

**PENGGUNAAN *PUREE* UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN  
*PUFF PASTRY***

**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:**

**FAIS SUFRI HIDAYAH  
NIM 2020/20079020**

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

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Puree Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Puff Pastry

Judul : Penggunaan Puree Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Puff Pastry  
Nama : Fais Sufri Hidayah  
NIM : 20079020  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

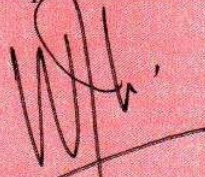
Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si  
NIP. 196803301994032003

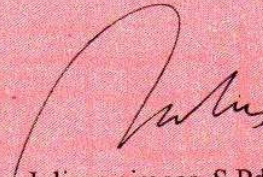
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Juliana siregar, S.Pd., M.Pd.T.  
NIP. 19760801 200501 2001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Puree Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Puff Pastry  
Nama : Fais Sufri Hidayah  
NIM : 20079020  
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, November 2023

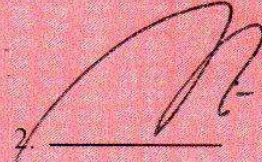
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

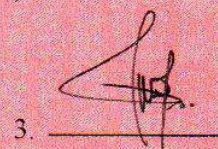
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

2. 

Anggota : Cici Andriani, S.Pd., M.Pd.

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

---

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fais sufri hidayah  
Nim : 20079020  
Program Studi : D III Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul **Penggunaan Puree Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Puff Pastry**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2023

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Fais Sufri Hidayah  
NIM. 20079020

## ABSTRAK

**Fais sufri hidayah. 2023** “Penggunaan *Puree* Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan *Puff Pastry*. Proyek Akhir Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan kualitas dan pembuatan penggunaan *puree* ubi jalar ungu dalam pembuatan puff pastry dari segi bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambahkan keanekaragaman hasil olahan dari ubi jalar ungu dalam pembuatann *puff pastry*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan 4 kali percobaan sehingga mendapatkan hasil yang diinginkan. Penelitian ini dilakukan pada bulan 15 September 2023 – 15 Oktober 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik *puff pastry* penggunaan *puree* ubi jalar ungu dengan empat kali percobaan mendeskripsikan kualitas bentuk diamond dan berlapis, kualitas warna pada *puff pastry* penggunaan *puree* ubi jalar ungu adalah warna ungu muda, kualitas rasa dari *puff pastry* penggunaan *puree* ubi jalar ungu adalah terasa ubi jalar ungu, kualitas aroma *puff pastry puree* ubi jalar ungu adalah beraroma ubi jalar ungu dan beraroma margarin, kualitas tekstur *puff pastry* penggunaan *puree* ubi jalar ungu adalah kering dan renyah. Harga jual *puff pastry* penggunaan *puree* ubi jalar ungu pada *puff pastry* adalah Rp. 13.000/ kotak 2 pcs

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan *Puree* Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan *Puff Pastry*”** yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan Proyek akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu 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 Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Ketua 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, STP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si selaku Pembimbing Akademik (PA) dan pembimbing proyek akhir yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis. serta selaku wakil dekan 2 Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak dan Ibu Dosen beserta staff 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 serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
8. Sahabat-sahabat seperjuangan Boga 2020 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, Aamiin.

Padang, November 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	5
C. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Ubi Jalar Ungu .....	6
B. <i>Puree</i> Ubi Jalar Ungu.....	8
C. <i>Puff Pastry</i> .....	10
D. Resep Standar <i>Puff Pastry</i> .....	11
E. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>puff pastry</i> .....	12
F. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>puff pastry</i> .....	20
G. Kualitas <i>puff pastry</i> .....	26
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	30
C. Pemilihan Bahan .....	30
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan <i>puff pastry puree</i> ubi jalar ungu.....	31
E. Proses Pengolahan <i>Puff pastry Puree</i> Ubi Jalar Ungu .....	31
F. Bagan Pembuatan <i>Puff pastry Pure</i> Ubi Jalar Ungu .....	34
G. Jenis Data Dan Sumber .....	35
H. Tahap penelitian .....	36
I. Uji Organoleptik.....	37
J. Analisis Data .....	38



<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	39
B. Pembahasan .....	54
C. Analisis Harga .....	64
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	68
B. Saran .....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Ubi Jalar Ungu .....	7
Gambar 2. pure ubi jalar ungu .....	9
Gambar 3. Puff pastry.....	11
Gambar 4. Tepung cakra kembar.....	13
Gambar 5. Telur ayam .....	14
Gambar 6. Mentega .....	15
Gambar 7. Gula pasir.....	16
Gambar 8. Garam halus .....	17
Gambar 9. Korsvet.....	19
Gambar 10. Air mineral .....	20
Gambar 11. Timbangan digital .....	21
Gambar 12. Flour sieve/saringan.....	22
Gambar 13. Lab kerja .....	22
Gambar 14. Gelas takar .....	23
Gambar 15. Mixing bowl stainlees steel.....	24
Gambar 16. Sendok kayu.....	24
Gambar 17. Mixer.....	25
Gambar 18. Oven listrik .....	26
Gambar 19. Rolling pin .....	26
Gambar 20 . Diagram alir proses pembuatan puff pastry <i>puree</i> ubi jalar ungu	34

