

**PENAMBAHAN PASTA BIJI JALI DALAM PEMBUATAN
PUTU BELANDA**

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 :

**DELVIANI
NIM 2020/20079010**

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

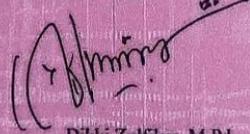
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penambahan Pasta Biji Jali Dalam Pembuatan Putu Belanda

Judul : Penambahan Pasta Biji Jali Dalam Pembuatan Putu Belanda
Nama : Delviani
NIM : 20079010
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

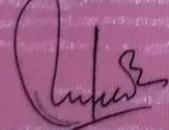
Disetujui oleh Pembimbing



Dikki Zulfikar, M.Pd
NIP. 198409102018031001

Mengetahui

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 : Penambahan Pasta Biji Jali Dalam Pembuatan Putu Belanda
Nama : Delviani
NIM : 20079010
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, Agustus 2023

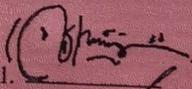
Tanda Tangan

Tim Penguji : Nama

Ketua : Dikki Zulfikar, M.Pd

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M. Kes

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

1. 

2. 

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

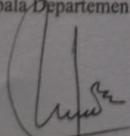
Nama : Delviani
NIM : 20079010
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :
"Penambahan Pasta Biji Jali Dalam Pembuatan Putu Belanda" 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, Agustus 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP-UNP


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

Saya yang menyatakan,


Delviani
NIM. 20079010

ABSTRAK

DELVIANI 2023. “ Penambahan pasta biji jali dalam pembuatan putu belanda ”
Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Departemen
Ilmu Kesejahteraan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat putu belanda dengan menambahkan pasta biji jali dan mendeskripsikan kualitasnya dari segi bentuk, aroma, warna, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada putu belanda dan sebagai upaya dalam penganeekaragaman pangan lokal yaitu biji jali. Biji jali merupakan salah satu tanaman serelia yang potensial untuk diversifikasi pangan sumber karbohidrat. Putu belanda merupakan makanan yang biasanya disajikan untuk sarapan atau teman minum kopi dan teh. Penelitian ini dilakukan dari tanggal 1 Juni 2023 sampai 1 Juli 2023 dengan melakukan tiga kali percobaan, di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh tiga orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan tiga kali percobaan menunjukkan bahwa bentuk putu belanda pasta biji jali adalah bulat dan seragam, berwarna cukup kuning kecoklatan, beraroma cukup beraroma pasta biji jali, bertekstur lembut dan padat serta berasa manis. Harga jual putu belanda pasta biji jali adalah Rp. 12.000/ box

Kata kunci : Pasta biji jali, Putu Belanda, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Penambahan Pasta Biji Jali Dalam Pembuatan Putu Belanda**”. Tugas akhir ini ditulis 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 moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih 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 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Negeri Padang
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si 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 Tata Boga
5. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Penasehat Akademi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes selaku Dosen Penguji 1 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
7. Ibu Juliana Siregar, SPd. M.Pd. T selaku Dosen Penguji 2 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
8. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
9. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang, dukungan dan perhatian yang melimpah serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia-Nya
10. Sahabat – sahabat seperjuangan ,teristimewa kakak Riri, Putri, Roza dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir .

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat 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, amin.

Padang , Agustus 2023

Delviani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	i
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	vi
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Deskripsi tentang Putu Belanda	5
1. Sejarah Putu Belanda	5
2. Resep Standar Putu Belanda	5
3. Bahan Pembuatan Putu Belanda	8
4. Peralatan Yang Digunakan dalam pembuatan Putu Belanda.....	12
5. Teknik pembuatan Putu Belanda	15
6. Kualitas Putu Belanda.....	18
B. Biji Jali	20
C. Pasta Biji Jali.....	22
1. Pasta	22
2. Cara Membuat Pasta	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	27
A. Tempat dan Waktu Penelitian	27
B. Persiapan Alat dan Bahan	27
1. Persiapan Alat	27
2. Persiapan Bahan	28
C. Pelaksanaan Percobaan	30
D. Bagan Proses Pembuatan Putu Belanda Pasta Biji Jali	32
E. Tahap Penilaian.....	33
F. Analisis Data.....	36
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	36
A. Deskripsi Data.....	37
B. Pembahasan.....	49
C. Analisis Harga.....	55
BAB V PENUTUP	57
A. Kesimpulan	57

B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Putu Belanda (Natasya Wiyanti,2018)	6
2. Biji Jali (Indizone,2020)	9
3. Pasta Biji Jali (Dokumentasi Pribadi, 2023)	10
4. Proses Pembuatan Pasta Biji Jali	12
5. Bagan Pembuatan Putu Belanda	32

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Pada Biji Jali	11
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam).....	39
3. Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Bentuk (bulat).....	41
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan)	42
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Pasta Biji Jali)	44
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis)	46
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tektur (Lembut dan padat)	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	64
2. Surat Rekomendasi.....	68
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	69
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	70
5. Surat Tugas Pembimbing.....	71
6. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	72
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	73
8. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	74
9. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	75
10. Format Angket Uji Organoleptik.....	76

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pastry atau patiseri merupakan pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu “Patisserie” yang artinya kue-kue. Putri (2017) menyatakan bahwa: “Patiseri diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue continental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan, sampai pada penyajian”.

Putu belanda memiliki karakteristik yang berbentuk bulat dengan aroma khas coklat dan bertekstur padat cenderung lembut, dalam pembuatan putu belanda tidak memerlukan pengembangan volume yang besar seperti pada roti sehingga dapat divariasikan dengan penambahan pasta biji jali. Pengolahan putu belanda memiliki teknik yang mirip dengan membuat bolu yaitu adonan yang terbuat dari mentega, gula halus yang diaduk hingga putih kaku, lalu ditambahkan tepung terigu, telur, pasta vanila dan susu cair, lalu adonan dimasukkan dalam papper cup dan di panggang dalam oven pada suhu 180 derajat celsius selama 20 – 25 menit (Clarissa,2021).

Menurut Juliardi (2013) “Biji jali memiliki kelebihan untuk dirangkai karena ujung dan pangkalnya lebih mudah ditusuk dan dimasuki benang atau kenur”. Tujuan penggunaan pasta biji jali pada pembuatan putu

belanda adalah karena pemanfaatan biji jali sebagai bahan pangan masih terbatas. Perlu peningkatan pemanfaatan biji jali menjadi produk olahan jali yang menarik bagi masyarakat termasuk konsumen pangan terbesar saat ini yaitu kalangan muda. Adapun produk olahan yang memanfaatkan biji jali sebagai bahan tambahan seperti eskrim dari tepung biji jali, semprong dari tepung biji jali, brownies dari pasta biji jali, cookies dari tepung biji jali dan lainnya. Oleh karena itu, biji jali dapat digunakan sebagai penambahan pada berbagai macam produk makanan.

Burnette (2012) menjelaskan bahwa biji jali dikenal berguna untuk menurunkan asam urat, kolestrol dan juga dipercaya dapat mengobati kanker. Dalam 100 gram biji jali, mengandung 9,123 g protein dan 0,3-8,4 g serat, sedangkan dalam 100 gram beras hanya mengandung 8,8 g protein dan 0,8 g serat. Kandungan protein dan serat yang tinggi membuat biji jali berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk olahan pangan.

Menurut Richana (2009) “Pembuatan pasta biji jali yaitu biji jali disortir terlebih dahulu, dicuci hingga bersih, lalu biji jali direbus sekitar 20 menit hingga matang. Setelah biji jali empuk, ditiriskan kemudian dihaluskan dan disaring sehingga menghasilkan pasta yang memiliki tekstur halus dan kental. Pasta biji jali disimpan didalam wadah plastik yang tertutup. Selama penelitian berlangsung pasta biji jali disimpan dilemari pendingin sebelum digunakan untuk mempertahankan mutunya. Keuntungan dari penggunaan pasta biji jali adalah waktu produksi yang lebih singkat dibandingkan dengan tepung biji jali”. Pengolahan biji jali

menjadi pasta salah satu upaya penganekaragaman dan dapat memvariasikan produk lokal pada putu belanda. Oleh karena itu, pasta biji jali dapat digunakan sebagai penambahan pada berbagai macam produk makanan.

Berdasarkan uraian di atas, maka dibuat percobaan pada putu belanda. Adapun percobaan yang dilakukan adalah menambahkan pasta biji jali dimana pasta biji jali memiliki rasa, warna, dan aroma netral yang dapat menciptakan inovasi sekaligus mempertahankan rasa asli dari putu belanda. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Penambahan Pasta Biji Jali Dalam Pembuatan Putu Belanda**” dengan harapan bisa membuat produk baru di bidang makanan serta meningkatkan nilai guna biji jali dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini dapat :

1. Dapat membuat inovasi baru dari putu belanda dengan penambahan pasta biji jali
2. Mendeskripsikan kualitas putu belanda dengan penambahan pasta biji jali yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Sebagai upaya penganekaragaman bahan pangan lokal dan mengembangkan biji jali sebagai produk pangan agar lebih dikenal dikalangan masyarakat
2. Penambahan pasta biji jali dapat menciptakan inovasi baru pada putu belanda.