

**PENGGUNAAN KACANG MERAH DALAM
PEMBUATAN BOMBOLONI**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)
Pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**NADIA CANDIKA PUTRI
NIM:2020/20079038**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

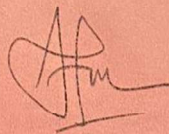
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan Bomboloni

Judul : Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan Bomboloni
Nama : Nadia Candika Putri
NIM : 20079038
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

Disetujui oleh Pembimbing



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

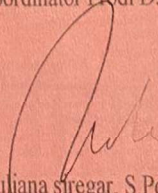
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan Bomboloni
Nama : Nadia Candika Putri
NIM : 20079038
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, Februari 2024

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. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

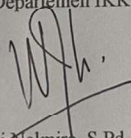
Nama : Nadia Candika Putri
NIM : 20079038
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :
“Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan Bomboloni” 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, Februari 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP-UNP


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

Saya yang menyatakan,


Nadia Candika Putri
NIM. 20079038

ABSTRAK

Nadia Candika Putri. 2024 “Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan Bomboloni”. Proyek Akhir Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Bomboloni merupakan suatu produk *bakery*, yang dikonsumsi sebagai makanan ringan atau pencuci mulut yang dibuat melalui proses fermentasi dengan bahan utama dalam pembuatan bomboloni terdiri dari tepung terigu, air, ragi, *margarine*, dan gula. Namun pada umumnya, bomboloni mengandung kadar serat dan antioksidan yang rendah. Kadar serat dan antioksidan pada makanan sangat diperlukan oleh tubuh. Oleh karena itu, Sumber serat dan antioksidan dapat diperoleh dari sumber nabati yaitu kacang merah. Pemanfaatan kacang merah pada pembuatan bomboloni dapat menjadikan bomboloni tersebut sebagai makanan sumber serat dan antioksidan yang tinggi. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan kualitas dan pembuatan bomboloni menggunakan kacang merah dari segi bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambahkan keanekaragaman hasil olahan dari kacang merah dalam bomboloni. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen, yaitu melakukan penambahan kacang merah dalam pembuatan bomboloni. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali penelitian hingga mendapatkan hasil yang sesuai dengan kualitas yang diharapkan. Penelitian ini dilakukan pada bulan 25 September – 25 Oktober 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik penggunaan kacang merah dalam pembuatan bomboloni mendeskripsikan kualitas bentuk berbentuk bulat dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke-III. Kualitas warna pada bomboloni kacang merah adalah berwarna kuning kecoklatan dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke-III. Kualitas rasa dari bomboloni kacang merah adalah manis dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke-III. Kualitas aroma dari bomboloni kacang merah adalah beraroma harum dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke-III. Kualitas tekstur bomboloni kacang merah adalah lembut dengan persentase tertinggi 100% pada penelitian ke-III. Harga jual bomboloni kacang merah adalah Rp.3.500/pcs.

Kata Kunci : Bomboloni, Kacang Merah, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT, atas limpahkan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan Bomboloni**”. Tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan dalam bentuk lain, maka berupa saran, bimbingan, maupun petunjuk dan bantuan dalam bentuk lain, maka penulis menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini. Ucapkan terimakasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat :

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 Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T. Selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si selaku Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Sari Mustika, S.Pt., M.Si. Selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu penguji Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak dan Ibu Dewan Dosen beserta Staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kepada Ayah, Ibu, dan Adik saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
9. Kepada Zaki Pratama beserta teman terdekat yang selalu ada menemani penulis dikala sedih maupun senang, selalu memberikan motivasi serta dorongan untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya rekan-rekan Tata Boga .

Padang, Februari 2024

Nadia Candika Putri

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORITIS	6
A. Kajian Teori	6
1. Bomboloni.....	6
2. Resep Standar Bomboloni.....	8
3. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Bomboloni	9
4. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Bomboloni	14
5. Teknik Pengolahan Bomboloni Kacang Merah	18
6. Kacang Merah	21
7. Kualitas Bomboloni	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu	26
C. Persiapan Bahan dan Alat	26
D. Proses pengolahan bomboloni dari kacang merah	28
E. Bagan proses pembuatan bomboloni kacang merah	31
F. Jenis dan Sumber data	32
G. Tahap Penilaian	33
H. Uji organoleptik.....	34
I. Analisis Data	34
BAB IV TEMUAN DAN BAHASAN	35
A. Deskripsi Data	35
1. Kualitas Bentuk Bulat Pada Bomboloni Kacang Merah	35
2. Kualitas Warna Pada Bomboloni Kacang Merah	36
3. Kualitas Tekstur Pada Bomboloni Kacang Merah.....	37
4. Kualitas Aroma Pada Bomboloni Kacang Merah.....	38
5. Kualitas Rasa Pada Bomboloni Kacang Merah	38
B. Pembahasan	40
1. Kualitas Bentuk	40
2. Kualitas Warna	41
3. Kualitas Tekstur.....	42
4. Kualitas Aroma.....	43
5. Kualitas Rasa	44
C. Analisis Harga	45
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	5

