

**PENGGUNAAN TEPUNG BERAS KETAN HITAM DALAM
PEMBUATAN KUE KECIPIR**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya (A.MD) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**LISA ERMAZELI
NIM 2019/19079049**

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

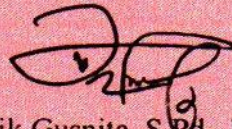
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir

Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir
Nama : Lisa Ermazeli
NIM : 19079049
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

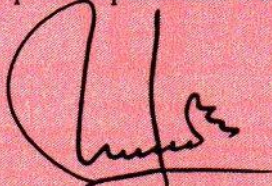
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



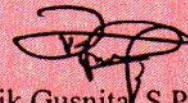
Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

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 Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir
Nama : Lisa Ermazeli
NIM : 19079049
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 : Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

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

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Lisa Ermazeli
NIM : 1907905549
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

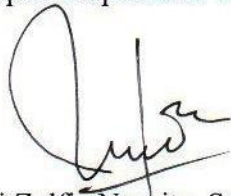
“Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir”
adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Lisa Ermazeli
NIM. 19079049

ABSTRAK

Lisa Ermazeli,2023. “Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir”. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue kecipir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah memanfaatkan beras ketan hitam yang di olah menjadi tepung dengan pemanfaatan tepung ketan putih dalam resep standar kue kecipir lokal membuat inovasi pada kue kecipir dengan menggunakan beras ketan hitam yang dioah menjadi tepung dan sebagai upaya dalam penganekaragaman kue kecipir. Tepung beras ketan hitam memilikiwarna hitam yang cukup pekat sehingga cocok digunakan sebagai pewarna alami makanan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan percobaan pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam dengan penambahan tepung beras ketan hitam pengganti warna pada kue kecipir sebanyak 50%. Penelitian eksperimen dilakukan pada bulan pada bulan Juni 2023 – Juli 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 Studi DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang sangat baik. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan bahwa kualitas bentuk kue kecipir berbentuk seragam dan rapi, kualitas warna kue kecipir adalah hitam ke coklat tua, kualitas tekstur kue kecipir adalah renyah, kualitas aroma kue kecipir adalah harum, dan kualitas rasa kue kecipir adalah manis.

Kata Kunci: Tepung Beras Ketan Hitam, Kue Kecipir, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir”**. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk 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 mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

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

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, PH.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan 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 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 proses penulisan proyek akhir ini, semoga ibu dalam keadaan sehat dan daam lindungan allah SWT.

4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd Selaku Dosen Penguji I dan Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si Selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk menguji proyek akhir penulis.
5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang Tua dan keluarga penulis yang selalu senantiasa memberikan doa, dukungan, dan motivasi baik moral dan moril serta kasih sayang yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.
7. Teman-teman seperjuangan yang telah membantu dan memberikan waktu selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekanrekan 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 atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, 15 Mei 2023

Lisa Ermazeli

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Kecipir	5
B. Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kecipir ...	8
C. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Kecipir	12
D. Beras Ketan Hitam.....	16
1. Deskripsi Beras Ketan Hitam	16
2. Kandungan dan Komposisi Gizi Beras Ketan Hitam Per 100 gram.....	17
3. Tepung Beras Ketan Hitam.....	18
4. Bagan Pembuatan Tepung Beras Ketan Hitam.....	19
E. Kualitas Pembuatan Kue Kecipir Menggunakan Tepung Beras Ketan hitam	20
F. Kualitas Pembuatan Kue Kecipir Menggunakan Tepung Beras Ketan hitam	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Persiapan Bahan	24

D. Persiapan alat pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	26
E. Proses Pembuatan Kue Kecipir Tepung Ketan Hitam	27
F. Bagan Proses Pembuatan Kue Kecipir Tepung Ketan Hitam	29
G. Jenis Data dan Sumber Data	29
H. Tahap Penelitian.....	30

I. Uji Organoleptik.....	32
J. Analisis Data	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data.....	34
1. Kualita Bentuk	34
2. Kualitas Warna.....	37
3. Kualitas Tekstur	38
4. Kualitas Aroma	39
5. Kualitas Rasa.....	40
B. Pembahasan.....	41
1. Kualita Bentuk	41
2. Kualitas Warna.....	42
3. Kualitas Tekstur	42
4. Kualitas Aroma	43
5. Kualitas Rasa.....	43
C. Deskripsi Harga.....	44
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Beras Ketan Hitam.....	17
2. Anggaran biaya pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue kecipir	6
2. Beras Ketan Hitam	16
3. Tepung Beras Ketan Hitam	18
4. Diagram Alir Pembuatan Kue Kecipir Tepung Beras Ketan Hitam..	19
5. Gambar Bagan Proses Pembuatan Kue Kecipir Ketan Hitam	29
6. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Bentuk (panjang bergerigi) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	35
7. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Bentuk (seragam) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	36
8. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Warna (Hitam ke coklat tua) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	37
9. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Tekstur (Rapuh) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	38
10. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Aroma (Harum) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	39
11. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Rasa (Manis) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir	49
2. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir Tepung beras ketan hitam.....	51
3. Proses pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	52
4. Lampiran angket peneitian.....	54
5. Lampiran surat rekomendasi	58
6. Lampiran surat permohonn penulisan proyek akhir.....	59
7. Lampiran surat permohonn pembimbing proyek akhir.....	60
8. Lampiran surat tugas pembimbing.....	61
9. Lampiran surat izin meakukan penelitian	62
10. Lampiran surat penelitian.....	63
11. Lampiran surat permohonan panelis	64
12. Lampiran surat permohonan sebagai panelis	65

