

**PENGGUNAAN UBI SINGKONG DALAM
PEMBUATAN *KERUPUK PANGSIT***

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**MUHAMMAD AL FARITZY
2019/19079053**

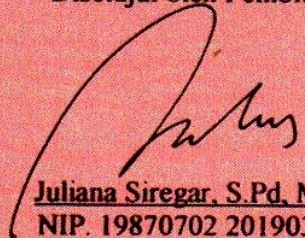
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR
Penggunaan Ubi Singkong Dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit

Judul : Penggunaan Ubi Singkong Dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit
Nama : Muhammad Al Faritzy
NIM : 19079053
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

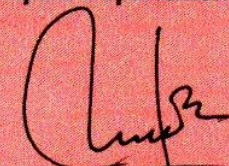
Padang, Juli 2023

Disetujui oleh Pembimbing

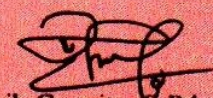

Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19870702 201903 2009

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP


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

Ketua Prodi D3 Tata Boga


Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Ubi Singkong Dalam Pembuatan Kerupuk
Pangsit
Nama : Muhammad Al Faritzy
NIM : 19079053
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, Juni 2023

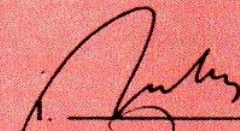
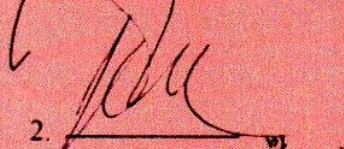
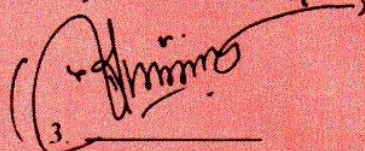
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd. T

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

1. 
2. 
3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Al Faritzzy
NIM : 19079053
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Ubi Singkong Dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit” 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, Juli 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Muhammad Al Faritzzy
NIM. 19079053

ABSTRAK

Muhammad Al Faritzy, 2023. “Penggunaan Ubi Singkong dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit”. *Proyek Akhir*. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas kerupuk pangsit dengan penggunaan ubi singkong dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah Meningkatkan nilai tambah ubi singkong pada pembuatan kerupuk pangsit dan sebagai informasi kepada masyarakat tentang penggunaan ubi singkong dalam pembuatan kerupuk pangsit. Kerupuk pangsit tergolong jenis makanan yang bersifat kering dan rapuh dengan kandungan lemak yang tinggi. Kerupuk Pangsit memiliki karakteristik berwarna kuning kecoklatan dengan tekstur yang rapuh, rasa yang gurih, dan beraroma khas. Penelitian *eksperimen* ini dilakukan pada bulan Maret 2023 di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya terdiri dari 3 orang dosen Program Studi DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang sangat baik terhadap kualitas makanan. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengujian mendeskripsikan kualitas bentuk kerupuk pangsit adalah berbentuk petak pipih, rapi dan seragam, kualitas warna kerupuk pangsit adalah kuning cerah, kualitas tekstur kerupuk pangsit adalah renyah, kualitas aroma kerupuk pangsit adalah beraroma harum, kualitas rasa kerupuk pangsit adalah gurih dan terasa ubi singkong. Harga jual kerupuk pangsit dengan penggunaan ubi singkong adalah Rp. 12.500 /250gr.

Kata Kunci : Kerupuk Pangsit, Ubi Singkong, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“PENGUNAAN UBI SINGKONG DALAM PEMBUATAN KERUPUK PANGSIT”** Diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka penulisan proyek akhir ini dapat diselesaikan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. Selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir sekaligus pembimbing akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
7. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku dosen penguji 1.
8. Bapak Dikki Zukfekar, M.Pd dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku dosen penguji 2.
9. Seluruh dosen dan staff di Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Orang tua dan saudara ku tercinta yang telah memberi doa, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam menyelesaikan tugas akhir.
11. Seluruh rekan-rekan terdekat, dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

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

untuk kebaikan dimasa yang akan datang. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang Juni 2023

Muhammad Al Faritzy

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II.....	4
KAJIAN TEORI.....	4
A. Kerupuk Pangsit	4
1. Kerupuk Pangsit	4
2. Proses Pembuatan Kerupuk Pangsit	5
3. Resep Standar Kerupuk Pangsit	7
4. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit	8
B. Ubi Singkong.....	18
1. Pengertian Ubi Singkong.....	18
2. Kualitas Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Ubi Singkong.....	20
BAB III.....	23
PROSEDUR PENELITIAN.....	23
A. Waktu dan Tempat.....	23
B. Pemilihan Bahan.....	23
C. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	24
D. Proses Pengolahan Kerupuk Pangsit	25