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar	
1. Bomboloni	6
2. Kacang merah	21
3. Diagram alir proses pembuatan bomboloni kacang merah	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel	
1. Resep standar bomboloni.....	8
2. Kandungan gizi dalam kacang merah	23
3. Bahan pembuatan bomboloni kacang merah	29
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) Pada Bomboloni Kacang Merah	35
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan Pada Bomboloni Kacang Merah	36
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Pada Bomboloni Kacang Merah	37
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Pada Bomboloni Kacang Merah	38
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Pada Kualitas Rasa Manis Bomboloni Kacang Merah.....	39
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kacang Merah Pada Bomboloni Kacang Merah	40
10. Anggaran Biaya Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan Bomboloni	46

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran	
1. Peralatan Persiapan Dan Pengolahan	54
2. Bahan Pembuatan Bomboloni Kacang Merah.....	54
3. Surat Izin Melakukan Penelitian	56
4. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	57
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	58
6. Angket penelitian bomboloni kacang merah	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan sumber energi yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Makanan yang dibutuhkan adalah makanan yang sehat dan memiliki gizi yang cukup untuk tubuh manusia sehingga dapat melakukan aktivitas secara baik dan maksimal (Prasepta, 2019). Makanan yang dibutuhkan oleh manusia pun beragam jenisnya. Salah satu jenis makanan yang sering dikonsumsi oleh kita saat waktu senggang yaitu makanan selingan (Meutia, 2020). Makanan selingan adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama (Kusuma, 2020). Salah satu makanan selingan yang disukai anak-anak dan merupakan makanan yang menjadi favorit banyak orang adalah bomboloni.

Bomboloni merupakan makanan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Selain menjadi makanan selingan, bomboloni juga bisa dijadikan sebagai menu sarapan pagi ataupun bekal untuk anak kesekolah karena bomboloni merupakan makanan yang cukup mengenyangkan yang memiliki karbohidrat tinggi dari tepung terigu dan sumber energi yang berasal dari gula (Swandani dkk, 2017). Bomboloni mempunyai cita rasa yang manis sehingga disukai oleh masyarakat lokal, dan harga bomboloni juga relatif terjangkau. Menurut (Suhedy, 2020) Bomboloni adalah donat isi ala Italia di daerah yang bernama *Trentino Alto-Adige*, yang

dimakan sebagai makanan ringan dan makanan penutup. Penamaan roti ini terkait dengan istilah bombe yang berarti bom. Kemungkinan dinamai seperti itu karena kemiripan dengan granat atau bom kuno.

Menurut Anggraini (2022) Bomboloni merupakan suatu produk *bakery*, yang dikonsumsi sebagai makanan ringan atau pencuci mulut yang dibuat melalui proses fermentasi dengan bahan utama dalam pembuatan bomboloni terdiri dari tepung terigu, air, ragi, *margarine*, dan gula. Bomboloni memiliki berbagai macam isian seperti vla, krim, dan selai, kemudian diberikan taburan gula dingin. Namun pada umumnya, bomboloni mengandung kadar serat dan antioksidan yang rendah. Kadar serat dan antioksidan pada makanan sangat diperlukan oleh tubuh. Oleh karena itu, Sumber serat dan antioksidan dapat diperoleh dari sumber nabati yaitu kacang merah (Harahap, 2020). Kacang merah memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dibandingkan dengan kacang kedelai dan kacang hijau (Rukmawati, 2017).

Kacang merah merupakan jenis kacang-kacangan yang banyak terdapat di pasar-pasar tradisional sehingga mudah di dapat dan harganya relatif murah. Pemanfaatan kacang merah pada pembuatan bomboloni dapat menjadikan bomboloni tersebut sebagai makanan sumber serat, protein, dan antioksidan yang tinggi. Berdasarkan hasil data pada Badan Pusat Statistik (2019) mengatakan bahwa produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2019 mencapai angka 61.520 ton, dan produksi kacang merah di Sumatera Barat mencapai 60 ton. Penggunaan kacang merah pada bomboloni ini diharapkan

dapat membuat tekstur bomboloni menjadi lembut, dan sesuai dengan kriteria bomboloni yang diinginkan.

