

**PENGGUNAAN TEPUNG SINGKONG PADA PEMBUATAN  
KUE LUMPUR**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar  
Diploma Tiga (DIII)*



**Oleh:**

**MULYA PUTRI DEWI  
NIM 2017/17079050**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Tepung Singkong Pada Pembuatan Kue Lumpur

Judul : Penggunaan Tepung Singkong Pada Pembuatan Kue Lumpur  
Nama : Mulya Putri Dewi  
NIM : 17079050  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juni 2021

Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP : 19590326198503200

Ketua Jurusan IKK FPP UNP  
a.n. Sekretaris Jurusan



Dikki Zulfikar, M. Pd  
NIP.198409102018031001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Mulya Putri Dewi  
NIM : 17079050  
Judul : Penggunaan Tepung Singkong Pada Pembuatan Kue Lumpur  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, Juni 2021

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan


Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3. 

## SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mulya Putri Dewi  
Nim : 17079050  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:  
**“Penggunaan Tepung Singkong Pada Pembuatan Kue Lumpur”** 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, Juni 2021

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP  
a.n. Sekretaris Jurusan,



Dikki Zulfikar, M. Pd  
NIP. 198409102018031001

Saya yang menyatakan,



Mulya Putri Dewi  
NIM. 17079050

## ABSTRAK

**MULYA PUTRI DEWI. 2021.** “Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur” Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue lumpur dengan menggunakan tepung singkong dan mendeskripsikan kualitas kue lumpur dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue lumpur dengan menggunakan tepung singkong dan sebagai upaya dalam penganeakaraman pangan yaitu singkong. Singkong atau cassava (*Manihot esculenta*) merupakan tanaman umbi yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan makanan pengganti makanan pokok. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue lumpur adalah bentuk rapi, kualitas warna penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue lumpur adalah warna kuning, kualitas aroma penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue lumpur adalah aroma harum, kualitas tekstur penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue lumpur adalah tekstur lembut, dan kualitas rasa penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue lumpur adalah rasa manis. Harga jual kue lumpur tepung singkong adalah Rp. 1.500,- per buah.

**Kata Kunci: Tepung Singkong, Kue Lumpur, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Singkong Pada Pembuatan Kue Lumpur”**. Tugas akhir ini di tulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Jurusan 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 moral maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku ketua prodi Diploma D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen penguji yang telah memberikan tanggapan dan saran guna menyempurnakan penulisan proyek akhir ini.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku kepala labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen penguji yang telah memberikan tanggapan dan saran guna menyempurnakan penulisan proyek akhir ini.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Penasehat Akademik.
6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku pembimbing yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Ayah, Ibu, Abang, Uni, Nuri serta Tek Wel, dan Diah yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan, teristimewa kepada Aii, Eneng, Ade, Tifa, Sandra, Nadia, Redha 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, Juni 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	8
C. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kue Lumpur .....	9
B. Resep Standar Kue Lumpur .....	10
C. Bahan yang digunakan pada Pembuatan Kue Lumpur .....	11
D. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	18
E. Kualitas Kue Lumpur .....	23
F. Singkong .....	26
G. Tepung Singkong .....	28
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
C. Persiapan Alat dan Bahan.....	34
D. Pelaksanaan.....	37
E. Jenis Data dan Sumber Data .....	40
F. Tahapan Penelitian .....	41
G. Uji Organoleptik .....	43
H. Analisis Data.....	43
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data.....	45
1. Kualitas Bentuk Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	45
2. Kualitas Warna Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	47
3. Kualitas Tekstur Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	48
4. Kualitas Aroma Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	49
5. Kualitas Rasa Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	50



B. Pembahasan .....	51
1. Kualitas Bentuk .....	52
2. Kualitas Warna .....	53
3. Kualitas Tekstur.....	53
4. Kualitas Aroma.....	54
5. Kualitas Rasa.....	54
C. Analisis Harga.....	55
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran .....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Produksi singkong di Sumatera Barat .....	1
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu(100 g) .....	15
3. Kandungan Gizi Telur (100 g).....	17
4. Kandungan Gizi Gula Pasir (100 g).....	18
5. Bahan Pembuatan Kue Lumpur Tepung Singkong .....	19
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	45
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur	
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	47
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	49
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	51
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Penggunaan Tepung Singkong pada Pembuatan Kue Lumpur .....	52
12. Anggaran Biaya Kue Lumpur Tepung Singkong .....	59

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kue Lumpur.....	9
2. Singkong.....	26
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Singkong .....	32
4. Diagram Alir Pembuatan Kue Lumpur Tepung Singkong.....	39
5. Lampiran .....	63

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Sumatera Barat memiliki potensi yang sangat menjanjikan untuk dikembangkan secara optimal. Dalam struktur perekonomian di Sumatera Barat, sektor pertanian merupakan sektor yang paling dominan kedua dan terbesar setelah perdagangan. Berikut produksi singkong di Sumatera Barat menurut kabupaten/kota pada Tabel 1.1.

