

**PENGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA
PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG**

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:

NOFRA AMANDA DAHLIA

2020/20079041

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

2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang

Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue
Kembang Goyang
Nama : Nofra Amanda Dahlia
NIM : 20079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

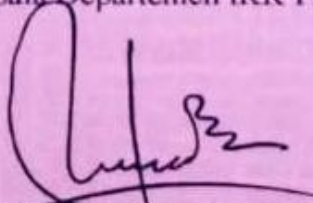
Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

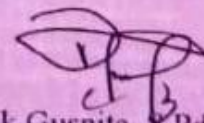
Mengetahui

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 Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue
Kembang Goyang
Nama : Nofra Amanda Dahlia
NIM : 20079041
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

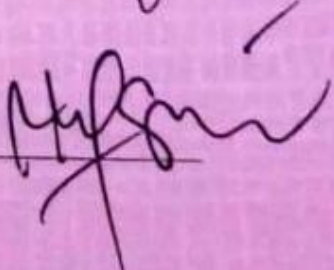
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

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

2. 

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

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nofra Amanda Dahlia
NIM : 20079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang” 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,



Nofra Amanda Dahlia
NIM. 20079041

ABSTRAK

Nofra Amanda Dahlia. 2023. “Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue kembang goyang”. Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue kembang goyang dengan menggunakan tepung kacang hijau dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu kue kembang goyang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni 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 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah berbentuk seragam dan berbentuk bunga kelopak, kualitas warna kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah berwarna kuning keemasan, kualitas aroma kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah beraroma harum, kualitas tekstur kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah renyah dan kualitas rasa kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah manis dan tidak terasa kacang hijau.

Kata Kunci : Kue Kembang Goyang, Tepung Kacang Hijau, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul **"Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang"**. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi D3 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, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. 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 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 sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti S.TP, M.Si, selaku Kepala Labor D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Pembimbing yang telah memberi berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
6. Bapak/ Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kepada ibu, ayah, dan kakak yang telah banyak memberikan doa, dukungan moril maupun materi yang tak terhingga dalam menyelesaikan studi.
9. Kepada teman – teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Padang, Agustus 2023

Nofra Amanda Dahlia

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	6
C. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Kembang Goyang.....	7
B. Kacang Hijau.....	8
C. Tepung Kacang Hijau	10
D. Resep Standar Kue Kembang Goyang.....	13
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang	14
F. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang	18
G. Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Persiapan Bahan dan Alat	27
D. Proses Pengolahan Kue Kembang Goyang Menggunakan Tepung Kacang Hijau	30
E. Bagan Pembuatan Kue Kembang Goyang Menggunakan Tepung Kacang Hijau.....	33
F. Jenis Data dan Sumber Data	34

G. Tahap Penelitian.....	35
H. Uji Organoleptik.....	38
I. Analisis Data	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data.....	39
B. Pembahasan.....	47
C. Analisis Harga.....	52
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Kacang Hijau Per 100 Gram	10
2. Komposisi Tepung Beras Tiap 100 Gr	15
3. Komposisi zat gizi gula pasir per 100 gram	16
4. Komposisi gizi telur ayam tiap 100 gram.....	18
5. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk Seragam Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	40
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Bunga 7 Kelopak Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	41
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	42
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	43
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tektur Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	44
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kacang Hijau Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau.....	45
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kembang Goyang	8
2. Biji Kacang Hijau.....	9
3. Tepung Kacang Hijau	11
4. Diagram Alir Pembuatan Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	62
2. Surat Rekomendasi	64
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	65
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	66
5. Surat Tugas Pembimbing	67
6. Surat Izin Melakukan Penelitian	68
7. Surat Penelitian	69
8. Surat Permohonan Panelis Penelitian	70
9. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	71
10. Angket Penelitian.....	72

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan berbagai macam jenis kue tradisional. Kue tradisional biasanya dibuat dengan cita rasa unik serta bentuk yang menarik. Menurut Marlina Sembiring (2014:1) mengatakan bahwa “Di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak di jajakan di pasar tradisional. Hal ini berupa kue, hasil olahan rumah tangga atau pun industri yang disajikan atau di konsumsi sebagai makanan selingan, sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup”. Seiring berjalannya waktu keberadaan kue tradisional mulai bergeser karena munculnya kue - kue modern. Hal tersebut menyebabkan masyarakat menjadi kurang mengenal kue - kue tradisional dan berkembangnya zaman, banyak bermunculan kue modern yang lebih menarik di mata masyarakat sehingga lebih memilih mengkonsumsi kue modern daripada kue tradisional.

Kue tradisional yang tersebar diseluruh wilayah Indonesia merupakan aset budaya bangsa yang perlu dikembangkan dan dilestarikan keberadaanya. Kue tradisional dapat di kembangkan dan di variasikan menjadi kue yang lebih menarik dengan menggunakan 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 Kembang Goyang.

Kue kembang goyang merupakan kue kering tradisional khas Betawi yang berbentuk lingkaran seperti bunga yang dimasak dengan cara digoreng. Menurut Giyatmi (2018:1) “Kue kembang goyang merupakan kue kering khas betawi yang terbuat dari bahan dasar tepung beras, dicetak menggunakan cetakan berbentuk seperti bunga (kembang), dan dimatangkan dengan cara digoreng. Pemberian nama kembang goyang berasal dari alat dan teknik menggorengnya. “Adonan dari kue kembang goyang bertekstur kental dan cetakan yang digunakan berbentuk bunga (kembang), proses pembuatannya yaitu cetakan digoyang-goyangkan diatas minyak penggorengan sampai terlepas” (Fuadah, 2016:26). “Bahan utama yang digunakan pada pembuatan kue kembang goyang adalah tepung beras” (Fuadah, 2016:27).

Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Menurut Qomarudin (2017:18) "Tepung beras merupakan hasil olahan dari beras putih yang digiling/ dihaluskan yang sering digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue Indonesia". Tepung beras memiliki aroma dan rasa yang khas. Rasa manis pada tepung beras disebabkan tepung beras mengandung beberapa jenis gula seperti sukrosa, fruktosa, glukosa dan maltosa (Nurlela, 2021:1). Tepung beras bertekstur ringan dan memiliki kandungan protein rendah yaitu 7,78% (Wulandari, dkk, 2016:1).

Rendahnya kandungan protein pada tepung beras, sehingga perlu digunakan campuran atau pengganti tepung beras dalam pembuatan kue kembang goyang dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang melimpah di Indonesia. Salah satu contohnya yaitu dengan memanfaatkan kacang hijau

yang diolah menjadi tepung kacang hijau. “Kandungan protein kacang hijau sebesar 22% menempati urutan ketiga setelah kedelai dan kacang tanah” (Purwono dan Hartono, 2015). Dilihat dari karakteristik tepung beras hampir sama dengan karakteristik tepung kacang hijau. Kacang hijau (*Phaseolus radiates*) merupakan bahan pangan nabati yang tinggi protein (Aminah dan Wikanastri, 2016). Tepung kacang hijau bertekstur ringan tetapi lebih kasar karena kandungan serat dalam kacang hijau lebih tinggi dari tepung beras.

Kacang hijau merupakan salah satu tanaman pangan sumber protein nabati. Kacang hijau mampu tumbuh pada iklim tropis, tahan terhadap kekeringan, hama, dan penyakit. “Bila dilihat dari kesesuaian iklim dan kondisi lahan yang dimiliki, Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki kesempatan untuk mengekspor kacang hijau” (Purwono dalam Rajab, 2016). Provinsi Jawa Tengah dan Jawa Timur merupakan penghasil kacang hijau terbesar di Indonesia. Kedua provinsi tersebut berkontribusi hingga 70% dari total produksi kacang hijau nasional. Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil kacang hijau. Dimana dari hasil survey Badan Pusat Statistik Tahun 2021 potensi kacang hijau di Sumatera Barat produksi tahun 2018 sebesar 312,00 ton, tahun 2019 sebesar 340,96 ton, tahun 2020 sebesar 296,88 ton yang mana dari data tersebut menunjukkan bahwa hasil panen di Sumatera Barat menunjukkan jumlah yang tidak sedikit.

Kandungan gizi kacang hijau per 100 gr untuk kandungan protein kacang hijau berkisaran 21,4 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram dan serat 2,46% (Aminah dan Wikanastari 2016). Kacang hijau

di Indonesia dapat diolah menjadi *touge*, bubur kacang hijau, *rempeyek*, minuman sari kacang hijau, makanan bayi, dan olahan kue tradisional baik sebagai bahan utama maupun bahan pelengkap (*isi*). Dengan melihat potensi kandungan gizi, dan manfaat kacang hijau yang beraneka ragam, kacang hijau dapat diolah menjadi tepung kacang hijau.

Tepung kacang hijau termasuk kategori tepung yang berasal dari biji-bijian (*grains*) dan merupakan bahan yang bebas dari *gluten* (Dahlia, 2018). Penambahan tepung kacang hijau dengan tepung lainnya (*serealia*, beras, gandum) akan menambah manfaat untuk meningkatkan kandungan gizi protein karena adanya efek saling melengkapi kekurangan pada masing-masing bahan (Astawan, 2017). Ditinjau dari harga, tepung beras lebih murah dibandingkan tepung kacang hijau, akan tetapi dari sisi tingginya kandungan gizi dan lebih banyak kemanafaatannya, maka tepung kacang hijau seharusnya menjadi pilihan bahan yang lebih baik. Tepung kacang hijau memiliki kelebihan umur simpan lebih lama, pengolahan produk dalam bentuk tepung lebih mudah, dan kandungan protein tinggi. Sebaliknya tepung kacang hijau juga memiliki kekurangan seperti rasa sedikit langu, proses pembuatan yang cukup lama, dan cara mendapatkannya masih susah karena belum beredar di pasaran secara luas.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah penulis lakukan dalam pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50% dan 75% dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1. Hasil Pra Penelitian Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

No	Persen	Kualitas Kue Kembang Goyang Dari Tepung Kacang Hijau						
		Bentuk		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	
		Seragam	Bunga 7 Kelopak	Kuning Keemasan	Renyah	Harum	Manis	Kacang Hijau
1.	25%	Seragam	Bunga 7 kelopak	Tidak kuning keemasan	Kurang Renyah	Harum	Manis	Tidak terasa Tepung Kacang Hijau
2.	50%	Seragam	Bunga 7 Kelopak	Kuning keemasan	Renyah	Harum	Manis	Kurang Terasa Tepung Kacang Hijau
3.	75%	Tidak Seragam	Kurang berbentuk bunga 7 kelopak	Kuning keemasan	Renyah	Harum	Manis	Kurang Terasa Tepung Kacang Hijau

Dari hasil pra penelitian tersebut, penulis menetapkan untuk menggunakan tepung kacang hijau sebanyak 50% dari tepung beras yang digunakan, karena dari hasil pra penelitian menunjukkan penggunaan tepung kacang hijau sebanyak 50% sudah mendekati hasil yang lebih baik. Memanfaatkan pangan lokal seperti tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang, diharapkan dapat memberikan suatu variasi, inovasi, menambah nilai gizi, dan nilai jual pada kue kembang goyang. Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dan menulis proyek akhir dengan judul **“Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Membuat produk kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau.
2. Mendeskripsikan kualitas penggunaan tepung kacang hijau dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah sebagai berikut :

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