

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH  
DALAM PEMBUATAN BAKPIA**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)  
Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**RIDHATUL KAMILAH  
NIM:2020/20079051**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

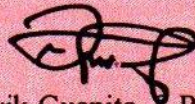
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia  
Nama : Ridhatul Kamilah  
NIM : 20079051  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

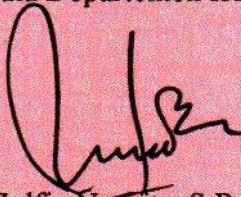
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197608012005012001

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 Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia  
Nama : Ridhatul Kamilah  
NIM : 20079051  
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, September 2023

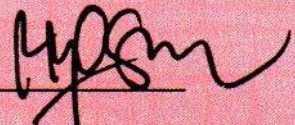
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

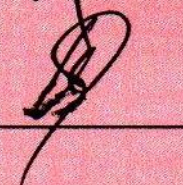
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M. Si

1. 

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

2. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ridhatul Kamilah  
NIM : 20079051  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia”** 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,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Ridhatul Kamilah  
NIM. 20079051

## ABSTRAK

**Ridhatul Kamilah, 2023.** “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia. Program stidi D3 Tata Boga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pembuatan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih untuk mengganti sebagian tepung terigu guna menciptakan suatu inovasi baru dari penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia. Ubi jalar putih dipilih karena lebih baik kadar patinya dari tepung terigu dan tepung ubi jalar putih mudah didapatkan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas bakpia dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah bertambahnya keanekaragaman hasil olahan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan bakpia. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk bulat dan seragam bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah bulat dan seragam, kualitas warna bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah coklat keemasan, kualitas aroma bakpia dari ubi jalar putih adalah beraroma kacang hijau, kualitas tekstur bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah tekstur padat, kualitas rasa bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah rasa manis dan rasa kacang hijau. Harga jual bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah Rp. 15.000/ kotak (isi 10 pcs).

**Kata Kunci : Bakpia, Tepung Ubi Jalar Putih, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT, atas limpahkan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia”**. Tugas akhir di tulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan dalam bentuk lain, maka berupa saran, bimbingan, maupun petunjuk dan bantuan dalam bentuk lain, maka penulis menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini. Ucapkan terimakasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M. Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si., selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S. Pd selaku sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si., selaku Ketua Program Studi Tata Boga, Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si., selaku Kepala Labor dan Dosen Penguji I Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Dra. Wirnerlis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penguji II.
7. Bapak dan Ibu Dewan Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kepada Ayah, Ibu, dan Adik saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
10. Kepada saudara dan keluarga yang memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
11. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya tugas akhir ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang.

Padang, September 2023

Ridhatul Kamilah

## 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 1 PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Bakpia .....	5
B. Ubi Jalar Putih.....	6
C. Tepung Ubi Jalar Putih.....	7
D. Cara Membuat Tepung Ubi Jalar Putih.....	10
E. Resep Standar Bakpia .....	12
F. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Bakpia .....	14
G. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Bakpia.....	17
H. Kualitas Bakpia .....	20
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Tempat dan Waktu .....	23
C. Persiapan Bahan dan Alat .....	23
D. Bagan proses pembuatan bakpia tepung ubi jalar putih.....	29
E. Jenis dan Sumber data.....	30
F. Tahap Penilaian.....	31
G. Analisis Data .....	33



**BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Data .....	34
B. Pembahasan .....	41
C. Analisis Data .....	45

**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	50
B. Saran .....	51

**DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Ubi Jalar Putih .....	9
2. Resep Standar Bakpia .....	12
3. Alat Yang Digunakan Dalam Pengolahan Bakpia .....	26
4. Alat Penyajian Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih.....	26
5. Resep Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih (30%) .....	27
6. Anggaran Biaya Pembuatan Bakpia .....	46
7. Anggaran Biaya Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih .....	47

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Bakpia .....	5
2. Ubi Jalar putih .....	7
3. Tepung Ubi Jalar Putih .....	8
4. Bagan Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih .....	10
5. Bagan Proses Pembuatan Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih.....	29
6. Diagram Kualitas Bentuk Bulat .....	35
7. Diagram Kualitas Bentuk Seragam .....	36
8. Diagram Kualitas Warna .....	37
9. Diagram Kualiatas Tekstur Padat .....	38
10. Diagram Kualitas Aroma .....	39
11. Diagram Kualitas Rasa Kacang Hijau .....	40
12. Diagram Kualitas Rasa Manis .....	41

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Bakpia merupakan kue yang yang berasal dari China, dengan nama asli *Tou Lik Pia*, yang artinya adalah kue pia kacang hijau. Awal masuknya bakpia dikenal dari imigran china bernama Kwik Sun Kwok yang menurutnya bakpia adalah hasil dari pencampuran budaya dalam bidang kuliner antara Yogyakarta dan Tiongkok, bahkan sekarang ini bakpia menjadi ikon kuliner di Yogyakarta (Eryanto, D.2018).