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Komposisi ubi jalar ungu .....	8
Tabel 2. Bahan puff pastry <i>puree</i> ubi jalar ungu.....	31
Tabel 3. Alat puff pastry <i>puree</i> ubi jalar ungu .....	31
Tabel 4. Kualitas bentuk diamond puff pastry .....	41
Tabel 5. Kualitas bentuk berlapis puff pastry .....	42
Tabel 6. Kualitas bentuk rapi puff pastry.....	43
Tabel 7. Kualitas warna puff pastry .....	44
Tabel 8. Kualitas aroma ubi jalar ungu pada puff pastry .....	46
Tabel 9. Kualitas aroma margarin pada puff pastry .....	47
Tabel 10. Kualitas rasa ubi jalar ungu pada puff pastry.....	48
Tabel 11. Kualitas rasa manis pada puff pastry .....	49
Tabel 12. Kualitas rasa gurih pada puff pastry .....	51
Tabel 13. Kualitas tekstur kering pada puff pastry .....	52
Tabel 14. Kualitas tekstur renyah pada puff pastry.....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Peralatan persiapan .....	76
Lampiran 2. Peralatan Pengolahan.....	77
Lampiran 3. Bahan .....	78
Lampiran 4. Pengolahan.....	79
Lampiran 5. Surat Rekomendasi .....	81
Lampiran 6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir .....	82
Lampiran 7. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir .....	83
Lampiran 8. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	84
Lampiran 9. Surat Penelitian.....	85
Lampiran 10. Surat Permohonan Panelis .....	86
Lampiran 11. Surat Permohonan Sebagai Panelis .....	87
Lampiran 12. Angket penelitian.....	88

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kebutuhan gandum terbesar di dunia, seperti yang diungkapkan oleh Food and Agriculture Organization (FAO), sebuah lembaga dunia yang fokus pada urusan pangan dan pertanian. FAO mencatat bahwa Indonesia merupakan negara terbesar dalam pengimpor gandum (Romli, 2022). Menurut data yang disediakan oleh Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO), Indonesia membutuhkan sekitar 10-11 juta ton gandum melalui impor setiap tahunnya (Emeria, 2022).

Perkembangan industri makanan yang terus maju, dan penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama dalam industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya (Emeria, 2022). Tepung terigu merupakan hasil olahan biji gandum yang memiliki beberapa jenis, tergantung pada kandungan proteinnya yaitu *hard flour* (tepung terigu dengan kandungan protein tinggi) dan *medium flour* tepung terigu dengan kandungan protein sedang (Emeria, 2022). Salah satu contoh produk makanan yang umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku adalah *puff pastry*.(Emeria, 2022)

*Puff pastry* adalah salah satu produk kue kering yang diminati di Indonesia. *Puff pastry* dapat dibuat dengan berbagai rasa manis dan gurih yang dibuat dari adonan tepung terigu, garam, lemak dan cairan dengan menggunakan teknik menggilas dan melipat (Putra ,2016). Karakteristik *puff pastry* bervolume tinggi dengan rongga yang berlapis, renyah dan gurih.

Bentuk yang berlapis diperoleh dari teknik penggilasan dan pelipatan yang berulang sehingga dihasilkan lapisan (laminasi) adonan dengan lemak/*pastry* margarine yang tipis. (Putra ,2016). Pada saat proses pemanggangan, *puff pastry* yang mengandung air dalam adonan akan mengalami penguapan, menghasilkan uap air panas yang mendorong adonan untuk mengembang dan membentuk lapisan-lapisan *puff pastry* (Silow et al., 2016).

*Puff pastry* dengan cita rasa manis berasal dari *filling* ataupun topping, seperti *pastry cream*, krim, buah-buahan. Adapun produknya antara lain *apple turn over*, *kerst krans*, *vol au vent* dengan *filling compote*, *room horn*, *jealousy*, *sausage brood*, *croissant*, *patty shell* merupakan *puff pastry* gurih yang umumnya menggunakan *filling* dari aneka *ragout*. Produk *pastry* tanpa isi dengan cita rasa manis atau gurih adalah *twist*, *genji pie*, dan *cheese pretzel*. (Faridah, 2008)

*Puff pastry* merupakan produk yang digunakan secara luas dalam industri makanan, produk *puff pastry* umumnya dihidangkan di hotel pada saat breakfast. Bahan utama pengolahan *puff pastry* menggunakan tepung terigu namun belum ada inovasi penggunaan pangan lokal yang salah satunya dapat digunakan yaitu ubi ungu, kandungan pati yang dimiliki ubi ungu dapat menggantikan kadar pati tepung terigu. (Toan & Anh, 2018). Pemerintah menyarankan menggunakan bahan pangan lokal untuk mengurangi penggunaan tepung terigu agar dapat dilakukan dengan memanfaatkan ubi jalar ungu yang di olah menjadi pure untuk dijadikan pengganti sebagian dari penggunaan tepung terigu dan menjadikan pangan lokal . (Akoetey et al. 2017).

