

**PENGGUNAAN LOKAN SEBAGAI ISIAN LEMPER**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh  
Gelar Alhi Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma Tiga (DIII) Tata  
Boga Universitas Negeri Padang*



Oleh  
**TRISA DIAN ASHARA**  
20079060/2020

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

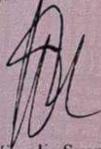
**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper**

Judul : Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper  
Nama : Trisa Dian Ashara  
NIM : 20079060  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

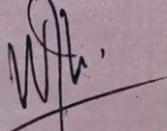
Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd  
NIP. 195903261985032001

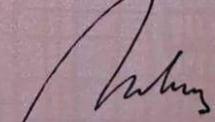
Mengetahui

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. 197608012005012001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Judul : Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lempur  
Nama : Trisa Dian Ashara  
NIM : 20079060  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

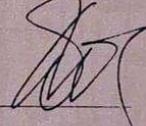
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, 04 November 2023

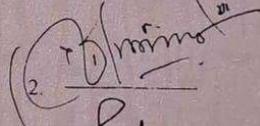
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

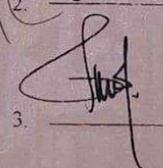
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd

1. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

2. 

Anggota : Cici Andriani, 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 : ikkfpump@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Trisa Dian Ashara  
Nim : 20079060  
Program Studi : D III Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul **Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper.**

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

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

Saya yang menyatakan



Trisa Dian Ashara  
NIM. 20079060

## ABSTRAK

**Trisa Dian Ashara. 2023.** “Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue lempér isian dari lokan dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah menambah wawasan ilmu pengetahuan tentang pembuatan kue lempér, meningkatkan nilai guna pangan daerah serta inovasi dalam pembuatan kue lempér dengan menggunakan lokan sebagai isiannya. Penelitian ini dilakukan sebanyak 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan penggunaan lokan dalam pembuatan kue lempér. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program Studi D3 Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang sangat baik. Hasil uji organoleptik setelah melakukan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas bentuk kue lempér adalah berbentuk cukup seragam, cukup berbentuk persegi panjang 3 cm x 6 cm, kualitas warna pada bagian luar lempér berwarna putih dan kualitas warna bagian dalam berwarna cukup hitam, kualitas aroma adalah cukup beraroma harum, kualitas tekstur kenyal, kualitas rasa adalah cukup berasa beras ketan putih dan cukup gurih. Harga jual kue lempér isian lokan adalah 3.500/pcs.

**Kata Kunci: Kue Lemper, Lokan, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, penulis ucapkan puji syukur atas kehadira-nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan inayah- Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “PENGUNAAN LOKAN SEBAGAI ISIAN LEMPER”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga 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 selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T, selaku ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti S. TP, M.Si, selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku dosen Penasehat Akademik dan selaku Pembimbing proyek akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan kepada penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
6. Bapak/Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Dalam penyusunan proyek akhir ini penulis menyadari masih jauh dari kata sempurna, hal ini disebabkan karena keterbatasan penulis. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proyek akhir ini, semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/I Tata Boga Khususnya.

Padang, Oktober 2023

Trisa Dian Ashara

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABLE</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Lemper .....	6
1. Sejarah Lemper .....	6
2. Definisi Lemper .....	6
B. Lokan .....	7
C. Cara Membuat Isian Lokan .....	9
D. Resep Standar Kue Lemper .....	11
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Lemper Isian Lokan .....	12
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Lemper Isian Lokan ..	16
G. Kualitas Lemper Isian Lokan .....	19
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
C. Persiapan Bahan dan Alat .....	22
D. Proses Pengolahan Kue Lemper Menggunakan Isian Dari Lokan .....	26
E. Bagan Pembuatan Kue Lemper Menggunakan Isian Lokan .....	28
F. Jenis Data dan Sumber Data .....	29
G. Tahap Penelitian .....	30
H. Uji Organoleptik .....	32
I. Analisis Data .....	33
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	34
1. Kualitas Bentuk .....	34
2. Kualitas Warna .....	36
3. Kualitas Aroma .....	38
4. Kualitas Tekstur .....	39
5. Kualitas Rasa .....	40
B. Pembahasan .....	41
1. Kualitas Bentuk .....	41
2. Kualitas Warna .....	42
3. Kualitas Aroma .....	43
4. Kualitas Tekstur .....	44
5. Kualitas Rasa .....	44
C. Analisis Harga .....	45

<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	48
B. Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	51
<b>LAMPIRAN</b> .....	54

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Kandungan Gizi Lokan .....	9
Tabel 2. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk Seragam Pada Kue lemper isian lokan .....	35
Tabel 3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk persegi panjang berukuran 3 cm x 6 cm panjang pada penggunaan lokan sebagai isian lemper .....	36
Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Bagian Luar Pada Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper .....	37
Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik warna bagian dalam Pada Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper .....	37
Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Pada Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper .....	38
Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Pada Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper .....	39
Tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Pada Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper .....	40
Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Pada Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper .....	41
Tabel 10. Anggaran Biaya Kue Lemper Isian Dari Lokan .....	46

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Lemper Ayam .....	7
Gambar 2. Kerang Lokan .....	8
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan isian lokan .....	10
Gambar 4. Bagan Pembuatan Kue Lemper .....	28

## **BABI PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia memiliki kue yang banyak digemari oleh masyarakat. Kue indonesia adalah kue yang terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari kekayaan alam yang ada di indonesia dengan teknik, alat dan penyajian yang istimewa dan khas. Kue terbagi atas kue basah dan kue kering, kue basah pada umumnya bertekstur empuk dan tidak dapat bertahan lama, karena teknik pengolahan dari kue basah biasanya dengan cara dikukus atau direbus dan juga banyak menggunakan bahan-bahan seperti, gula, santan, beras ketan sehingga mudah untuk basi. Kue basah adalah kue yang bertekstur lembut, empuk dan relatif basah. Kue basah memiliki umur simpan yang pendek karena mengandung kadar air yang tinggi (Mariani Shoshana Giantara , 2014).

