

**PENGGUNAAN TEPUNG BENGKUANG PADA PEMBUATAN  
BOMBOLONI**

**PROYEK AKHIR**

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



Oleh:

**DILA MARDIANI**

**NIM : 20079014/2020**

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

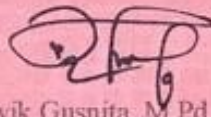
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni

Judul : Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni  
Nama : Dila Mardiani  
NIM : 20079014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

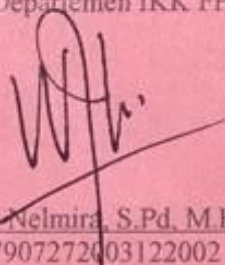
Disetujui oleh Pembimbing



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

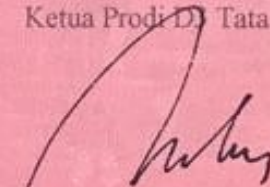
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Ketua Prodi D. Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 19760801 200501 2001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni  
Nama : Dila Mardiani  
NIM : 20079014  
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, November 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

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

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M. Pd

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dila Mardiani  
NIM : 20079014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni”** 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, November 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Saya yang menyatakan,



Dila Mardiani  
NIM. 20079014

## **ABSTRAK**

**Dila Mardiani, 2023.** “Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni”. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas bomboloni dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini untuk meningkatkan nilai ekonomis dari bengkuang yang dijadikan tepung dan membawa inovasi pada bomboloni dari tepung bengkuang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali percobaan pembuatan bomboloni dengan penambahan tepung bengkuang. Hasil uji organoleptic penggunaan tepung bengkuang pada pembuatan bomboloni mendeskripsikan kualitas bentuk bomboloni adalah bulat dan seragam, kualitas warna dari bomboloni adalah coklat keemasan, kualitas aroma bomboloni adalah cukup harum bengkuang, kualitas tekstur bomboloni adalah lembut, dan kualitas rasa bomboloni adalah manis.

**Kata Kunci : Tepung Bengkuang, Bomboloni, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni”. Tugas akhir ini dibuat untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moral maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Ibu Dra, Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Weni Nelmira S.Pd, M.Pd.T selaku kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Juliana Siregar S.Pd, M.Pd.T selaku kepala Prodi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku penasihat akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam proses penulisan tugas akhir ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku kepala labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat, dan ilmu yang diberikan mendapatkan 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, November 2023

Dila Mardiani

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>	<b>4</b>
A. Bomboloni .....	4
B. Tepung Bengkuang .....	5
C. Resep Standar Bomboloni .....	9
D. Bahan – Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bomboloni	10
E. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bomboloni.....	14
F. Teknik Pengolahan Bomboloni .....	17
G. Kualitas Bomboloni .....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Jenis Penelitian .....	21
B. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	21
C. Persiapan Bahan .....	21
D. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bomboloni .....	23



E. Proses Pengolahan Bomboloni Tepung Bengkuang .....	25
F. Jenis Data .....	26
G. Tahap Penelitian .....	27
H. Uji Organoleptic .....	28
I. Analisis Data .....	29
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
A. Deskripsi Data .....	30
B. Pembahasan .....	35
C. Analisis Harga .....	41
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>43</b>
A. Kesimpulan .....	43
B. Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR GAMBAR

### Gambar

1. Bomboloni .....	4
2. Tepung bengkuang .....	7
3. Diagram proses pembuatan .....	25
4. Grafik 1 kualitas bentuk seragam dan bulat .....	30
5. Grafik 3 kualitas warna coklat keemasan .....	31
6. Grafik 4 kualitas tekstur lembut .....	32
7. Grafik 5 kualitas aroma harum .....	33
8. Grafik 6 kualitas rasa manis .....	34
9. Grafik 7 kualitas rasa bengkuang .....	35

## DAFTAR TABEL

### Tabel

1. Resep standar bomboloni ..... 9
2. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan bomboloni ..... 21
3. Bahan bomboloni tepung bengkuang ..... 22
4. Analisis harga bomboloni ..... 41

# **BABI**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bomboloni termasuk kedalam kategori produk *bakery* karena bomboloni termasuk ke produk yang sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan dan dapat dikonsumsi sebagai cemilan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan produk *bakery* adalah tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Pada produk *bakery* tertentu menggunakan *yeast* sebagai penunjang terjadinya fermentasi. Bomboloni terbuat dari beberapa bahan yang memiliki kandungan gizi yang berbeda-beda. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bomboloni antara lain tepung terigu protein tinggi yang berfungsi sebagai pembentuk struktur bomboloni, gula berfungsi sebagai nutrisi untuk proses fermentasi *yeast* (ragi), membantu mempertahankan kadar air dan memperpanjang masa simpan, susu cair berfungsi sebagai cairan dan pemberi rasa yang lebih gurih, aroma yang khas, dan menambah nilai gizi, dan margarin berfungsi untuk menghasilkan tekstur produk yang empuk. Bahan-bahan tersebut memiliki kandungan karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral.

Dalam pembuatan bomboloni biasanya hanya menggunakan tepung terigu protein tinggi, namun dalam penelitian ini saya menambahkan bahan pangan lokal yaitu penambahan tepung bengkuang kedalam bomboloni. Penggunaan bengkuang pada saat sekarang ini masih terbatas. Hal ini disebabkan karena pengolahan bengkuang yang masih sederhana sebagai

pangan dan kudapan atau jajanan seperti rujak, lumpia bengkuang, dan asinan bengkuang. Untuk itu penulis ingin menjadikan bengkuang ini menjadi produk pangan yang lebih baik seperti bomboloni, sehingga dapat memanfaatkan bahan pangan lokal dan meningkatkan harga jual bengkuang serta ide usaha baru untuk masyarakat. Penyebaran bengkuang di Sumatera Barat sangat banyak ditemui, terutama di kota Padang. Alasan mengapa bengkuang kota padang lebih populer dari bengkuang daerah lainnya di Sumatera Barat adalah disebabkan karena bengkuang yang ditanam dikota ini menghasilkan buah yang renyah, berukuran lebih besar dari pada bengkuang dari daerah lainnya.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk membuat bomboloni dengan menggunakan penambahan bengkuang dengan perlakuan control dan perlakuan 20% yang dapat diangkat menjadi judul “Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni” yang merujuk kepada beberapa penelitian yaitu “Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Sponge Cake” (Faizal Resya Ramadhani, 2021) dan “Pemanfaatan Umbi Bengkuang Sebagai Tepung Dalam Pembuatan Cookies Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat” (Riani Milda Hastuty 2021). Dengan harapan bisa membuat inovasi baru pada bomboloni dengan menggunakan bengkuang serta meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap penggunaan bahan pangan lokal.

## **B. Tujuan penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Membuat bomboloni dari tepung bengkuang.
2. Mendeskripsikan kualitas bomboloni dan bengkuang dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

### **C. Manfaat penelitian**

1. Meningkatkan nilai guna dan pangan daerah yaitu bengkuang dalam pembuatan bomboloni.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat dalam penggunaan bengkuang dalam pembuatan bomboloni.
3. Menambah variasi baru dari bomboloni yaitu dengan menggunakan bengkuang
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi Dipoloma Tiga Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.