Ubi jalar ungu (*ipomea batatas*) merupakan salah satu varietes ubi jalar yang memiliki warna ungu pada dagingnya. Ubi jalar ungu dikenal karena kandungan pigmen antosianin yang memberikan warna ungu pada daging dan kulitnya. Ubi jalar dibedakan menjadi 4 jenis yaitu ubi jalar putih, kuning, merah dan ungu. Komposisi zat gizinya hampir sama namun varietas ubi jalar ungu lebih kaya akan kandungan vitamin A, Kandungan betakaroten, vitamin E, dan vitamin C bermanfaat sebagai antioksidan, pencegah kanker dan beragam penyakit kardiovaskuler. Ubi jalar ungu mengandung serat pangan yang bermanfaat untuk pencernaan dan indeks glikemiknya yang rendah sampai medium juga merupakan nilai tambahan ubi jalar sebagai pangan fungsional. (Olatunde *et al.* 2016; Rodrigues *et al.* 2016).

Indonesia adalah negara penghasil ubi jalar terbesar setelah cina, dan memiliki produksi ubi jalar pada tahun 2013 sebesar 2.282.658 ton dengan luas lahan 161850.21 ha (BPS (2015)). Produksi tanaman di Sumatera Barat mencapai 160.922 ton dengan luas lahan 4.530 ha. Saat ini rata-rata produktivitas dari tanaman ubi jalar di Indonesia mencapai 16 ton/ha dengan luas lahan yang digunakan 161.850,21 ha (BPS, 2015). Produktivitas ubi jalar pada tahun 2015 masih berkisar antara 10-16 ton/ha (BPS (2015)).

Badan Pusat Statistik Kota Padang pada tahun 2020 menunjukkan bahwa Produksi terbesar terjadi di kecamatan Koto Tangah pada tahun 2018 sebesar 33,30 ton dan produktivitas terbesar juga terjadi pada tahun tersebut yaitu sebesar 29,14 ton (Sukma et a, 2023). Kota Padang merupakan kota yang mengkonsumsi ubi jalar terbesar ketujuh, dengan jumlah

konsumsi mingguan ditahun 2019 sebesar 0,028 ton dan konsumsi tahunannya sebesar 1.400.957,376 ton (Sukma et a, 2023).

Ubi jalar ungu memiliki kandungan pati 22,4 g/ 100g, jumlah ini tidak sebanyak yang terdapat dalam pati terigu 77,3 g/100g, setidaknya dapat mensuplai kadar pati terigu yang tergantikan oleh ubi jalar ungu. Pati yang terkandung dalam ubi jalar ungu diharapkan mampu menpenggunaan peran pati dalam pembentukan kerangka *puff pastry puree* ubi jalar ungu. (Sofyana, 2023)

*Puree* merupakan bahan makanan dalam bentuk lumat akibat dari proses penghalusan dengan cara menggunakan blender. Kriteria dari *puree* bertekstur halus dan tidak mengandung banyak air. Pembuatan *puree* dapat dilakukan secara manual maupun menggunakan bantuan alat seperti blender namun terutama sekali kita harus mengukusnya terlebih dahulu sehingga mendapatkan hasil *puree* yang halus dan lembut. Salah satu bahan yang dapat dengan mudah diolah menjadi *puree* yaitu ubi jalar ungu. (Perkasa, 2021)

Berdasarkan penjelasan di atas, dengan memanfaatkan keunggulan yang dimiliki oleh ubi jalar ungu, penulis merasa tertarik untuk menggunakan *puree* ubi jalar ungu sebagai bahan dalam pembuatan *puff pastry*. Diperlukan penelitian untuk melihat hasil dari segi bentuk warna, tekstur, rasa, dan aroma yang terkait dengan penggunaan pure ubi jalar ungu dalam pembuatan *puff pastry*. Oleh karna itu, penulis tertarik untuk mengangkat penggunaan *puree* ubi jalar ungu dalam pembuatan *puff pastry* sebagai judul proyek akhir dengan judul **“Penggunaan *Puree* Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan *Puff*”**



*Pastry*”, dengan harapan bisa menciptakan produk baru dibidang makanan. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penganekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Membuat *puff pastry* dari penggunaan *puree* ubi jalar ungu .
2. Mendeskripsikan kualitas *puff pastry* menggunakan *puree* ubi jalar ungu dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Penelitian Bagi Masyarakat :**

- a Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan *puff pastry*.
- b Menambah keanekaragaman hasil olahan dari ubi jalar ungu sebagai produk baru pada pembuatan *puff pastry*.
- c Meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar ungu.

### **2. Manfaat Penelitian Bagi Mahasiswa :**

- a Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk menambahkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan *puff pastry*, khususnya kepada mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- b Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang