

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH PADA PEMBUATAN
KASTENGEL**

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 :

NUR KHAIRUN NISA

NIM : 20079044

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

2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kastengel

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan
Kastengel
Nama : Nur Khairun Nisa
NIM : 20079044
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

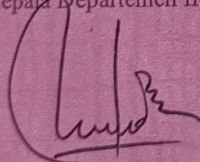
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



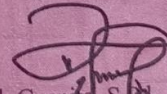
Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

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 Pada Pembuatan Kastengel
Nama : Nur Khairun Nisa
NIM : 20079044
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 : Ranggi Rahimul Insan, SP,
M.Si

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nur Khairun Nisa
NIM : 20079044
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

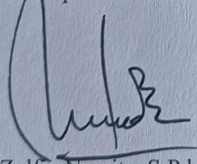
“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kastengel” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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,



Nur Khairun Nisa
NIM. 20079044

ABSTRAK

NUR KHAIRUN NISA, 2023

“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue Kastengel”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dan pembuatan penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue kastengel dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah menganekaragamkan olahan tepung ubi jalar putih sebagai produk baru pada kue kastengel dan mengurangi penggunaan bahan baku tepung terigu dalam pembuatan kue kastengel. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 4 kali pengulangan percobaan pembuatan kue kastengel dengan menggunakan tepung ubi jalar putih sebagai pengganti tepung terigu sebanyak 50%. Hasil uji organoleptik setelah 4 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue kastengel berbentuk seragam dan rapi, kualitas warna kue kastengel adalah kuning keemasan, kualitas tekstur kue kastengel adalah rapuh, kualitas aroma kue kastengel adalah harum, dan kualitas rasa kue kastengel adalah gurih.

Kata Kunci: Ubi Jalar Putih, Kue Kastengel, Kualita

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue Kastangel”**. Proyek akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan proyek studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proyek ahir ini, penulis mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi dan Bimbingan Proyek Akhir Studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Dosen.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M,Si selaku kepala labor Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Si selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak dan Ibu Staf pengajar, dan Bapak atau Ibu Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga tercinta dan teman-teman yang sudah mebantu dan mendukung dalam pembuatan proyek akhir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah Swt, Aamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek ahir ini masih jauh dari kata kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, 17 Mei 2023

Penulis

Nur Khairun Nisa

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 3 |
| C. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II. KAJIAN TEORI | 5 |
| A. Pengertian Kue Kastengel | 5 |
| B. Pengertian Tepung Ubi Jalar Putih | 6 |
| C. Resep Kue Kastengel | 7 |
| D. Bahan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Kue Kastengel | 9 |
| E. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kastengel | 11 |
| F. Kualitas Kastengel | 14 |
| G. Teknik Pengolahan Kue Kastengel | 16 |
| BAB III. PROSEDUR PROYEK AKHIR | 18 |
| A. Jenis Penelitian | 18 |
| B. Tempat Penelitian | 18 |
| C. Penelitian Bahan | 18 |
| D. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kastengel | 19 |
| E. Proses Pengolahan Kue Kastengel Tepung Ubi Jalar Putih | 21 |
| F. Bahan Proses Pengolahan Kue Kastengel Tepung Ubi Jalar Putih | 23 |