Salah satu bentuk dari kue basah adalah lemper. Kue lemper dalam bahasa jawa merupakan singkatan dari kalimat “*Yen dielem atimu ojo memper*” yang memiliki arti “jangan sombong saat dipuji” mengajarkan kita tentang pentingnya sikap rendah hati serta banyak nilai filosofis lainnya. Kue lemper memiliki beberapa komponen yaitu pembungkus dari daun pisang, ketan dan juga suwiran atau potongan daging (Sutrisnayanti et al., 2021).

Lemper adalah panganan yang terbuat dari ketan yang biasanya berisi abon atau cincangan daging ayam, dan dibungkus dengan daun pisang. Harga isian lemper selama ini mahal karena menggunakan cincangan daging dan abon. Lemper sering dijadikan menu favorit dalam snack box di

antara kue-kue tradisional lainnya (Kusumawati et al., 2022). Lemper ini biasanya dibungkus dengan daun pisang dengan bentuk persegi panjang, karena Daun pisang merupakan bahan pembungkus makanan yang aman digunakan karena mengandung bahan alami. Pengetahuan masyarakat tentang daun sebagai bahan pembungkus makanan tradisional merupakan salah satu upaya untuk mempercantik penampilan makanan, serta menambah aroma khas dan kelezatan makanan (Nugrahani & Abdi Parela, 2022).

Kerang lokan (*Geloina erosa*) merupakan salah satu Bivalvia, termasuk family corbiculidae yang mendiami dasar perairan berlumpur. Kerang hidup di dalam pasir atau lumpur, pada hilir dan dasar sungai atau muara sungai di perairan payau atau perairan tawar yang berarus. Umumnya family Corbiculidae dapat ditemukan pada substrak yang memiliki O<sub>2</sub> yang baik pada pasir kasar atau campuran pasir dan kerikil Yona, Y (2022) . Mangrove sebagai salah satu tempat berlindung, bernaung dan mencari makan bagi makro invertebrata pada umumnya, termasuk kerang lokan *Geloina erosa* (Nurhaliza, 2022). Salah satu organisme dapat hidup pada daerah hutan mangrove adalah jenis *bivalvia* yang banyak ditemukan yaitu kerang lokan di Muara Surantih Kecamatan Sutera Kabupaten Pesisir Selatan Provinsi Sumatera Barat.

Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Pesisir Selatan Sumatera Barat (2023) menyatakan bahwa produksi lokan per tahunnya bisa mencapai 1,5 Ton. Menurut pengamatan penulis lokan banyak terdapat di

daerah Indrapura, Air Haji, dan juga Kambang Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat. Lokan ini banyak ditemui di pasar tradisional yang ada di daerah tersebut. Biasanya lokan diolah menjadi lauk pauk seperti, rendang lokan, kalio lokan, dan juga sate lokan saja. Berdasarkan pengamatan tersebut belum ada masyarakat mengolah lokan sebagai isian dari lemper, sedangkan lemper merupakan kue indonesia yang banyak digemari oleh setiap masyarakat yang ada di indonesia. Maka melalui pengolahan lokan tersebut dapat meningkatkan kualitas hasil produksi lokan dan menambah variasi dari isian lemper sekaligus meningkatkan nilai jual produksi lokan.

Pengolahan lokan sebagai isian dari pembuatan lemper diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi lokan dan memvariasikan berbagai olahan dari lokan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan juga kualitas olahan dari lokan tersebut. Selanjutnya, penggunaan lokan sebagai isian dalam pembuatan lemper yang merupakan salah satu untuk meningkatkan hasil penganekaragaman pangan.

Berdasarkan hal di atas, maka penulis melakukan penelitian tentang penggunaan lokan sebagai isian dari lemper yang meliputi bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur. Oleh karena itu penelitian ini di beri judul **:“Penggunaan Lokan Sebagai Isian Lemper”**

## **B. Tujuan Penelitian**

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

1. Membuat lempeng dari isian kerang lokan
2. Mendeskripsikan kualitas lempeng dari isian kerang lokan
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Aroma
  - d. Rasa
  - e. Tekstur

### **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengembangkan olahan kerang lokan sebagai produk baru pada isian lempeng.
2. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan bagi penulis tentang penggunaan lokan sebagai isian lempeng sehingga menambah daya guna kerang lokan.
3. Sebagai salah satu cara pengembangan produk hasil seafood sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kue jajanan tradisional yang dihasilkan.
4. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi kue jajanan tradisional dalam penggunaan lokan sebagai isian dari lempeng, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Negeri Padang.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program

D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Memberikan informasi kepada masyarakat Khusus Masyarakat daerah Kambang, Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat tentang proses pembuatan isian lempeng dari lokan serta mengetahui kualitas dan nilai gizi yang terkandung dalam lempeng isian kerang lokan.