**Tabel 1.1**  
**Produksi singkong di Sumatera Barat menurut Kabupaten/Kota (Ton)**

No	Wilayah	volume produksi
1.	Sumatera Barat	1,282,098
2.	Kab. Kep.Mentawai	289,240
3.	Kab. Pesisir Selatan	456,294
4.	Kab.Solok	273,612
5.	Kab.Sijunjung	462,583
6.	Kab.Tanah Datar	425,941
7.	Kab.Padang Pariaman	534,958
8.	Kab.Agam	551,889
9.	Kab.Lima Puluh Kota	821,656
10.	Kab.Pasaman	436,929
11.	Kab.Solok Selatan	431,249
12.	Kab.Dharmasraya	270,329
13.	Kab.Pasaman Barat	463,905
14.	Kota Padang	304,942
15.	Kota Solok	199,811
16.	Kota Sawahlunto	383,152
17.	Kota Paadang Panjang	128
18.	Kota Bukit Tinggi	329,073
19.	Kota Payakumbuh	486,358
20.	Kota Pariaman	241,490

*Sumber : BPS(data diolah)2013-2017*

Data di atas menunjukkan hasil volume produksi singkong Sumatera Barat dengan jumlah 1.282.098 dengan dijumlahkan hasil produksi singkong seluruh daerah di Sumatera Barat baik ditingkat Kota maupun Kabupaten. Produksi singkong di Sumatera Barat terbanyak terdapat di kabupaten Agam, dimana produksi singkong mengalami peningkatan tiap tahunnya (Badan Pusat Statistik,2018). Daerah Kota Maupun Kabupaten penghasil singkong yang paling menonjol di Sumatera Barat adalah Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima puluh Kota.

Olahan Langsung (Singkong Segar) Untuk olahan langsung, sebaiknya digunakan bahan baku singkong yang tidak pahit. Beberapa jenis olahan singkong saat ini menjadi bisnis yang menguntungkan, seperti keripik berbumbu dengan berbagai merek: Qtela, Kusuka, dan jenis keripik balado di Sumatera Barat. Berbagai jenis olahan langsung dengan bahan baku singkong telah berkembang menjadi industri skala besar, menengah dan rumah tangga (tabel 1) dengan omset besar bahkan untuk ekspor.

Tabel 1: Jenis olahan langsung bahan baku singkong

No	Produk	Proses	Keterangan
1.	Ubi rebus/ubi goreng (variasi bumbu)	Pengupasan, pengukusan/perebusan, penggorengan	Rumah tangga
2.	Keripik aneka umbu tradisional-modern	Pengupasan, pengirisan, penggorengan, pembumbuan industri besar, menengah	Rumah tangga
3.	Balung kethek, manggelang	Pengupasan, pengukusan, pemotongan, pengeringan, penggorengan, pembumbuan	Rumah tangga
4.	Crakers: enye-ene, sermier, alen-alen, slondok	Pengupasan, pamarutan, pembumbuan, pengeringan, penggorengan	Industri menengah, rumah tangga
5.	Fermentasi: tape, peuyeum	Pengupasan, pengukusan, peragian	Rumah tangga
6.	Gethuk	Pengupasan, pengukusan, penghancuran, pembumbuan, penggorengan	Industri menengah, rumah tangga

Produk Intermediate, Gaplek Gaplek dibuat dari singkong yang dikeringkan setelah dikupas. Masyarakat umumnya membuat gaplek dengan cara sederhana, yaitu singkong dikupas, utuh atau dibelah kemudian dijemur. Ada dua jenis gaplek, yaitu gaplek yang putih biasa ditepungkan atau dibuat thiwul dan gaplek hitam yang disebut gatot. Warna hitam pada gatot dihasilkan oleh bermacam fungi dan bakteri yang tumbuh karena selama penjemuran, singkong dibiarkan pada hamparan siang dan malam. Perombakan pati menjadi senyawa yang lebih sederhana oleh berbagai fungi dan bakteri menyebabkan tekstur gatot menjadi kenyal.

