

PENGGUNAAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE PUKIS

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh
gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**HIDAYATUSSANI
NIM: 20079025**

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

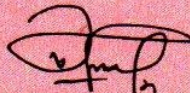
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Pisang Pada Pembuatan Kue Pukis

Judul : Penggunaan Tepung Pisang Pada Pembuatan Kue Pukis
Nama : Hidayatussani
NIM : 20079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

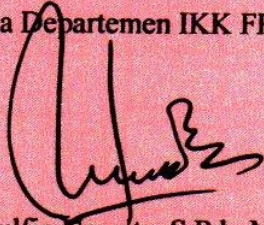
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



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

Ketua 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 Pisang Pada Pembuatan Kue Pukis
Nama : Hidayatussani
NIM : 2007902
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

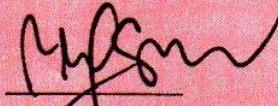
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

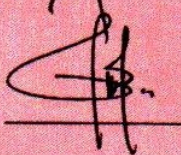
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si

1. 

Anggota 1 : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

2. 

Anggota 2 : Cici Andriani, S.Pd., M.Pd.

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN 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 : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hidayatussani
NIM : 20079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Pisang Pada Pembuatan Kue Pukis” 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, 8 September 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,

Hidayatussani
NIM. 20079025

ABSTRAK

Hidayatussani , 2023. “Penggunaan Tepung Pisang Pada Pembuatan Kue Pukis. Program Stidi D3 Tata Boga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menciptakan suatu inovasi baru dari penggunaan tepung pisang pada pembuatan kue pukis. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue pukis dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah bertambahnya keanekaragaman hasil olahan tepung pisang dalam pembuatan kue pukis. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan tepung pisang pada pembuatan kue pukis. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk rapi dan seragam kue pukis dari tepung pisang adalah rapi dan seragam, kualitas warna bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah coklat keemasan, kualitas aroma bakpia dari tepung pisang adalah harum khas dari buah pisang, kualitas tekstur kue pukis dari tepung pisang adalah lembut, kualitas rasa kue pukis dari tepung pisang adalah manis.

Kata Kunci : Kue Pukis, Tepung Pisang, Tradisional.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Mahakuasa karena telah memberikan kesempatan pada peneliti. Atas rahmat dan hidayah-Nya lah sehingga peneliti dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“PENGUNAAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE PUKIS”**. Dalam proses penelitian ini, peneliti telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada.

1. Bapak Prof. Drs. Ganefri, M.Pd, Ph.D. Selaku Rektor Universitas Negeri Padang.
2. Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir dan sekaligus dosen Pembimbing Akademik.
5. Dosen staff pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

8. Seluruh senior dan teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu baik dalam satu departmen maupun departmen lain.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini peneliti berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu peneliti sangat mengharapkan kritikan dan saran dari pembaca dalam penulisan Proyek Akhir ini supaya peneliti dapat membuat laporan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang.

Akhir kata dari penulis ucapkan semoga proyek akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulisan sendiri

Padang, 16 Mei 2023

Hidayatusani

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan penelitian.....	3
C. Manfaat penelitian.....	3
BAB II.....	2
KAJIAN TEORI	2
A. Kue Pukis	2
B. Pisang.....	6
C. Tepung pisang	7
D. Proses pengolahan tepung pisang.....	9
E. Resep kue pukis	11
F. Bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pukis.....	12
G. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue pukis.....	15
H. Resep kue pukis tepung pisang	17
BAB III	6
PROSEDUR PENELITIAN.....	6
A. Jenis Penelitian.....	6
B. Tempat Penelitian.....	6
C. Pemilihan Bahan	6
D. Alat yang digunakan dalam penelitian.....	21
E. Proses Pegolahan Kue Pukis Dengan Menggunakan Tepung Pisang.....	22
F. Bagan Pembuatan Kue Pukis Menggunakan Tepung Pisang	24

G. Jenis data dan sumber data.....	24
H. Tahap penelitian.....	25
I. Uji organoleptik.....	27
J. Analisis data.....	28
BAB IV.....	16
HASIL TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	16
A. Temuan.....	16
B. Pembahasan.....	34
BAB V.....	25
KESIMPULAN.....	25
A. Kesimpulan.....	25
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kue Pukis (Endeus).....	2
Gambar 2. Pisang (Allofresh)	6
Gambar 3. Tepung Pisang (Dokumentasi Pribadi)	7
Gambar 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi	16
Gambar 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam.....	30
Gambar 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna <i>cream</i>	31
Gambar 7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma.....	32
Gambar 8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut	33
Gambar 9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Pisang.....	8
Tabel 3. Resep standar kue pukis.....	11
Tabel 4. Resep kue pukis tepung pisang.	17
Tabel 5. Resep Kue Pukis Tepung Pisang (50%)	22
Tabel 6. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Pukis	37
Tabel 7. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Pukis Dari Tepung Pisang	38

DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Pengolahan Tepung Pisang.....	9
Bagan 2. Pembuatan kue pukis tepung pisang.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	44
Lampiran 2. Surat Rekomendasi.....	47
Lampiran 3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	48
Lampiran 4. Surat Permohonan Pembimbing	49
Lampiran 5. Surat Tugas Bimbing.....	50
Lampiran 6. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	51
Lampiran 7. Surat Permohonan Panelis	52
Lampiran 8. Surat Permohonan Panelis	53

BABI

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue pukis adalah kue tradisional yang masih sangat diminati sampai saat ini oleh khalayak ramai mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Kue pukis merupakan kue tradisional Indonesia yang berasal dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Kue pukis memiliki warna yang khas yaitu pada bagian atas kue pukis berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan. Kue pukis memiliki bentuk setengah lingkaran menyerupai perahu karena menggunakan cetakan khusus pada saat proses pemanggangan. Proses pemanggangan dilakukan dengan cara menuangkan adonan kue pukis sebanyak $\frac{3}{4}$ dari dasar cetakan. (Holidaya, 2019).

Kue pukis merupakan salah satu jenis kue basah khas Indonesia dengan bahan dasar terigu yang menggunakan bahan tambahan ragi sebagai pengembang volume adonan yang selanjutnya dipanggang dalam cetakan (Salim et al, 2021). Kue pukis banyak dijumpai dipasar maupun penjual kaki lima namun seiring berkembangnya zaman kue pukis sudah jarang ditemukan diacara pesta ataupun acara lainnya. Kue pukis banyak disukai oleh masyarakat dikarenakan kue pukis memiliki bentuk yang unik, rasa manis dan sedikit gurih sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Ismayani Y, 2018:2).

Bahan baku pembuatan kue pukis biasanya tepung terigu yang berasal dari gandum. Di Indonesia kebutuhan gandum sebagai bahan baku tepung

terigu diprediksi akan semakin meningkat. Di sisi lain, tanah di Indonesia sangat sulit memproduksi gandum dikarenakan gandum hanya dapat tumbuh subur di kawasan subtropis, sehingga impor gandum dipastikan akan meningkat (Aditya,2015), oleh karena itu dibutuhkan alternatif untuk mengurangi impor gandum agar sumber daya alam di Indonesia dapat berkembang salah satunya dengan cara substitusi tepung terigu dengan tepung pisang.

Pisang termasuk buah tropika yang produksinya melimpah saat panen raya. Melimpahnya ketersediaan pisang menyebabkan pisang dirasakan bukanlah komoditas penting dan tidak memberikan nilai tambah bagi produsen pisang khususnya petani. Seperti halnya komoditas hortikultura lainnya, pisang tidak memiliki daya simpan yang lama sedangkan upaya mengolah pisang terbatas pada jenis makanan seperti pisang goreng, kolak dan sale. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan alternatif pengolahan lain yang dapat memberikan nilai tambah yaitu mengolah pisang menjadi tepung pisang sebagai produk setengah jadi tepung pisang dapat digunakan sebagai formula kue, substitusi terigu dan makanan bayi. (Agus Hermawan, 2022). Menurut hasil pengkajian yang dilakukan oleh Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Lampung tahun 2010 menunjukkan bahwa dari beberapa jenis pisang yang banyak dibudidayakan di Provinsi Lampung yaitu pisang janten, pisang muli, dan raja nangka kepok manado. Pisang raja nangka kepok manado merupakan pisang yang paling baik untuk diolah menjadi tepung pisang berdasarkan

aspek rendemen (20-21%), total kandungan gula (4,985%), preferensi kesukaan konsumen, ketersediaan bahan baku dan dari aspek ekonomi. Tepung yang dihasilkan dari pisang raja nangka memiliki warna, tekstur dan aroma yang paling disukai oleh konsumen.

Tepung pisang merupakan salah satu diversifikasi pengolahan buah pisang menjadi produk setengah jadi yang tujuannya untuk meningkatkan mutu, nilai guna, dan daya simpan. Kandungan karbohidrat tinggi yang terdapat pada tepung pisang dan pengolahannya yang masih terbatas, memberikan peluang untuk menjadikan tepung pisang menjadi kue pukis (Mahmud, 2018).

B. Tujuan penelitian

1. Membuat kue pukis dengan menggunakan tepung pisang.
2. Menambah inovasi baru tentang kue pukis dengan tepung pisang.
3. Mendeskripsikan kualitas kue pukis dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa.

C. Manfaat penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Manfaat terhadap peneliti
 - 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 mengembangkan ilmu pengetahuan tentang pembuatan kue pukis dengan penambahan tepung pisang.
2. Manfaat terhadap masyarakat
 - a. Menambah hasil olahan dari tepung pisang.
 - b. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan tepung pisang.
 - c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat tentang pembuatan kue pukis dengan penggunaan tepung pisang sehingga dapat menambah daya guna buah pisang.
3. Memanfaat terhadap lembaga pendidikan.
 - a. Sebagai referensi bagi peneliti berikutnya dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang pembuatan kue pukis.
 - b. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi penulis dalam menyelesaikan program studi D3 Tata Boga departemen ilmu kesejahteraan keluarga fakultas pariwisata dan perhotelan universitas Negeri Padang.