Bakpia merupakan kue yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus tepung lalu dipanggang. Kulit bakpia terbuat dari tepung terigu, air, minyak dan garam yang dibuat elastis dan berlapis, sedangkan isian bakpia terbuat dari kacang hijau yang dikupas kemudian dikukus dan dihaluskan. Rasa manis yang dihasilkan bakpia itu berasal dari isian kacang hijau ( Nirmalawaty, A,2019)

Ubi jalar putih (*Ipomoea Batatas Linneaus*) adalah salah satu jenis pangan yang mengandung karbohidrat dan glukosa, yang dapat ditemukan hampir merata di Indonesia. Ubi Jalar putih selain dikonsumsi secara langsung juga dapat diolah menjadi kue dan dibuat tepung. Ubi jalar putih (*Ipomoea Batatas L*) dikenal sebagai ketela rambat yang merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika. Ubi jalar putih memiliki kandungan air yang sangat tinggi sehingga bahan kering yang terkandung relative rendah. Kandungan bahan ubi jalar antar 16-40%, sedangkan 75-90% adalah karbohidrat yang

mengandung pati, gula, selulosa, hemiselulosa dan pectin (Sutrisno, 2014). Kandungan gizi ubi jalar putih cukup lengkap dan dapat memenuhi kebutuhan gizi bagi kesehatan tubuh seperti mencegah berbagai penyakit, membangun sel-sel tubuh. Ubi jalar termaksud pangan yang mudah rusak setelah panen, bila tidak cepat diproses akan mengalami kerusakan dan tidak mendapatkan keuntungan. Sejalan dengan adanya kemajuan teknologi dan pemikiran masyarakat agar nilai ekonomis ubi jalar putih bertambah maka ubi jalar diolah menjadi berbagai macam kue dan tepung.

Tepung lokal yang dapat direkomendasikan salah satunya tepung ubi jalar putih. Ubi jalar putih dipilih karena lebih diarahkan untuk pengembangan tepung dan pati karena ubi yang berwarna putih cenderung lebih baik kadar patinya dan warna tepung lebih menyerupai tepung terigu, dan mudah didapat. Tepung ubi jalar putih adalah satu cara pengawetan ubi jalar dalam bentuk olahan. Cara pembuatan cukup mudah, sehingga dapat diterapkan didaerah perkotaan maupun pedesaan.

Tepung dari ubi jalar yang akan digunakan pada penelitian kali ini adalah tepung ubi jalar putih. Tepung ubi jalar putih mempunyai protein, lemak, kalsium, karbohidrat dan vitamin B1, sedangkan kelemahannya memiliki gluten lebih sedikit dari pada tepung terigu.

Kesempatan kali ini, peneliti memilih bakpia sebagai menu yang disubsitusikan dengan tepung ubi jalar putih. Bakpia adalah jenis kue yang terbuat dari adonan tepung terigu dan kemudian diisi dengan kacang hijau didalamnya. Alasan pemilihan bakpia karena kue tersebut berbahan dasar

tepung terigu dalam pengolahannya dan bahan untuk pembuatannya mudah ditemukan.

Pengembangan produk kue dengan bahan tepung ubi jalar putih selain untuk memanfaatkan tepung ubi jalar putih yang masih minim pengolahannya, juga dapat diharapkan tepung ubi jalar putih dapat memberi peningkatan kualitas pada produk baik dari segi gizi maupun organoleptik. Tepung ubi jalar putih diharapkan memberikan rasa yang enak, aroma khas ubi jalar putih, tekstur sesuai karakteristik produk standar, serta diterima kalangan masyarakat. Oleh karena itu, untuk menambah inovasi baru dari ubi jalar putih, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia”**.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian itu dapat:

1. Membuat bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih
2. Mendeskripsikan kualitas bakpia dari segi, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Penulis
  - a. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat dalam pembuatan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih sehingga dapat menambahkan daya guna ubi jalar putih.
  - b. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar dari ubi jalar putih.

- c. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

## 2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan hasil ekonomis ubi jalar putih.
- b. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap masyarakat tentang pembuatan bakpia menggunakan ubi jalar putih sehingga menambah nilai jual ubi jalar putih.
- c. Menambahkan keanekaragaman hasil olahan dari ubi jalar putih sebagai produk baru pada pembuatan bakpia.

## 3. Bagi Mahasiswa

- a. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang penggunaan ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia.
- b. Membuat inovasi terbaru dalam pembuatan bakpia menggunakan ubi jalar putih.
- c. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bakpia khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.