula Halus per 100gram.....	17
6. Bahan Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah.....	28
7. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk Seragam Pada Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah .....	36
8. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk Bunga 10 Kelopak Pada Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah .....	37
9. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Warna Pada Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah .....	38
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Pada Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah .....	39
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Pada Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah .....	40
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Beras Merah Pada Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah .....	40
13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Manis Pada Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah .....	41
14. Anggaran Biaya Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah.....	46



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kue <i>Sangko</i> .....	7
2. Beras Merah.....	9
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras Merah.....	12
4. Tepung Beras Merah.....	13
5. Diagram Alir Pembuatan Kue <i>Sangko</i> Tepung Beras Merah.....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian.....	57
2. Surat Izin Melakukan Penelitian .....	59
3. Surat Permohonan Sebagai Panelis .....	60
4. Angket Penelitian .....	61
5. Panelis.....	62



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kue Indonesia adalah kudapan yang terbuat dari bahan hasil kekayaan alam Indonesia, dengan teknik membuat, alat dan penyajian yang khas Indonesia. Kue di Indonesia dimulai sejak negeri ini menjadi jalur lalu lintas utama perdagangan dunia beberapa abad silam. Kue di Indonesia yang dimulai berabad lalu meninggalkan pengaruh besar dalam keragaman kue yang hadir di Indonesia masa kini. Adapun mengenai macamnya sangat bervariasi, mulai dari yang tradisional sampai yang trendi kekinian. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Arsyalizi, F. V. 2020:2). Kue tradisional dapat di kembangkan dan di variasikan dengan bahan dasar lokal seperti ubi-ubian, kacang – kacangan, kedelai, sagu, jagung dan lainnya sebagai pengganti bahan pokok. Salah satu contoh kue tradisional yang dapat divariasikan tersebut adalah Kue *Sangko*.

Kue *Sangko* adalah kue khas dari Sumatera Barat yang bisa ditemui atau dibeli dipasar tradisional dan pusat oleh-oleh khas Sumatera Barat. Menurut hasil wawancara hari Sabtu/5 Agustus 2023 dengan Bapak Des (2023) pembuat kue *sangko* di daerah Balingka, Kab.Agam Kue *sangko* merupakan kue atau oleh-oleh khas dari beberapa daerah di Sumatera Barat, dan yang disebut juga dengan kue tradisional karena bahan dan alat yang digunakan masih tradisional. biasanya pada saat liburan dan lebaran orang akan membeli kue ini untuk keluarga dan karib kerabatnya, kue ini juga bisa dijadikan sebagai cemilan sehari-hari. Selain itu, didaerah lain contohnya daerah Painan dan Pariaman kue *sangko* berperan penting dalam acara adat dan sebagai buah tangan untuk silaturahmi serta berupa bentuk balasan terima kasih yang dilakukan oleh keluarga.

Kue *Sangko* terbuat dari campuran tepung beras ketan putih, kelapa parut, dan gula. Salah satu bahan utama dari pembuatan kue *sangko* ini adalah tepung beras ketan putih. Tepung beras ketan berasal dari tanaman ketan (*Oriza sativa glutinosa*) yang merupakan salah satu varietas tanaman padi. Tepung ketan merupakan tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dengan cara digiling/ditumbuk/dihaluskan. Tepung ketan putih teksturnya mirip tepung beras, tetapi bila diraba tepung ketan akan terasa lebih berat melekat. Untuk membedakan dengan tepung beras, larutkan dengan sedikit air. Larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung beras ketan lebih banyak mengandung pati yang berperekat. Kandungan gizi per 100gram beras ketan



putih diantaranya energi 361 kkal, protein 7.4 gr, lemak 0.8 gr, karbohidrat 78.4 gr, serat 0.4 gr, abu 0.5, kalsium 13 mg, fosfor 157 mg, besi 3.4 mg, natrium 3 mg, kalium 282 mg (TKPI, 2017). Berdasarkan data kandungan gizi pada tepung beras ketan masih memiliki kekurangan yaitu tidak memiliki kandungan antosianin didalamnya. Untuk mengatasi kekurangan kandungan gizi pada kue *sangko* maka beras merah yang sudah dijadikan tepung beras merah dapat dijadikan alternatif bahan makanan yang mengandung antosianin yang dapat digunakan untuk bahan pengganti beras ketan dalam proses pengolahan kue *sangko*. Kadar antosianin pada beras merah antara 0,33-1,39mg/100gram. Selain itu keunggulan beras merah dari tepung beras ketan terdapat pada komposisi nutrisinya. Beberapa komponen nutrisi seperti serat kasar, asam lemak esensial, vitamin B kompleks serta mineral banyak terdapat pada bagian kulit ari (Sanjungan, D. L. P, 2021). Vitamin B kompleks berperan dalam mencegah terjadinya penyakit beri-beri, neuropati perifer, keluhan mudah capai, anoreksia, anemia, cheilosis, glossitis, seborrhea, pelagra, edema hingga degenerasi sistem kardiovaskuler, neurologis serta muskuler.

