

**PERBEDAAN KUALITAS ROTI MANIS ANTARA PEWARNA BUATAN
DAN PEWARNA ALAMI PURE UBI JALAR UNGU**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya
Pada Program Studi Diploma Tiga (D III) Tata Boga Universitas Negeri
Padang*



Oleh

AISYAH ABDILLAH HUSNA

NIM 2020/20079004

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

2023

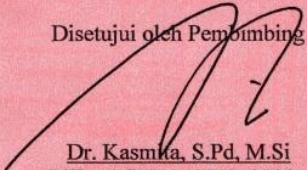
PERSETUJUAN PEMBIMBING

**Perbedaan Kualitas Roti Manis Antara Pewarna Buatan Dan Pewarna Alami
Pure Ubi Jalar Ungu**

Judul : Perbedaan Kualitas Roti Manis Antara Pewarna Buatan Dan
Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu
Nama : Aisyah Abdillah Husna
NIM : 20079004
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Padang, 30 Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing

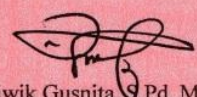

Dr. Kasmha, S.Pd, M.Si
NIP. 197009242003122001

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 : Perbedaan Kualitas Roti Manis Antara Pewarna Buatan Dan Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu
Nama : Aisyah Abdillah Husna
NIM : 20079004
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

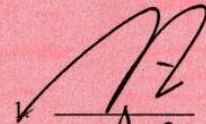
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 30 Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

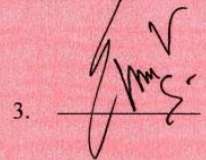
Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

1. 

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

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Aisyah Abdillah Husna
NIM : 20079004
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Perbedaan Kualitas Roti Manis Antara Pewarna Buatan Dan Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu” 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, 29 Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Aisyah Abdillah Husna
NIM. 20079004

ABSTRAK

Aisyah Abdillah Husna 2023. “ Perbedaan Kualitas Roti Manis Antara Pewarna

Buatan dan Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu“ Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang “.

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan antara pewarna buatan dan pewarna alami terhadap kualitas roti manis. Kualitas roti manis dapat dilihat dari segi volume, bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi dalam pembuatan roti dengan menggunakan pangan lokal sebagai pewarna alami.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan mengganti 20%, 30%, 40%, dan 50% tepung terigu dengan pure ubi jalar ungu untuk membuat roti manis. Kualitas roti dinilai melalui uji organoleptik dengan 4 orang dosen sebagai panelis ahli.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas volume maksimum roti manis dengan pure ubi jalar ungu akan mengembang maksimum pada penambahan 30%. Untuk kualitas bentuk roti manis pure ubi jalar ungu pada penambahan 30%, 40% dan 50% tidak ada perbedaan (rapi) sedangkan untuk bentuk kokoh yang terbaik yaitu pada penambahan 30%. Warna kulit luar roti manis dengan penambahan pure ubi jalar ungu menghasilkan warna terbaik (golden brown) pada penambahan 20%. Kualitas warna bagian dalam roti manis terbaik (ungu) pada penambahan 50%. Aroma ragi lebih dominan pada penambahan 20%, sedangkan aroma ubi jalar ungu akan terasa dominan pada penambahan 50%. Semakin sedikit penambahan pure ubi jalar ungu maka kualitas kulit luar akan semakin kering, sedangkan untuk tekstur bagian dalam roti manis terbaik (lembut) pada penambahan 50%. Rasa manis akan bertambah sejalan dengan penambahan persentase pure ubi jalar ungu begitupun dengan rasa ubi jalar ungu. Harga jual roti manis pure ubi jalar ungu adalah 1.500/pcs.

Kata Kunci :Roti Manis,Ubi Jalar Ungu,Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **“PERBEDAAN KUALITAS ROTI MANIS ANTARA PEWARNA BUATAN DAN PEWARNA ALAMI PURE UBI JALAR UNGU”**. 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 mendapatkan bantuan dan 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, Penasehat Akademik dan penguji 1.
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 Program Studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

4. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Si selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir.
6. Ibu Ezi Anggaraini, M.Pd selaku dosen penguji 2.
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Yang paling istimewa yaitu kepada kedua Orang Tua tersayang yang menjadi kekuatan terbesar penulis, terima kasih telah memberikan segenap cinta dan kasih sayang juga doa yang tak pernah putus, memotivasi, memberi dukungan penuh hingga penulis bisa menyelesaikan proyek akhir ini.
9. Kepada Yulia Arifanny, Fiola Septia Azizah, Esha Nur Oktavia dan Trisa Dian Ashara terima kasih telah membantu penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini, memberi motivasi, memberi kekuatan, memberi arahan, terima kasih selalu ada.
10. Kepada seluruh warga kos, terima kasih banyak telah membantu dan memberikan motivasi sehingga penulis bisa menyelesaikan proyek akhir ini.