Tepung Singkong dapat diolah menjadi tepung yang dikenal dengan nama tepung kasava atau tepung gaplek agar lebih tahan disimpan untuk waktu lama dan mudah diolah. Proses pengerjaannya masih sederhana yaitu: singkong setelah dikupas dan dicuci bersih, kemudian disawut dan dikeringkan. Sawut kering digiling dan diayak dengan ayakan 80 mesh. Untuk mencegah terjadinya pencoklatan, maka sawut singkong direndam dalam larutan sodium bisulfit 0,02% selama 15 menit (Deniwati et al, 1992). Tepung singkong ini juga sangat berguna sebagai bahan baku industri. Tapioka atau pati singkong berguna sebagai bahan baku industri. Singkong setelah dicuci bersih, kemudian diparut sambil diberi air. Parutan tersebut dimasukkan dalam air dan disaring, serta diperas sampai patinya keluar semua. Air perasan kemudian diendapkan dan airnya dibuang. Gumpalan pati diremahkan dengan alat molen sehingga bentuknya butiran kasar, selanjutnya dikeringkan dan digiling, serta diayak dengan ukuran 80 mesh. Ampas hasil pengolahan pati tersebut dapat digunakan untuk makanan ternak (Setyono et al. 1991). Bagi masyarakat Cirendeu, Cimahi, Kabupaten Bandung yang tidak makan nasi dari beras, maka ampas tapioka tersebut dijemur, kemudian dikukus dan disantap bersama sayur dan lauk. Masyarakat setempat menyebutnya Rasi.

Tepung Kasava Termodifikasi Adalah tepung singkong yang dibuat dengan menambahkan proses fermentasi sebelum pengeringan. Untuk fermentasi digunakan starter Bimo-CF untuk memperbaiki sifat tepung singkong. Fermentasi dilakukan dengan cara merendam sawut atau chips ubikayu. Setelah perendaman, sawut dipres, dan dikeringkan kemudian

digiling. Hasilnya tepung Kasava-Bimo dengan karakter lebih putih dan tidak beraroma singkong. Pada pelatihan ini akan dipraktekkan proses pembuatan tepung kasava Bimo yang merupakan salah satu jenis tepung kasava termodifikasi. Sagu Kasbi Sagu kasbi merupakan makanan khas Maluku Utara dibuat dengan cara mencetak tepung kasbi (singkong) dalam cetakan berbentuk persegi, kemudian memanggangnya dalam forna/cetakan sagu hingga kering dan matang. Sagu kasbi memiliki rasa tawar, teksturnya keras, warna putih, bentuk dan ukurannya besar persegi panjang (Sugihono dan Sarpina, 2007).

Jenis makanan ini sangat cocok sebagai bahan pangan di musim paceklik karena memiliki daya tahan yang lama, yaitu 1-2 tahun, apabila disimpan dalam kondisi yang baik dan kering. Masyarakat Maluku Utara biasanya mengonsumsi sagu kasbi sebagai pangan pokok dengan cara mencelupkan ke dalam air atau kuah dari makanan hingga lembek lalu dikonsumsi bersama lauk pauk, sebagaimana layaknya mengonsumsi nasi. Selain itu sagu kasbi juga dikonsumsi pada saat sarapan pagi dengan dicelupkan dalam minuman teh dan kopi. Sekarang sudah dikembangkan sagu kasbi aneka rasa, dengan bahan singkong, susu bubuk, perisa mangga, perisa jeruk, perisa stawberry, coklat, dan gula halus (Sugihono dan Sarpina, 2007). Kasoami Adalah makanan khas masyarakat Kabupaten Wakatobi, Sulawesi Tenggara. Singkong yang telah dikupas, diparut, diperas dibuang airnya, kemudian dikeringkan. Jika akan dikonsumsi, kasoami dikukus dan disantap dengan sayur dan lauk.

Penggunaan Produk Intermediate Pengembangan dari produk intermediate singkong terutama tapioka, tepung kasava, dan tepung kasava-Bimo sangat



banyak variasinya. Mi yang banyak dikonsumsi masyarakat DIY dan Jawa Tengah banyak terbuat dari campuran tepung gaplek dan tapioka, sebagai contoh mi letheak dan mi Bendo. Untuk industri makanan, tepung kasava-Bimo 100% dapat digunakan untuk cake dan aneka kue basah, 50% untuk pembuatan biskuit, dan 25% untuk mi instan dan roti. Tapioka merupakan bahan baku untuk industri hilir seperti gula cair, HFS (high fructose syrup), industri pangan lainnya dan farmasi. Bioproses Singkong merupakan bahan baku yang sangat baik untuk produk fermentasi, karena kadar pati yang tinggi. Beberapa produk tersebut adalah: tape (tradisional), maltodekstrin, glukosa, fruktosa, sorbitol, bioetanol dan berbagai asam organik. Singkong mudah mengalami kerusakan karena mengandung kadar air yang cukup tinggi yang menyebabkan singkong mudah rusak sehingga harus dicari alternatif lainnya dengan cara diolah menjadi tepung singkong.

