

**PENGGUNAAN BIJI JALI SEBAGAI BAHAN
PEMBUATAN CREAM SOUP**

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:

**WEZY RINITA PUTRI
NIM 2020/20079064**

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

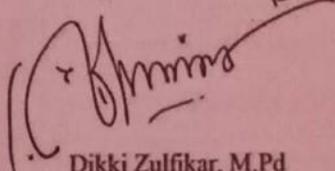
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

Judul : Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup
Nama : Wezy Rinita Putri
NIM : 20079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

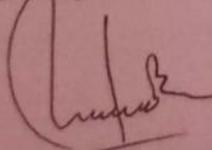
Disetujui oleh Pembimbing



Dikki Zulfikar, M.Pd
NIP. 198409102018031001

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 Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup
Nama : Wezy Rinita Putri
NIM : 20079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

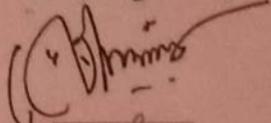
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

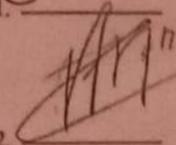
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

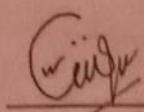
Ketua : Dikki Zulfikar, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wezy Rinita Putri
NIM : 20079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup” 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,



Wezy Rinita Putri
NIM. 20079064

ABSTRAK

Wezy Rinita Putri, 2023. “Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup’ Proyek Akhir. Program Studi D3, Tata Boga Departem Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Biji jali merupakan salah satu jenis tanaman sereal yang berpotensi untuk divariasikan karena merupakan sumber pangan yang mengandung berbagai kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan. Salah satu variasi makanan dari biji jali tersebut adalah cream soup. Cream soup merupakan makanan yang disukai oleh semua kalangan. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk inovasi baru dari biji jali dan peningkatan pemanfaatan biji jali menjadi produk olahan jali yang menarik bagi masyarakat. Tujuan kedua mendeskripsikan kualitas cream soup biji jali dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan inovasi dalam pembuatan cream soup dengan menggunakan biji jali. Penelitian dilakukan pada tanggal 7 juni sampai 16 juni 2023, di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Uji organoleptik tersebut dilakukan dengan 3 kali pengulangan dengan 3 orang panelis yang merupakan dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik cream soup biji jali adalah warna cream soup cukup putih, aroma dari cream soup biji jali adalah harum, tekstur cream soup biji jali adalah kental, dan rasa cream soup biji jali adalah gurih. Harga jual dari cream soup biji jali Rp.12.000/cup.

Kata kunci: Cream Soup, Biji Jali, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup**”. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. 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 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.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.Pt, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga.
5. Ibu Dr. Reno Yelfi, M.Pd selaku dosen Pembimbing Akademik (PA).
6. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Pembimbing yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang tua yang telah memberikan kasih sayang, dukungan dan perhatian yang melimpah serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia-Nya.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan dan semua Pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir .

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, aamiin.

Padang, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Soup	6
1. Pengertian Soup	6
2. Klasifikasi Soup	8
B. Cream Soup.....	12
C. Biji Jali	13
D. Resep Standar Cream Soup.....	14
E. Bahan yang digunakan dalam pembuatan cream soup	15
F. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan cream soup	20
G. Teknik pengolahan cream soup.....	25
H. Kualitas cream soup	26
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis penelitian.....	29
B. Tempat dan waktu penelitian	29
C. Persiapan bahan	29
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan cream soup biji jali	30
E. Proses pengolahan cream soup biji jali	31
F. Bagan proses pembuatan cream soup biji jali	33
G. Jenis data dan sumber data.....	34
H. Tahap Penilaian.....	34
I. Uji organoleptik	36

J. Analisis Data.....	36
BAB IV TEMUAN	38
A. Deskripsi Data.....	38
B. Pembahasan.....	44
C. Analisis Harga.....	48
BAB V PENUTUP.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Biji Jali.....	13
2. Kentang.....	16
3. Susu Cair.....	18
4. Garam.....	19
5. Merica.....	20
6. Timbangan.....	20
7. waskom stainless.....	21
8. Lap kerja.....	21
9. Panci.....	22
10. Spatula kayu.....	22
11. Blender.....	23
12. Saringan.....	24
13. Soup Bowl.....	24
14. Diagram Uji Organoleptik Warna Cukup Putih Pembuatan Cream Soup Biji Jali.....	40
15. Diagram Uji Organoleptik Aroma Harum Pada Pembuatan Cream Soup Biji Jali.....	42
16. Diagram Uji Organoleptik Tekstur Kental Pada Cream Soup Biji Jali.....	43
17. Diagram Uji Organoleptik Rasa Gurih Pada Cream Soup Biji Jali.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Asli Cream Soup	15
2. Bahan Penelitian Cream Soup Biji Jali	32
3. Resep Cream Soup Biji Jali	38
4. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Warna	39
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma	41
6. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Tekstur	42
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa.....	43
8. Tabel Analisis Harga.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	57
2. Surat tugas pembimbing.....	60
3. Surat permohonan penulisan proyek akhir.....	61
4. Surat permohonan pembimbing proyek akhir.....	62
5. Surat tugas pembimbing.....	63
6. Surat izin melakukan penelitian.....	64
7. Surat izin melaksanakan penelitian.....	65
8. Surat permohonan sebagai panelis.....	66
9. Surat permohonan panelis penelitian	67
10. Format angket uji organoleptik	68

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan kontinental mengacu pada jenis masakan yang umumnya ditemukan di negara-negara Eropa Barat. Namun, definisi makanan kontinental dapat bervariasi tergantung pada tujuan penggunaan dari setiap negara. Dan setiap hidangan atau restoran mungkin memiliki variasi dan penyajian yang berbeda. Herman Sulaiman. (2015) menjelaskan makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika, dan Australia, sementara itu makanan tradisional adalah makanan khas dari suatu bangsa atau suatu wilayah. Dan setiap hidangan atau restoran mungkin memiliki variasi dan penyajian yang berbeda. Selain itu, susunan makanan juga bisa disesuaikan dengan preferensi dan kebutuhan pribadi.

