

**PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG
DARI TEPUNG KETAN HITAM**

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:

**Rahma Nuzul Latifah
NIM : 2018/18079065**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

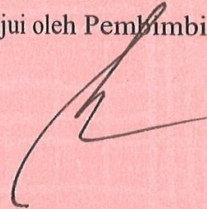
PERSETUJUAN PEMBIMBING

**Pembuatan Kue Kembang Goyang
Dari Tepung Ketan Hitam**

Judul : Pembuatan Kue Kembang Goyang Dari Tepung Ketan Hitam
Nama : Rahma Nuzul Latifah
NIM : 18079065
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

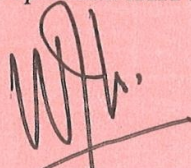
Padang, 28 Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



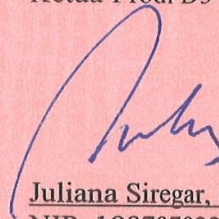
Dra. Lucy Fridayati, M. Kes
NIP. 19620518 198602 2001

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 1979072720031220002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Kue Kembang Goyang Dari Tepung Ketan Hitam
Nama : Rahma Nuzul Latifah
NIM : 18079065
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

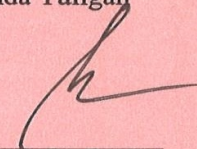
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 28 Agustus 2023

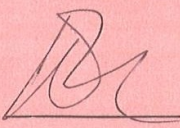
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rahma Nuzul Latifah
NIM : 18079065
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Kue Kembang Goyang Dari Tepung Ketan Hitam” 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 Nelmita, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Saya yang menyatakan,



Rahma Nuzul L
NIM. 18079065

ABSTRAK

Rahma Nuzul Latifah. 2023. “Pembuatan Kue Kembang Goyang dari Tepung Ketan Hitam”. Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Uji Coba ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas kue kembang goyang tepung ketan hitam yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah menganekaragaman olahan tepung ketan hitam sebagai produk baru dan menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis. Dilakukan tiga kali pengulangan pembuatan kue kembang goyang tepung ketan hitam. Pembuatan dilakukan pada bulan Agustus 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah 3 orang dosen Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk pembuatan kue kembang goyang tepung ketan hitam adalah berbentuk seragam dan berbentuk segitiga, kualitas warna kue kembang goyang tepung ketan hitam adalah berwarna hitam, kualitas aroma kue kembang goyang tepung ketan hitam adalah beraroma harum, kualitas tekstur kue kembang goyang tepung ketan hitam adalah renyah dan kualitas rasa kue kembang goyang tepung ketan hitam adalah manis dan tidak terasa ketan hitam. Harga jual kue kembang goyang hitam adalah Rp. 13.000/ 100 gr.

Kata Kunci : Kue Kembang Goyang, Tepung Ketan Hitam, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG DARI TEPUNG KETAN HITAM” Tugas akhir ini penulis selesaikan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma 3 Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan berakhlakul kharimah.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak dukungan, bantuan, motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T 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 D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Penasehat Akademik, pembimbing dan ketua Team Penguji yang telah memberikan kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian melimpah, serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam lindungan ALLAH SWT.
8. Adinda Suci Ramadhani, SM yang telah membantu dalam mengejar Tugas Akhir ini dan memberi semangat.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih sebesar – besarnya, mohon maaf apabila masih banyak terdapat kesalahan pada tugas akhir ini, karena manusia tidak pernah luput dari kesalahan. Penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amin.

Padang, Agustus 2023

Rahma Nuzul Latifah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI.....	6
A. Kue Kembang Goyang.....	6
B. Beras Ketan hitam	7
C. Kandungan gizi beras ketan hitam	9
D. Tepung ketan hitam.....	10
E. Resep standar Kue Kembang Goyang.....	12
F. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang.....	13
G. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang.....	16
H. Teknik pembuatan kue kembang goyang.....	22
I. Kualitas pembuatan kue kembang goyang.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Tempat dan Waktu Penelitian	28
B. Pemilihan bahan	28
C. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang	30
D. Proses pengolahan kue kembang goyang.....	31
E. Bagan pembuatan kue kembang goyang ketan hitam	33
F. Tahap Penelitian.....	34

	G. Analisis Data	36
BAB IV	TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	37
	A. Temuan	37
	B. Pembahasan.....	50
	C. Analisis Harga.....	55
BAB V	PENUTUP.....	57
	A. Kesimpulan	57
	B. Saran.....	57
	C. Daftar Pustaka	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Beras ketan hitam.....	9
2. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk segitiga dalam pembuatan Kue Kembang Goyang Tepung ketan hitam	39
3. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk seragam dalam pembuatan Kue Kembang Goyang Tepung ketan hitam	40
4. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk warna dalam pembuatan Kue Kembang Goyang Tepung ketan hitam.....	42
5. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk beraroma dalam pembuatan Kue Kembang Goyang Tepung ketan hitam	44
6. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk tekstur dalam pembuatan Kue Kembang Goyang Tepung ketan hitam	45
7. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk rasa tepung ketan hitam dalam pembuatan Kue Kembang Goyang Tepung ketan hitam.....	47
8. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk rasa manis dalam pembuatan Kue Kembang Goyang Tepung ketan hitam	49
9. Anggaran biaya kue kembang goyang	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kembang Goyang.....	6
2. Beras ketan hitam	8
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ketan hitam.....	12
4. Cetakan kue kembang goyang	23
5. Diagram alir pengolahan kue kembang goyang ketan hitam	33
6. Grafik dekskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk segitiga pada kue kembang goyang dari tepung ketan hitam	39
7. Grafik dekskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk seragam pada kue kembang goyang dari tepung ketan hitam.....	41
8. Grafik dekskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk warna pada kue kembang goyang dari tepung ketan hitam	43
9. Grafik dekskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk beraroma pada kue kembang goyang dari tepung ketan hitam.....	44
10. Grafik dekskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk tekstur pada kue kembang goyang dari tepung ketan hitam	46
11. Grafik dekskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk rasa tepung ketan hitam pada kue kembang goyang dari tepung ketan hitam.....	47
12. Grafik dekskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk rasa manis pada kue kembang goyang dari tepung ketan hitam.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	61
2. Surat Rekomendasi	64
3. Surat Permohonan Proyek Akhir	65
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	66
5. Surat Tugas Pembimbing	67
6. Surat Izin Melakukan Penelitian	68
7. Surat Permohonan Panelis Penelitian	69

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue kembang goyang merupakan salah satu kue tradisional Indonesia. Kue kembang goyang berasal dari adonan kental yang dicetak menggunakan alat berbentuk bunga (*kembang*) yang menggantung pada tangkai cetakan dan digunakan dengan cara dicelupkan kemudian digoyang – goyang pada saat proses penggorengan untuk melepaskan kue dari cetakan (Sugik, 2015). Bahan dasar kue kembang goyang adalah tepung beras, gula pasir, telur, vanili, santan, garam, dan minyak goreng.

Kue kembang goyang dikenal sebagai makanan ringan atau camilan di masyarakat. di Trenggalek Jawa Timur kue kembang goyang disebut Matahari, sedangkan di Blitar kue ini bernama Matari. Istilah Matahari digunakan karena bentuk kue yang bulat dan mekar seperti Bunga Matahari. Bentuk cetakan pada kue kembang goyang menjadi ciri khas kue ini. Cetakan memiliki bentuk seperti bunga (*kembang*). Bahan cetakan kue kembang goyang yang baik terbuat dari besi tua dan tebal (Fuadah, 2016). Sebelum digunakan cetakan harus dipanaskan terlebih dahulu.

Seiring semakin banyaknya jenis kue kering yang muncul, popularitas kue kembang goyang mulai menurun. Akan tetapi bukan berarti kue ini dilupakan begitu saja karena saat ini masih digemari beberapa masyarakat tertentu. Hal ini diperlihatkan dengan pedulinya

masyarakat melestarikan kue ini dengan membuat beberapa varian rasa kue kembang goyang beredar di pasaran, mulai dari asin, gurih dan manis.

Tepung beras sebagai bahan utama kue kembang goyang mempunyai kandungan gizi per 100g sebagai berikut : 364Kkal, Protein 7g, Lemak 0,50g, Air 12g dan Karbohidrat 80g (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2019). Kandungan gizi protein pada tepung beras masih terbilang cukup rendah, sedangkan menurut (Menteri Kesehatan RI nomor 28, 2019) rata – rata kecukupan protein bagi masyarakat Indonesia adalah 60g – 66g perhari. Kue kembang goyang bewarna sedikit kekuningan dan cenderung berminyak.