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 atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Juli 2023

Aisyah Abdillah Husna

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
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. Roti Manis.....	6
 Pengertian Roti Manis.....	6
B. Pewarna Buatan.....	7
C. Pewarna Alami.....	7
D. Ubi Jalar Ungu.....	8
E. Pure Ubi Jalar Ungu.....	10
F. Pengolahan Roti Manis.....	11
G. Resep Standar Roti Manis.....	15
H. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Roti Manis Ubi jalar Ungu.....	17
I. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Ungu.....	22
J. Kualitas Roti Manis.....	25
BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....	29
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
C. Pemilihan Bahan.....	29
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Roti Manis.....	32
E. Proses Pengolahan Roti Manis Pure Ubi Jalar Ungu.....	34
F. Bagan Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Ungu.....	38
G. Jenis data dan Sumber Data.....	39
H. Tahap Penelitian.....	40

I. Analilis Data	44
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	45
A. Deskripsi Data	45
B. Pembahasan	54
C. Analisis Harga	60
BAB V PENUTUP	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Roti Manis (Cookped.Com,2023).....	6
Gambar 2 Ubi Jalar Ungu (Nabire.Net,2023)	8
Gambar 3 Bagan Proses Pembuatan Pure Ubi Jalar Ungu	11
Gambar 4 Bagan Proses Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Ungu.....	399
Gambar 5 proses pembuatan pure ubi jalar ungu	777
Gambar 6 Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roti manis	777
Gambar 7 Alat persiapan untuk pembuatan roti manis pure ubi jalar ungu	788
Gambar 8 alat pengolahan pembuatan roti manis pure ubi jalar ungu	788
Gambar 9 proses pengolahan pembuatan roti manis pure ubi jalar ungu	799

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Dalam 100 Gram	10
Tabel 2 Resep standar roti manis.....	16
Tabel 3 Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram	18
Tabel 4 Alat Persiapan.....	332
Tabel 5 Alat Pengolahan.....	33
Tabel 6 Alat Penyajian.....	34
Tabel 7 Resep roti manis ubi jalar ungu	35
Tabel 8 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (20%).....	46
Tabel 9 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (30%).....	47
Tabel 10 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (30%).....	48
Tabel 11 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (40%).....	50
Tabel 12 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (40%).....	51
Tabel 13 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (50%).....	52
Tabel 14 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (50%).....	53
Tabel 15 Anggaran Biaya Pembuatan Roti Manis Resep Standar	61
Tabel 16 Anggaran Biaya Pembuatan Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (Modifikasi) 20%.....	64
Tabel 17 Anggaran Biaya Pembuatan Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (Modifikasi) 30%.....	66
Tabel 18 Anggaran Biaya Pembuatan Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (Modifikasi) 40%.....	68
Tabel 19 Anggaran Biaya Pembuatan Roti Manis Dari Pewarna Alami Pure Ubi Jalar Ungu (Modifikasi) 50%.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pembuatan Pure Ubi Jalar Ungu	77
Lampiran 2 Bahan-Bahan dalam Pembuatan Roti Manis Pure Ubi Jalar Ungu	77
Lampiran 3 Alat-alat dalam Pembuatan Roti Manis Pure Ubi Jalar Ungu	78
Lampiran 4 Proses Pengolahan.....	79
Lampiran 5 Surat Tugas Pembimbing	80
Lampiran 6 Surat Permohonan Pembimbing.....	81
Lampiran 7 Surat Rekomendasi	82
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian	83
Lampiran 9 Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	84
Lampiran 10 Surat Permohonan Panelis Penelitian	85
Lampiran 11 Surat Permohonan Sebagai Panelis	86
Lampiran 12 Angket Penelitian Uji Organoleptik	87

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu pangan olahan yang terbentuk dari fermentasi terigu dengan menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) atau bahan pengembang lainnya. (Pusuma, et al., 2018).

Roti manis adalah roti dengan cita rasa yang manis serta teksturnya yang lebih empuk. Selain dari segi rasa, roti manis juga memiliki bentuk yang menarik karena dibuat dari adonan yang dibentuk-bentuk sesuai dengan keinginan (Barlina, 2013). Roti manis terbuat dari adonan yang menggunakan banyak gula, lemak, dan telur (Andragogi dkk., 2018).

Roti manis merupakan salah satu makanan selingan pendamping minum teh atau snack yang proses pengolahannya dengan cara dipanggang. Jenis roti yang beredar saat ini sangat beragam. Secara umum roti biasanya dibedakan menjadi roti tawar dan roti manis atau roti isi. Bahan baku utama yang digunakan untuk membuat roti adalah tepung terigu cakra kembar yang memiliki kandungan gluten atau protein gandum yang tinggi. Gluten ini berguna untuk mengembangkan adonan roti, sehingga roti menjadi empuk.