| | |
|--|-----------|
| G. Jenis Dan Sumber Data | 24 |
| H. Tahap Penelitian | 25 |
| I. Uji Keabsahaan Data Penelitian | 27 |
| BAB IV. TEMUAN DAN PEMBAHASAN | 28 |
| A. Deskripsi Data | 28 |
| B. Pembahasan | 38 |
| C. Analisis Harga | 41 |
| BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN | 46 |
| A. Kesimpulan | 46 |
| B. Saran | 47 |
| DAFTAR PUSTAKA | 49 |
| LAMPIRAN | 51 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Kandungan gizi tepung ubi jalar putih per 100 gr..... | 7 |
| 2. Alat persiapan..... | 19 |
| 3. Alat pengolahan | 20 |
| 4. Alat penyajian | 20 |
| 5. Tabel organoleptik kualitas bentuk (seragam) pada pembuatan kue kastengel dengan resep kontrol | 29 |
| 6. Tabel organoleptik kualitas bentuk (seragam) pada pembuatan kue kastengel dengan resep tepung ubi jalar putih | 29 |
| 7. Tabel organoleptik kualitas bentuk (rapi) pada pembuatan kue kastengel dengan resep kontrol | 30 |
| 8. Tabel organoleptik kualitas bentuk (rapi) pada pembuatan kue kastengel dengan resep tepung ubi jalar putih | 30 |
| 9. Tabel organoleptik kualitas (warna kuning keemasan) pada pembuatan kue kastengel dengan resep kontrol | 32 |
| 10. Tabel organoleptik kualitas (warna kuning keemasan) pada pembuatan kue kastengel dengan resep ubi jalar putih | 32 |
| 11. Tabel organoleptik kualitas aroma (harum) pada pembuatan kue kastengel dengan resep kontrol | 33 |
| 12. Tabel organoleptik kualitas aroma (harum) pada pembuatan kue kastengel dengan resep ubi jalar putih..... | 34 |
| 13. Tabel organoleptik kualitas tekstur (rapuh) pada pembuatan kue kastengel dengan resep kontrol | 35 |

| | |
|--|----|
| 14. Tabel organoleptik kualitas tekstur (rapuh) pada pembuatan kue kastengel dengan resep ubi jalar putih..... | 35 |
| 15. Tabel organoleptik kualitas rasa (gurih) pada pembuatan kue kastengel dengan resep kontrol..... | 37 |
| 16. Tabel organoleptik kualitas rasa (gurih) pada pembuatan kue kastengel dengan resep ubi jalar putih | 37 |
| 17. analisis harga kue kastengel ubi jalar putih | 41 |
| 18. Analisis harga kue kastengel..... | 43 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Kue Lastengel | 5 |
| 2. Ubi Jalar Putih | 6 |
| 3. Bagan Proses Pembuatan Kue Kastengel Ubi Jalar Putih | 24 |
| 4. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Pada Pembuatan Kue Kastengel Dengan Resep Tepung Ubi Jalar Putih | 29 |
| 5. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Pada Pembuatan Kue Kastengel Dengan Resep Tepung Ubi Jalar Putih | 31 |
| 6. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Pada Pembuatan Kue Kastengel Dengan Resep Tepung Ubi Jalar Putih | 32 |
| 7. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pada Pembuatan Kue Kastengel Dengan Resep Tepung Ubi Jalar Putih | 34 |
| Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pada Pembuatan Kue Kastengel Dengan Resep Tepung Ubi Jalar Putih | 36 |
| 8. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Pada Pembuatan Kue Kastengel Dengan Resep Tepung Ubi Jalar Putih | 37 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Dokumentasi Alat | 51 |
| 2. Dokumentasi Bahan | 52 |
| 3. Dokumentasi Pengolahan | 53 |
| 4. Surat Izin Melakukan Penelitian | 54 |
| 5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian | 55 |
| 6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir | 56 |
| 7. Surat Permohonan Sebagai Panelis | 57 |
| 8. Surat Izin Melakukan Penelitian | 58 |
| 9. Surat Permohonan Panelis | 59 |
| 10. Surat Permohonan Sebagai Panelitian | 60 |
| 11. Surat Izin Melaksanakan Penelitian | 61 |
| 12. Petunjuk Pengisian Angket | 62 |

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki keragaman kue dari setiap daerahnya, mulai dari kue tradisional hingga kue yang telah dimodifikasi dari bahan kue aslinya. Di Indonesia terdapat dua jenis kue yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah merupakan kue yang mengandung kadar air yang lebih banyak, kue basah umumnya bertekstur lembut, empuk, tidak tahan lama dan diolah dengan teknik kukus atau rebus. Kue kering merupakan kue yang mengandung kadar air yang sedikit sehingga dapat bertahan lama, bertekstur renyah, gurih, dan diolah dengan cara dipanggang atau digoreng. Kue di Indonesia memiliki ciri khas masing-masing tergantung bahan pangan daerah itu sendiri.