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beragam jenis kue Indonesia yang dihasilkan dari setiap daerah yang ada di Indonesia, mulai dari kue kering seperti kue nastar, kue semprit dan kue sagu, hingga kue yang telah dimodifikasi dari bahan kue aslinya. Di Indonesia terdapat dua jenis kue yang umum diketahui yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah merupakan kue yang mengandung kadar air yang lebih banyak, bertekstur lembut, empuk, tidak bertahan lama dan diolah dengan berbagai teknik pengolahan seperti dikukus, digoreng dan direbus. Kue kering merupakan kue yang mengandung kadar air yang sedikit sehingga dapat bertahan lama, bertekstur renyah dan gurih yang diolah dengan cara dipanggang atau digoreng (pustakamadani 2019). Banyak kue yang dihasilkan dari berbagai daerah di Indonesia yang memiliki ciri khas masing-masing dari suatu daerah tersebut. Salah satu jenis kue kering yaitu kue Kecipir.

Kue ini pada umumnya terbuat dari bahan dasar utama tepung ketan putih yang dicampur dengan tepung tapioka, telur, margarin dan bahan lainnya. Kue ini memiliki tekstur yang renyah dan memiliki rasa agak manis. Rasa pada kue kecipir yang ada dipasaran sebagian besar adalah original dengan diberi tambahan wijen (Martini 2022).

Beras ketan hitam adalah merupakan salah satu jenis beras yang berwarna ungu pekat mendekati hitam dan mengandung senyawa fenolik yang tinggi terutama antosianin. Beras ketan hitam merupakan varietas beras yang

patinya mengandung amilopektin sebesar 92-98%. Hal ini mengakibatkan beras ketan hitam memiliki karakteristik lekat atau lengket setelah dikukus. Salah satu potensi lain beras ketan hitam adalah kandungan seratnya yang sangat tinggi karena dalam pengolahannya beras ketan hitam tidak mengalami proses penyosohan. Kandungan serat pada makanan bermanfaat dalam mencegah resiko penyakit jantung, diabetes dan membantu memperlancar pencernaan. Beras ketan hitam merupakan salah satu bahan pangan lokal yang sering digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue basah atau jajanan pasar (Beti wulansari 2022).

Penggunaan beras ketan hitam sampai saat ini masih terbatas dalam bentuk tepung sehingga perlu dilakukan pemanfaatan beras ketan hitam dalam produk lain yang digemari banyak orang sebagai upaya diversifikasi pangan lokal. Beras ketan hitam merupakan beras yang memiliki nilai nutrisi yang lengkap dan tidak kalah dibandingkan beras ketan putih sehingga komoditi pertanian ini layak untuk dipromosikan secara intensif sebagai pangan alternatif untuk mendukung program diversifikasi karbohidrat bahan campuran pada pembuatan kue kecipir (Sufi.S.Y 2018) .

Oleh karna itu peneliti mengambil judul **"Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir"** Sebagai bahan penelitian untuk tugas akhir dan jika penelitian ini berhasil maka dapat menciptakan variasi baru dari olahan kue kecipir yang memanfaatkan bahan lokal.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian yaitu:

1. Penulis dapat memberikan hasil yang baik dalam pembuatan kue kecipir dengan penambahan Beras ketan hitam.
2. Mendeskripsikan kualitas kue kecipir dengan penambahan beras ketan hitam yang dilihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. warna
 - c. aroma
 - d. tekstur
 - e. rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi Diploma Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Dapat menambah ilmu pengetahuan serta keterampilan bagi peneliti tentang penggunaan beras ketan hitam pada pembuatan kue Kecipir.
2. Bagi mahasiswa
 - a. Sebagai informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat Kue Kecipir dari beras ketan hitam.
 - b. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin melakukan penelitian berikutnya tentang penggunaan beras ketan hitam.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat memberikan informasi kepada institusi pendidikan khususnya untuk Program Studi Diploma Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan.

4. Bagi masyarakat

- a. Penganekaragaman olahan dari beras ketan hitam.
- b. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan beras ketan hitam.
- c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat.