

**PENGGUNAAN EKSTRAK WORTEL DALAM PEMBUATAN
*SOUFFLE PANCAKE***

PROYEK AKHIR

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



**Triana Putri
NIM
2019/19079093**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Ekstrak Wortel Dalam Pembuatan Souffle Pancake

Judul : Penggunaan Ekstrak Wortel Dalam Pembuatan Souffle
Pancake
Nama : Triana Putri
NIM : 19079093
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

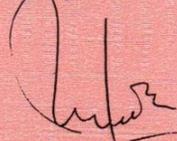
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



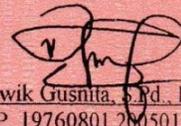
Dr. Reno Yelfi, M.Pd
NIP. 1959050531 198603 2002

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 197611172003122002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Ekstrak Wortel Dalam Pembuatan Souffle
Pancake
Nama : Triana Putri
NIM : 19079093
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 : Dr. Reno Yelfi, M.Pd

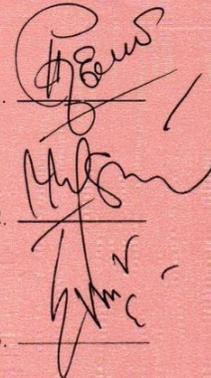
1.

Anggota : Rahimi Holisnesti, STP, M.Si

2.

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd.

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Triana Putri
NIM : 19079093
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

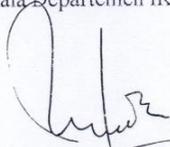
“Penggunaan Ekstrak Wortel Dalam Pembuatan Souffle Pancake ” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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 Novita, S. Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

Saya yang menyatakan,



Triana Putri
NIM. 19079093

ABSTRAK

Triana putri (2023). “Pembuatan *Souffle Pancake* Menggunakan Ekstrak Wortel ” Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *souffle pancake* dengan menggunakan ekstrak wortel dan mendeskripsikan kualitas *souffle pancake* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan *souffle pancake* dari ekstrak wortel. Melakukan tiga kali pengulangan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji setelah satu kali percobaan dan dua kali pengulangan adalah *souffle pancake* dengan kualitas bentuk seragam bulat tabung dengan tinggi tabung 8 cm. Kualitas warna *souffle pancake* yaitu orange muda. Kualitas aroma *souffle pancake* yaitu harum. Kualitas tekstur *souffle pancake* lembut. Kualitas rasa *souffle pancake* manis, dan kualitas rasa pada *souffle pancake* terasa ekstrak wortel atau wortel. Harga jual *souffle pancake* adalah Rp 9.500/ 1 pcs

Kata Kunci : *Souffle Pancake*, Ekstrak Wortel, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “**Pembuatan *Souffle pancake* penggunaan Ekstrak Wortel**” Proyek akhir ini di ajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam Penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
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 Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Reno Yelfi, M. Pd selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) dan Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
7. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si Penguji I yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik.
8. Ibu – Ezi Anggraini M. Pd Penguji II yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa

menjadi lebih baik.

9. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Keluarga tercinta papa dan mama yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam lindungan Allah SWT.
11. Teman-teman yang sudah membantu 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 akhir ini masih jauh dari 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, April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Wortel	5
B. Ekstrak Wortel.....	7
C. Pancake	8
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	21
B. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	21
C. Pelaksanaan penelitian.....	21
D. Tahap Uji Organoleptik.....	26
E. Tahap Penelitian	27
F. Uji Organoleptik.....	30
G. Analisis Data	30
BAB IV TEMUAN DAN BAHASAN	
A. Temuan	32
B. Pembahasan	45
C. Analisis Harga	49
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan pembuatan <i>Souffle Pancake</i>	24
2. Bagan pembuatan <i>Souffle Pancake</i> menggunakan ekstrak wortel	25
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam	34
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat.....	36
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna	38
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma.....	39
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur.....	41
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa manis.....	41
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Terasa Wortel	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Souffle Pancake	12
2. Resep Standar Sebagai Kontrol.....	22
3. Resep Souffle Pancake Mengguna Ekstrak Wortel	22
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam.....	33
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat	35
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna.....	36
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma	38
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur	40
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis.....	41
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tarasa Wortel.....	43
11. Anggaran Biaya Pembuatan Souffle Pancake.....	49
12. Anggaran Biaya Pembuatan Souffle Pancake menggunakan Wortel	52

Lampiran

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	62
2. Alat Dan Bahan	63
3. Surat Rekomendasi	64
4. Surat Tugas Pembimbing Tugas Akhir	65
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	66
6. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	67

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki 2 musim yaitu terdiri dari musim panas dan musim dingin dan juga Indonesia memiliki dataran tinggi dan dataran rendah, wortel ini banyak ditumbuhkan di dataran tinggi yang dapat kita temukan di daerah alahan panjang, padang panjang, solok selatan, bukit tinggi dan lain. Sejarah tanaman wortel berasal dari Timur Tengah dan Asia Tengah, selanjutnya berkembang ke Eropa, Afrika Utara, Amerika Selatan, dan Amerika Utara. Penelitian dilaksanakan di Desa Bakalan, Kalikajar, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah. S Heri, 2012 dan E. Priyadi. Sehubungan dengan mengatakan produksi wortel mengalami peningkatan setiap tahun dari tahun 2016 sampai 2019 namun ditingkatkan pada produsen mengalami penurunan.

Keputusan membeli dan mengkonsumsi dalam teori perilaku konsumen memiliki pengaruh yang besar, salah satunya adalah berdasarkan harga produk tersebut. SR Maulidia, 2022. Mengatakan jumlah wortel terbanyak Indonesia menurut data Badan Pusat Statistik Kabupaten Probolinggo (2020). Kecamatan Sukapura menempati posisi ketiga sebagai daerah penghasil wortel terbanyak di Kabupaten Probolinggo, dengan jumlah terbesar 479 kw/tahun.

Sayuran kaya akan sumber vitamin dan mineral tetapi apabila sayuran tersebut hanya dimakan dalam jumlah yang sedikit, maka

manfaatnya sebagai sumber vitamin dan mineral tidak bermanfaat bagi tubuh. Dari jenis-jenis sayuran tersebut ada beberapa sayuran yang mengandung vitamin A dan karotin dan fungsi karotin dalam wortel dapat melindungi DNA, protein, dan lemak dari kerusakan oksidatif serta berperan dalam mempertahankan fungsi normal sistem imun, kulit, membran mukosa, dan fungsi penglihatan mata. RH Ningtyas, 2023.

Sangat diperlukan sekali untuk tubuh manusia, karena membantu memperbaiki penglihatan mata. D bambang dwicahya. 2010. Kandungan β – karoten dalam wortel merupakan provitamin A vitamin yang berfungsi melindungi mata dan antioksiden sebagai antikanker. Rita Lidiyawati, 2013.

Perkembangan zaman menyebabkan timbulnya permintaan konsumen yang selalu menginginkan inovasi baru dalam pengolahan makanan. Disisi lain tingkat konsumsi wortel sebagai bahan pangan masih rendah. Solusi tentang pengolahan wortel sebagai upaya meningkatkan nilai jual produk wortel, menumbuhkan minat masyarakat agar senang mengkonsumsi wortel. (Rita Lidiawati, Dkk, 2013).

Secara besar masyarakat indonesia selama ini belum memanfaatkan wortel secara optimal, wortel hanya dimanfaatkan dalam pengolahan sayur seperti sup, urap, jus, dan lain-lain. Rasa wortel yang agak langu tidak sukai anak-anak juga mengakibatkan jenis sayuran ini jarang dikonsumsi oleh anak-anak. (Riska Nestri, 2021).

Wortel juga bisa dijadikan produk makanan yang bervariasi dan

menambahkan minat masyarakat untuk mengonsumsi wortel. Namun minat masyarakat tadi dapat kita jadikan snack, atau cemila bagi orang dewasa ataupun untuk usia dini.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang judul “*Penggunaan ekstrak wortel dalam pembuatan souffle pancake*” dengan tujuan membuat inovasi baru dibidang makanan khususnya *Souffle Pancake* ini serta meningkatkan nilai guna dari wortel dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

Ada tujuan penelitian ini adalah:

1. Membuat *Souffle pancake* dalam penggunaan ekstrak wortel
2. Mendeskripsikan kualitas *soufflé pancake* menggunakan ekstrak wortel dengan uji orgoneleptik yaitu: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa *souffle pancake* penggunaan ekstrak wortel dengan uji orgoneleptik

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa
 - A. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga-Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - B. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang penggunaan Ekstrak wortel dalam pembuatan *Souffle Pancake*
 - C. Membuat inovasi terbaru dalam pembuatan *souffle pancake* penggunaan ekstrak wortel.

2. Bagi masyarakat
 - A. Menambah nilai jual wortel
 - B. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap masyarakat tentang pembuatan *souffle pancake* menggunakan ekstrak wortel sehingga penggunaan nilai jual ekstrak wortel tersebut.
3. Bagi pendidikan
 - A. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi *souffle pancake* dengan penggunaan ekstrak wortel, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - B. Sebagai bahan acuan apabila ada yang ingin meneliti tentang pembuatan macam-macam kue-kue dalam penggunaan ekstrak wortel.