Harahap, E. (2015) mengemukakan bahwa susunan menu makanan kontinental yang ada sekarang merupakan menu turunan dari menu klasik yang terdiri dari 13 giliran. Sekarang menu klasik sudah disederhanakan menjadi menu modern yang terdiri dari appetizer (makanan pembuka,) soup (soup), maincoure (makanan utama) dan dessert (makanan penutup).

Emilia (2013) menjelaskan bahwa kata soup berasal dari kata “SOUPE” (Perancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan ke dalam kaldu atau cairan. Soup di dalam hidangan kontinental dapat disajikan panas maupun dingin, dapat berupa sup jernih maupun sup kental. Sup merupakan hidangan serbaguna dan populer yang

biasanya dibuat dengan menggabungkan berbagai bahan seperti sayuran, daging, unggas, makanan laut, polong-polongan, atau biji-bijian. Soup dapat disajikan sebagai hidangan pembuka atau appetizer, sebagai main course maupun disajikan sebagai hidangan yang terdiri sendiri. Soup mempunyai fungsi sebagai pembangkit selera makan, penambahan nilai gizi, dan penetral rasa pada lidah.

Ada beberapa klasifikasi dalam soup kontinental salah satunya adalah cream soup yang termasuk dalam klasifikasi thick soup. Kristiyani Puspitasari (2019) menjelaskan bahwa cream soup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu roux, kentang, atau bahan lain yang mengandung zat tepung. Cream soup atau disebut juga soup krim adalah jenis soup yang memiliki tekstur halus dan lembut karena penambahan krim atau susu. Biasanya dibuat dengan menggabungkan sayuran yang memiliki umbi-umbian dan padi-padian, daging, atau makanan laut yang dimasak dengan bahan dasar krim dan bumbu yang berperan sebagai bahan pengental dalam soup.

Siswanti. (2014) menyatakan tanaman jali atau *Coix lacryma-jobi* L adalah sejenis tumbuhan sereal tropika dari suku padi-padian (*Poaceae*) berasal dari Asia Timur dan Malaya, sekarang telah tersebar ke berbagai penjuru dunia. Beberapa jenis biji dapat dimakan dan dijadikan sumber karbohidrat dan juga obat. Bulir jali masak terbungkus struktur yang keras, berbentuk oval dan berwarna putih. Penelitian obat modern mengungkapkan bahwa biji jali mengandung anti-proliferative, anti kanker

dan anti alergi. Jali mengandung berbagai macam zat yang diperlukan oleh tubuh yaitu karbohidrat, protein, lemak, serat, abu, Ca, Fe, vitamin B1, vitamin B2 dan niacin.

Masyarakat saat ini hampir tidak mengenal bahkan mengonsumsi jali. Padahal Octaviani, D. (2016) mengatakan bahwa jali merupakan jenis tanaman sereal yang mudah ditanam, mudah beradaptasi dan tahan terhadap penyakit, mudah pengolahan, dan dapat meningkatkan ketahanan pangan. Jali selain memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, memiliki banyak manfaat dan nutrisi tetapi memiliki harga yang tidak murah dikarenakan kurangnya pemanfaatan biji jali yang secara optimal.

Indonesia terdiri dari banyak ragam budaya yang membuat perkembangan mengenai kuliner yang juga beragam dan berinovasi. Inovasi kuliner atau fusion food tersebut juga disebabkan karena banyaknya pendatang dari seluruh penjuru dunia maupun daerah dan kemudian membuat berbagai macam jenis kuliner. Seiring perkembangan kuliner yang semakin cepat dan pesat inilah, banyak dari pelaku kuliner nusantara yang dituntut untuk membuat makanan yang lebih beragam dan berinovasi. Salah satunya makanan berkuah atau Soup.

Biji jali memiliki rasa yang netral sehingga cocok dijadikan bahan olahan dalam pembuatan soup salah satunya dijadikan cream soup. Selain perlu peningkatan pemanfaatan jali menjadi pangan olahan dan diharapkan produk tersebut dapat menarik konsumen pangan terbesar saat ini yaitu kalangan muda. Hal ini disimpulkan dengan judul penelitian “Penggunaan

Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup” dengan harapan bisa menghasilkan inovasi produk baru di bidang makanan serta meningkatkan nilai guna biji jali dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat inovasi baru dari cream soup dengan menggunakan biji jali.
2. Mendeskripsikan kualitas cream soup biji jali dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis biji jali.
2. Memberikan informasi dan memperkenalkan kepada masyarakat tentang salah satu produk inovasi dari biji jali.
3. Dapat menambah wawasan dan mengembangkan ilmu pengetahuan bagi penulis.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan cream soup, khususnya kepada mahasiswa program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan

Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri
Padang.