Berdasarkan data pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017) mengatakan bahwa kacang merah kering mengandung protein sebanyak 22,1%. Dan berdasarkan hasil penelitian Asfi, dkk (2017) menyatakan bahwa semakin tinggi kadar kacang merah yang digunakan dalam suatu produk maka semakin tinggi pula kadar protein pada produk tersebut. Sehingga dengan tingginya kandungan protein pada kacang merah menjadikannya sangat potensial untuk digunakan sebagai bahan dalam pembuatan bomboloni. Kandungan arginin yang tinggi pada kacang merah mengaktifkan hormon pertumbuhan (*Human Growth Hormon*) yang berfungsi untuk pertumbuhan otot, membakar lemak, dan mengatur sistem imun tubuh (Justisia, 2016). Kacang merah merupakan sumber serat yang baik. Setiap 100 gram kacang merah kering menyediakan serat sekitar 24 gram, yang terdiri dari campuran serat larut dan tidak larut air.

Serat larut dapat menurunkan konsentrasi kolesterol dan gula darah (Fauziah et al., 2019). Dalam bentuk utuh, serat dapat bertindak sebagai penghambat fisik pada pencernaan. Serat dapat memperlambat laju makanan pada saluran pencernaan dan menghambat aktivitas enzim sehingga proses pencernaan khususnya pati menjadi lambat dan respons glukosa darah pun akan lebih rendah. Dengan demikian Indeks Glikemik nya cenderung lebih rendah (Arif et al., 2013). Indeks Glikemik kacang merah tergolong rendah yaitu 29 (Istiqomah and Rustanti, 2015). Kacang merah juga memiliki susunan

asam amino esensial yang lengkap. Kadar karbohidrat kacang merah yang cukup tinggi merupakan sumber energi yang baik yaitu setiap 100 gram mengandung 348 kkal. Warna merahnya berasal dari kulit ari yang mengandung gen yang memproduksi antioksidan (Maheswari, 2022).

Alasan penulis memilih produk bomboloni karena bomboloni merupakan makanan yang penulis sangat sukai dan penulis juga memiliki usaha produk bomboloni. Untuk menciptakan inovasi baru pada bomboloni, penulis ingin menambahkan kacang merah pada bomboloni karena kacang merah mengandung serat, protein, dan antioksidan yang tinggi. Kacang merah merupakan jenis kacang-kacangan yang banyak terdapat di pasar-pasar tradisional sehingga mudah di dapat dan harganya relatif murah. Secara umum, penggunaan kacang merah biasanya hanya dipakai sebagai isian sayur, isian kue, isian rendang, bahan dalam pembuatan yogurt, es krim, sup, dan lain-lain (Meutia, 2020). Kini bahkan umum digunakan untuk makanan bayi mengingat kandungan nilai gizinya yang tinggi terutama sebagai sumber protein dan fosfor. Pemanfaatan kacang merah juga dapat menjadikan bomboloni tersebut suatu inovasi yang unik dan meningkatkan nilai guna dari kacang merah.

Beberapa penelitian yang pernah dilakukan yaitu berjudul “Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan brownies Kukus” (Fabrella Yulicia dome, 2022) dan “Penggunaan Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bomboloni” (Puti Anggraini, 2022). Berdasarkan penelitian sebelumnya, belum ada penelitian bomboloni dengan kacang merah. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk

membuat bomboloni dengan memanfaatkan kacang merah maka judul penelitian ini adalah “**Penggunaan Kacang Merah Dalam Pembuatan Bomboloni**”, dengan harapan bisa membuat inovasi produk baru dibidang makanan khususnya bomboloni yang kaya dengan protein tinggi serta untuk meningkatkan nilai jual dari kacang merah dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini dapat :

1. Membuat bomboloni dari kacang merah.
2. Mendeskripsikan kualitas bomboloni dari kacang merah dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna dari pangan daerah yaitu kacang merah dalam pembuatan bomboloni.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat dalam penggunaan kacang merah dalam pembuatan bomboloni.
3. Menambah variasi baru dari bomboloni yaitu dengan menggunakan kacang merah.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Studi Diploma Tiga Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.