Tepung singkong memiliki karakteristik mirip seperti tepung terigu, yaitu putih, lembut, halus dan beraroma khas tepung singkong (Tuti Soenardi,2009). Berdasarkan Data Kemenkes RI (TKPI) setiap 100 gram tepung singkong mengandung 125 mg *fosfor*, ini menunjukkan kandungan *fosfor* tinggi dengan mengkonsumsi tepung singkong secara teratur berdasarkan Angka Kecukupan Gizi sesuai kebutuhan perhari bermanfaat untuk pengatur keseimbangan hormon untuk kesehatan reproduksi, mendukung fungsi otak dengan baik, dalam setiap 100 gram tepung singkong mengandung 363 kkal energi dan 88,2 gram karbohidrat bermanfaat sebagai sumber energy dan sebagai pembentuk DNA dan RNA.

Tepung singkong mempunyai kegunaan yang cukup banyak dalam pengolahan makanan seperti halnya tepung terigu, tepung singkong dapat digunakan pula sebagai bahan utama ataupun bahan campuran dalam pembuatan kue, mie, roti dan makanan bayi ataupun produk olahan makanan lain. Dibandingkan dengan sumber karbohidrat lain, misalnya beras, jagung, ataupun gandum, tepung singkong mempunyai kandungan serat yang cukup tinggi dan kandungan gula yang rendah. Dalam memanfaatkan singkong menjadi produk olahan makanan perlu pula diperhatikan aspek inovasi, agar membuat suatu produk olahan menarik untuk dikonsumsi salah satunya kue lumpur.

Kue Lumpur merupakan makanan yang berasal dari Surabaya. Ini terbukti dengan adanya Kue Lumpur disuguhi pada acara-acara seperti acara pernikahan dan keagamaan. Kue Lumpur merupakan salah satu makanan basah dengan bahan utamanya kentang, terigu, margarin, gula pasir, santan, telur, dan kismis. Setiap bahan memiliki peran penting pada pembuatan kue lumpur. Seperti penggunaan kentang kukus yang telah dihancurkan hingga halus lalu dicampurkan dengan tepung terigu dan cairan lain akan menghasilkan tekstur halus dan lembut seperti lumpur. Dari sinilah nama kue lumpur berasal.

Penggunaan tepung singkong dalam pembuatan kue lumpur merupakan suatu inovasi terbaru dalam pembuatan kue lumpur. Kue lumpur yang biasa dibuat hanya menggunakan tepung terigu sekarang bisa diganti menggunakan tepung singkong. Penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue lumpur juga akan menambah cita rasa dari singkong itu sendiri.

Berdasarkan pernyataan diatas dapat kita ketahui kebiasaan masyarakat yang hanya bergantung pada bahan impor dan kurang memanfaatkan sumber daya pangan dan hasil bumi lokal. Sedangkan dari segi kandungan gizi, pangan lokal tidak kalah tinggi dibandingkan dengan bahan baku impor dan negara lain. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengangkat masalah tersebut menjadi suatu penelitian yang berjudul **“penggunaan tepung singkong pada pembuatan kue lumpur”**. Jika penelitian ini berhasil nantinya bisa menciptakan produk baru dibidang makanan, sehingga masyarakat lebih mengembangkan menganeekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat sekitar. Sebelum proposal penelitian ini disusun, penulis sudah melakukan pra penelitian berulang-ulang agar tidak terjadi keracunan pada penelitian berikutnya.

### **B.Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Membuat kue lumpur dengan menggunakan tepung singkong.
2. Mendeskripsikan kualitas volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa kue lumpur dengan menggunakan tepung singkong.

### **C.Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat inovasi baru dalam pembuatan kue lumpur dengan menggunakan tepung singkong.

2. Meningkatkan nilai ekonomis tepung singkong sebagai pengganti tepung terigu.
3. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu.
4. Dapat menambah pengetahuan tentang penggunaan tepung singkong dalam pembuatan kue lumpur.