Salah satu jenis kue kering di Indonesia yaitu kue kastengel. Kue kastengel merupakan salah satu kue yang tercipta dari hasil akulturisasi antara negara Belanda dan negara Indonesia selama masa penjajahan. Kue kastengel terbuat dari margarin, telur, gula pasir, vanili, garam, keju Cheddar, dan tepung terigu. Kue kastengel dibuat dengan cara mencampurkan semua bahan lalu diratakan dengan *rolling pin* dan dicetak dengan cetakan khusus kue kstengel, kue ini dimasak di oven selama 20 menit dengan suhu 150°C hingga berwarna kuning keemasan. Ciri khas kue ini yaitu memiliki rasa gurih dan aroma khas keju. Umumnya kue kastengel hanya ditemukan pada hari raya saja, seiring perkembangan zaman kue kastengel bisa ditemui ditoko penjual kue oleh-oleh, media sosial dan platform online. Dikarnakan kue kastengel bukan berasal dari

Indonesia, maka bahan dalam pembuatan kue kastengel sebagian besar bukan berasal dari Indonesia, salah satunya yaitu tepung terigu. Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan kue kastengel berasal dari biji gandum yang digiling halus hingga menjadi bubuk. Untuk meningkatkan variasi pada kue kastengel maka dilakukan penambahan bahan, salah satu bahan lokal yang bisa ditambahkan yaitu ubi jalar putih.

Ubi jalar putih (*Ipomea Batatas Linneaus*) termasuk makanan pokok penghasil karbohidrat. Tumbuhan ini mudah ditemui di Indonesia karna tumbuhan ini bisa tumbuh dan berkembang didaerah tropis. Saat ini penggunaan tepung ubi jalar dalam pangan masih tergolong sedikit, padahal tepung ubi jalar putih sendiri dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan yang menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi. Di Indonesia ubi jalar putih biasanya diolah dengan cara digoreng, dikukus, dan dipanggang. Karna terbatasnya pengolahan pada ubi jalar putih maka dibuatlah dalam bentuk tepung dengan tujuan memperpanjang masa simpan dan mempermudah dicampur dengan bahan lain.

Tepung ubi jalar putih mempunyai kandungan karbohidrat paling tinggi dibandingkan jenis ubi yang lain, tetapi mempunyai kandungan lemak yang lebih rendah dan kandungan abu lebih tinggi dari pada tepung jagung. Hal ini dapat dijadikan pertimbangan untuk membuat aneka ragam makanan yang menggunakan tepung terigu diganti dengan menggunakan tepung ubi jalar putih sehingga tercipta makanan dengan nilai kandungan gizi yang lebih baik dan lebih sempurna juga menurunkan ketergantungan konsumsi tepung terigu. (M. Lies Suprapti, 2003).

Penggunaan tepung ubi jalar putih sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu dalam penelitian pertama dilakukan perbandingan 50:50 menghasilkan perbedaan dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma pada kue kestengel. Diharapkan penggunaan tepung ubi jalar putih pada kue kastangel bisa meningkatkan ekonomis ubi jalar putih serta meningkatkan variasi olahan dari kue kastengel. Berdasarkan latar belakang ini penulis ingin mengangkat topik penelitian Tugas Akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue Kastangel”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang akan dicapai dari melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat membuat inovasi baru dari kue kastengel melalui penggunaan tepung ubi jalar putih.
2. Mendeskripsikan kualitas dari penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pengolahan kue kastengel dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur.

C. Manfaat penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian tentang penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pengolahan kue kastengel adalah sebagai berikut:

1. Mengembangkan olahan tepung ubi jalar putih sebagai produk baru pada kue kastengel.
2. Mengurangi penggunaan bahan baku tepung terigu dalam pembuatan kue kastengel.

3. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian penggunaan tepung ubi jalar putih pada kue kastengel.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.