E. Tahap Penilaian	28
F. Uji Organoleptik	29
G. Analisis Data.....	30
BAB IV	31
TEMUAN DAN PEMBAHASAN	31
A. Temuan	31
B. Pembahasan	43
C. Analisis Harga	48
BAB V.....	52
PENUTUP.....	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Kerupuk Pangsit	4
Gambar 2. Ubi Singkong.....	18
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Pangsit Dengan Penambahan Ubi Singkong.....	27
Gambar 4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Petak Pipih Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit.	33
Gambar 5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Keseragaman Bentuk Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit	35
Gambar 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Bentuk Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit	36
Gambar 7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	38
Gambar 8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	39
Gambar 9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	41
Gambar 10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Singkong Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Komposisi Kandungan Gizi Pangsit Per (100 Gram)	5
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu (100 Gram)	9
Tabel 3. Komposisi Zat Gizi Dalam Tiap 100 G Ubi Singkong	20
Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Petak Pipih Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit	32
Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	34
Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	35
Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	37
Tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	38
Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit	40
Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Singkong Dengan Penggunaan Ubi Singkong Pada Pembuatan Kerupuk Pangsit	41
Tabel 11. Tabel Analisis Harga Kerupuk Pangsit.	49
Tabel 12. Tabel Analisis Harga Kerupuk Pangsit Ubi Singkong.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit	57
Lampiran 2. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit.....	59
Lampiran 3. Proses Pembuatan Kerupuk Pangsit	60
Lampiran 4. Angket Penelitian	62

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan kering populer yang dikenal masyarakat Indonesia sejak lama. Kerupuk bertekstur garing dan dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Pada dasarnya makanan tersebut mudah dijumpai dan dijual dengan harga murah baik dalam bentuk kemasan yang belum digoreng (kerupuk mentah) dan kemasan yang sudah digoreng (kerupuk matang). Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, warna, bau, rasa, kerapuhan, ketebalan, ataupun nilai gizinya. Menurut Andini (2022) “Kerupuk sering disantap sebagai camilan atau makanan pendamping dari pada sebagai hidangan utama, salah satunya adalah pangsit yang memiliki rasa asin dan tekstur yang rapuh”. Bahan dasarnya yaitu tepung terigu dan biasanya diolah dengan bentuk yang lebih sederhana dan disajikan dengan makanan berkuah”. Olahannya terbuat dari tepung, air, telur, garam serta dicetak dengan ukuran 8-10 cm disetiap sisinya dan ketebalan 0,50 mm yang dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis.

Bahan pangan lokal lain yang mengandung nilai gizi dan bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk pangsit salah satunya tepung ubi singkong karena dapat menambah nilai jual singkong. Menurut Helen, (2018) “Ubi singkong mengandung serat seperti pati, gula, selulosa, hemiselulosa dan pektin. Singkong mengandung karbohidrat yang tinggi yang berguna sebagai menjadi sumber energi yang baik dalam menjalani aktivitas fisik berat. Aktivitas fisik, singkong mengandung pati resistan dalam

jumlah yang cukup tinggi yang sangat berguna untuk membantu kelancaran pencernaan sehingga dapat mencegah sembelit, dan kandungan serat dapat bantu menurunkan tekanan darah, mengurangi kadar kolesterol, menurunkan risiko obesitas, dan menurunkan risiko penyakit jantung.

Pembuatan kerupuk pangsit menggunakan campuran ubi singkong harus diperhatikan tahapannya mulai dari pemilihan bahan, pengupasan, pencucian, pembelahan, pemotongan atau pengirisan, perendaman, pemblansiran, dan proses pengeringan'. Pemanfaatannya dapat mensubstitusi penggunaan tepung terigu hingga 75% yang mengandung kalsium dan serat tinggi sehingga bisa di substitusi dengan tepung terigu. Pencampuran tepung terigu dan ubi singkong dalam pembuatan kerupuk pangsing menghasilkan kerupuk dengan daya pengembangan yang rendah, pori-pori yang rapat, tekstur lebih keras, memiliki cita rasa yang manis, tekstur yang gurih serta warna yang lebih terang.

Menurut Andini (2022) kerupuk pangsit yang ada dipasaran pada umumnya memiliki rasa ikan, udang dan bawang. Untuk menambah varian rasa yang ada, sehingga membuat varian rasa baru yaitu dengan rasa ubi singkong. Hal ini merupakan salah satu inovasi baru dalam pembuatan kerupuk, karena masih belum ada yang menjual kerupuk dengan rasa ubi singkong sehingga produk ini mempunyai peluang pasar yang baik, dan potensi ubi singkong yang cukup tinggi.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas peneliti tertarik untuk memvariasikan kerupuk pangsit menggunakan ubi singkong yang berjudul **“Penggunaan Ubi Singkong dalam Pembuatan Kerupuk Pangsit“**

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka penelitian ini memiliki tujuan untuk:

1. Dapat membuat kerupuk pangsit dengan menggunakan ubi singkong
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kerupuk pangsit menggunakan ubi singkong dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menambah informasi bagi masyarakat serta mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Menambah pengalaman peneliti dalam pengolahan ubi singkong pada pembuatan kerupuk pangsit
3. Meningkatkan nilai tambah ubi singkong pada pembuatan kerupuk pangsit