Pengolahan beras merah menjadi tepung mendorong munculnya produk olahan beras merah sebagai upaya diversifikasi pangan. Tepung beras merah merupakan *alternatif* produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mempermudah pencampuran, dapat diperkaya zat gizi (fortifikasi), dan mempermudah pengolahan selanjutnya sebagai tuntutan di kehidupan dengan mobilitas tinggi yang serba praktis (Dela, 2020:2).

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil beras, hal ini disesuaikan dengan pernyataan oleh Tim *Smart* Indonesia (Fadilla B,A. 2022) bahwa, “Daerah penghasil padi (beras) antara lain Aceh, Sumatra Barat, Sumatra Selatan, Jawa, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, dan Nusa Tenggara Barat”, salah satu komoditas padi atau beras yang ada di Indonesia adalah beras merah.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi sentra beras di Pulau Sumatera, dengan luas lahan sawah pada tahun 2016 tercatat seluas 230.176 ha yang terdiri dari lahan sawah irigasi dan lahan kering (Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, 2017). Salah satu daerah yang menjadi sentra produksi beras merah di Sumatera Barat adalah di Kabupaten Padang Pariaman. Kabupaten Padang Pariaman memiliki wilayah seluas 1.328,79 km<sup>2</sup>. Dimana 22.856 ha digunakan sebagai areal persawahan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Padang Pariaman, 2017). Dengan luas areal tersebut Kabupaten Padang Pariaman termasuk penghasil beras yang cukup besar dengan luas panen 55.408 ha dan produksi sebesar 287.046 ton dengan hasil per hektarnya 51,81 kwintal/ha (Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, 2017). Selain di Padang Pariaman, beras merah banyak dihasilkan didaerah Solok, Solok Selatan, Padang Panjang, dan daerah lainnya.

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. Tepung beras merah dapat di olah menjadi makanan, salah satunya yang telah



dibuat adalah kue *Sangko*. Tepung beras merah merupakan bahan makanan yang mudah dicerna, kandungan mineral didalamnya mampu mencukupi kebutuhan nutrisi untuk rambut, gigi, otot dan tulang. Kandungan serat yang terdapat pada lapisan kecoklatannya membuat beras merah lebih mudah dicerna. Kandungan gizi tepung beras merah per 100 g, terdiri atas protein 7,5 g, lemak 0,9 g, 4 karbohidrat 77,6 g, kalsium 16 mg, fosfor 163 mg, zat besi 0,3 g, vitamin B1 0,21 mg dan antosianin (Indriyani dkk, 2013). Beras merah mengandung antosianin, antioksidan dan fitonutrien yang mendukung sistem imun tubuh, mengurangi resiko penyakit jantung, menurunkan kadar kolesterol, stroke, kanker usus besar dan lain sebagainya.

Beberapa penelitian mengenai pengolahan beras merah yang dilakukan di antaranya tepung beras merah yang diolah menjadi kue lumpur. Kualitas Kue lumpur yang dibuat dari tepung beras adalah berbentuk bulat pipih dengan diameter 5 cm dan tinggi 2 cm, bulat pipih dan rapi dengan persentase, kualitas warna adalah coklat muda, kualitas tekstur adalah lembut, lembab, dan kering dengan kualitas aroma adalah kurang beraroma beras merah, kualitas rasa adalah terasa manis dengan persentase dan kurang terasa beras merah (Fadilla B,A. 2022). Terkait dengan mengolah tepung beras merah menjadi produk makanan, inovasi yang ingin dikembangkan penulis di sini ialah dengan mengganti tepung beras ketan dengan tepung beras merah. Mutu yang diharapkan yaitu kualitas kue *sangko* yang lebih baik dengan tepung beras merah. Upaya yang harus dilakukan untuk mewujudkan tersebut yaitu dengan melakukan pengolahan yang baik dan benar.

Pengolahan beras merah menjadi tepung mendorong munculnya produk olahan beras merah sebagai upaya diversifikasi pangan. Ditinjau dari harga, tepung beras ketan lebih murah dibandingkan tepung beras merah, akan tetapi dari sisi tingginya kandungan gizi dan lebih banyak kemanfaatannya, maka tepung beras merah seharusnya menjadi pilihan bahan yang lebih baik. Tepung beras merah memiliki kelebihan pengolahan produk dalam bentuk tepung lebih mudah, dan kandungan zat besi tinggi. Sebaliknya tepung beras merah juga memiliki kekurangan seperti umur simpan yang tidak lama, proses pembuatan yang cukup lama, dan cara mendapatkannya masih susah karena belum beredar di pasaran secara luas.

Berdasarkan uraian diatas dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada tepung beras merah, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue *Sangko*”** 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 ini yaitu:

1. Membuat produk kue *sangko* menggunakan tepung beras merah.
2. Mendeskripsikan kualitas penggunaan tepung beras merah dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.



### C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian kue *sangko* menggunakan tepung beras merah ini adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan produk inovasi baru dari kue *sangko* dengan memanfaatkan tepung beras merah sebagai bahan pengganti dari tepung beras ketan putih.
2. Sebagai informasi kepada masyarakat mengenai cara pembuatan kue *sangko* dari tepung beras merah.
3. Menambah aneka ragam dan nilai jual produk kue *sangko* tepung beras merah.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.