Umumnya kue kembang hanya ditemukan saat banyak disajikan pada acara tertentu, misalnya acara pernikahan, hari raya Idul Fitri, upacara sunatan atau hajatan lainnya. Sekarang sudah banyak tempat penjualan makanan menjual serta banyak konsumen yang menyukainya. Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat di zaman moderen ini maka perlu dibuat inovasi baru dari kue kembang goyang pada umumnya hanya terbuat dari tepung beras putih. Untuk itu dilakukan penganekaragaman pangan, salah satunya menggunakan tepung ketan hitam dalam pembuatan kue.

Beras ketan hitam merupakan bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Beras ketan hitam *Oryza sativa glutinosamemiliki* ciri – ciri bewarna hitam keunguan dengan bagian dalam coklat keunguan. Warna hitam pada beras ketan hitam merupakan

tanda bahwa bahan pangan ini mengandung *antosianin* dalam jumlah yang berlimpah. Akan tetapi, masyarakat lebih menyebutnya dengan nama beras ketan hitam.

Beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan sumber karbohidrat yang cukup potensial sebagai bahan pigmen. Masyarakat menggunakan beras ketan hitam biasanya untuk bahan makanan seperti tape, bubur ketan hitam, lemang serta aneka makanan Tradisional lainnya. Selain itu beras ketan hitam juga dapat dibuat menjadi tepung, sehingga dapat disimpan waktu yang lama dan secara praktis digunakan sebagai bahan dalam pembuatan berbagai macam kue, baik sebagai bahan campuran maupun sebagai bahan utama. Pembuatan tepung ketan hitam ini akan menciptakan penganekaragaman pangan. Pemanfaatan beras ketan hitam menjadi tepung merupakan salah satu upaya untuk memanfaatkan beras ketan hitam yang masih minim pengolahannya, untuk meningkat nilai guna tepung ketan hitam, meningkatkan konsumsi pangan masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani, hal ini disesuaikan dengan Penetapan Peraturan Presiden No. 22 Tahun 2009 pada pasal 1 yaitu :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan

perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Keunggulan dari beras ketan hitam antara lain terdapat zat pewarna yaitu warna ungu kehitaman yang dapat digunakan sebagai bahan alami pada makanan, memiliki karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 78%, mempunyai aroma yang harum. Dalam bentuk tepung dapat diolah menjadi aneka makanan dan mempunyai daya simpan yang lama kemas kedap udara dan terlindung dari cahaya.

Tepung ketan hitam yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang dapat menambah kelengkapan gizi karena banyak zat – zat yang tidak ditemui pada tepung beras putih terdapat pada tepung ketan hitam, seperti : kadar vitamin, protein, antioksidan dan serat,(Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2019). Manfaat lain dari mengganti tepung beras putih menjadi tepung ketan hitam sebagai bahan pembuatan kue kembang goyang akan membuat tampilan visual kue kembang goyang yang biasanya bewarna kuning kecoklatan yang terkesan hambar dan kurang menarik akan menjadi lebih menarik dengan warna hitam itu sendiri sehingga menjadikan kue kembang goyang bervariasi warna, bentuk dan rasa.

Berdasarkan uraian belum ada melakukan penelitian pembuatan kue kembang goyang dari tepung ketan hitam dengan harapan bisa menciptakan produk baru dibidang makanan. Sehingga masyarakat lebih

mengembangkan penganekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat sekitar, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Kue Kembang Goyang dari Tepung Ketan Hitam”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah dapat membuat pembuatan kue kembang goyang dari tepung ketan hitam serta dapat mendeskripsikan kualitas kue kembang goyang tepung ketan hitam dari segi :

1. Membuat kue kembang goyang dari tepung ketan hitam.
2. Mendeskripsikan kualitas kue kembang goyang dari tepung ketan hitam dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari penelitian tentang pembuatan kue kembang goyang dari tepung ketan hitam adalah sebagai berikut :

1. Menganekaragaman olahan tepung ketan hitam sebagai produk baru pada kue kembang goyang.
2. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian pembuatan kue kembang goyang dari tepung ketan hitam.