Roti manis yang berkualitas dihasilkan dari bahan yang berkualitas, komposisi bahan yang tepat, proses pembuatan yang tepat dan didukung oleh bahan penunjang yang tepat. Kriteria roti manis yang baik adalah teksturnya lembut, tingkat kekenyalannya cukup tidak terlalu keras dan

tidak terlalu lembek jika ditekan roti akan kembali seperti semula, berpori kecil, warna kulit luar bagian atas kuning kecoklatan sedangkan kulit luar bawah kuning muda atau coklat muda, remah halus tanpa gumpalan putih atau kuning, dan beraroma harum.

Bahan yang digunakan pada roti manis ini yaitu tepung terigu dan ragi. Walaupun demikian, tepung terigu ini bisa digantikan dengan bahan campuran lain hingga hasil roti manis yang cita rasanya lebih bervariasi. Salah satu caranya yaitu melakukan pensubstitusi pure ubi jalar ungu pada pembuatan roti manis yang dapat memberikan variasi dari segi warna, tekstur, aroma, dan rasa yang spesifik. Selain dapat memberikan variasi juga dapat menambah nilai gizi dari roti manis (Anggraini, 2014).

Roti manis tersebut diberi warna dalam pembuatannya, namun banyak roti yang menggunakan bahan pewarna buatan sebagai pewarna roti. Pemberian warna dalam suatu produk makanan merupakan suatu kebutuhan, dengan pemberian warna pada suatu produk makanan terlihat menarik dan dapat menarik konsumen untuk membeli (Nugraheni, 2014).

Namun, dimasa sekarang pemberian warna pada suatu produk makanan yakni dengan memberikan pewarna buatan karena memiliki warna yang sangat beragam, harga yang terjangkau, dan lebih praktis dari pewarna alami (Prasetyani, 2020).

Kandungan serat yang tinggi dalam ubi jalar akan membantu pencernaan awal sebagai transisi peralihan ke makanan padat. Ubi jalar dikenal mengandung jumlah tinggi beta karoten yang merupakan

antioksidan yang alami membantu meningkatkan ketahanan tubuh dari radikal bebas dan penyakit,(reifa,2005:28) dalam Yulya Rahayu,2018).

Pada umumnya ubi jalar ungu banyak dikonsumsi dalam bentuk kolak, direbus, dan lain-lain. Namun akhir-akhir ini ubi ungu banyak diolah dengan berbagai variasi makanan, baik makanan gurih maupun manis. Untuk itu penulis mencoba memanfaatkan ubi jalar ungu menjadi roti manis. Dengan menggunakan ubi jalar ungu dalam pembuatan roti manis yang dasarnya dari tepung terigu cakra, akan memberikan perubahan pada bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada roti tersebut.

Peneliti memilih penggunaan ubi jalar ungu dalam pembuatan roti manis adalah untuk mengembangkan produk hasil olahan ubi jalar ungu menjadi sedemikian rupa sehingga sesuai selera masyarakat, dan agar bahan pangan di dalam negeri menjadi lebih bermanfaat serta memiliki nilai jual yang tinggi. Pemanfaatan ubi jalar ungu dilakukan juga karena peneliti ingin membuat roti manis dengan inovasi yang baru baik dari segi bentuk, rasa, warna, tekstur, dan aroma. Tepung terigu protein tinggi pada roti manis akan dikurangi pemakaiannya dan ditambah dengan pure ubi jalar ungu sebagai pewarna alami.

Pengembangan ini diperlukan penelitian untuk mendapatkan hasil kualitas roti manis dari penambahan ubi jalar ungu dan tingkat kesukaan penulis terhadap roti manis ubi jalar ungu dalam uji organoleptik. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan kualitas produk roti manis ubi jalar ungu, baik dari segi volume, bentuk, tekstur, rasa, aroma dan warna serta juga sesuai

dengan karakteristik roti manis yang lembut dan manis. Maka dari itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Perbedaan Kualitas Roti Manis Antara Pewarna Buatan Dan Pewarna Alami Dari Pure Ubi Jalar Ungu”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini dapat :

1. Membuat roti manis menggunakan pewarni alami (pure ubi jalar ungu)
2. Mendeskripsikan kualitas roti manis dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa.
3. Membandingkan kualitas roti manis antara pewarna buatan dan pewarna alami.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna ubi jalar ungu.
2. Menciptakan varian baru produk olahan yang berbasis ubi jalar ungu sebagai inovasi terobosan baru salah satunya pada pembuatan roti manis.
3. Dapat menambahkan wawasan dan mengembangkan ilmu pengetahuan bagi penulis.
4. Dapat mengetahui kualitas roti manis antara pewarna buatan dan pewarna alami.

5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan roti manis, khususnya kepada mahasiswa program studi D3 Tata boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.