

**PENGGUNAAN TEPUNG BENGKUANG DALAM PEMBUATAN KULIT  
KUE MUSO**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya  
(A.Md) Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga  
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**MUHAMMAD REYHAN ELJAVIER LRM**

**NIM : 21079051**

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

**2024**

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan Kulit Kue  
Muso  
Nama : Muhammad Reyhan Eljavier LRM  
NIM : 21079051  
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

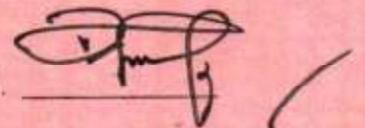
Padang, 15 Agustus 2024

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

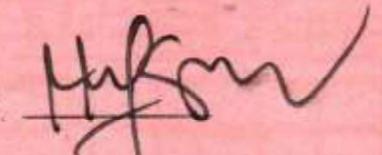
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1.



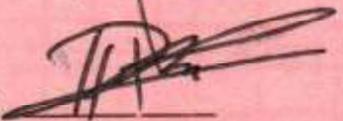
Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2.



Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si

3.



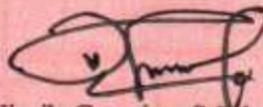
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan Kulit Kue Muso

Judul : Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan Kulit Kue Muso  
Nama : Muhammad Reyhan Eljavier LRM  
NIM : 21079051  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 16 Agustus 2024

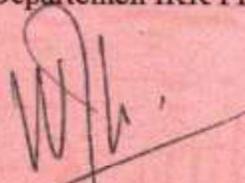
Disetujui oleh Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd. M.Si  
NIP. 197608012005012001

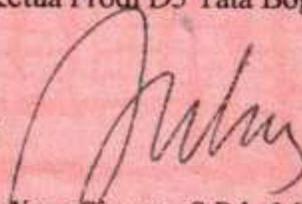
Mengetahui

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. 198707022019032009

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Reyhan El Javier LRM  
NIM : 21079051  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan Kulit Kue Muso”** 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, 23 Agustus 2024

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Muhammad Reyhan  
NIM. 21079051

## **ABSTRAK**

**Muhammad Reyhan, 2024.** “ Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan Kue Muso”. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue muso dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini untuk meningkatkan nilai ekonomis dari bengkuang yang dijadikan tepung dan membawa inovasi pada kue muso dari tepung bengkuang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali percobaan pembuatan kue muso dengan penambahan tepung bengkuang. Hasil uji organoleptic penggunaan tepung bengkuang pada pembuatan kue muso mendeskripsikan kualitas bentuk kue muso adalah rapi dan seragam, kualitas warna dari kue muso adalah coklat dan hijau, kualitas aroma kue muso adalah harum khas kue muso, kualitas tekstur kue muso adalah kenyal dan lembut, dan kualitas rasa kue muso adalah manis.

**Kata Kunci : Tepung Bengkuang, Kue Muso, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “*Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan Kulit Kue Muso*”. 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. Prof Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Dr.Weni Nelmira, S.Pd, M.pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

4. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si Selaku Dosen pembimbing sekaligus dosen penasehat akademi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir.
5. Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si Selaku Penguji I dan Raggi Rahimul Insan, S.P, M.SI.
6. Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Terima Kasih kepada teman seperjuangan D3 Tata Boga, tahun 2021. Yang telah memberikan kesempatan dan peluang untuk penulis berkenalan dan menjalani perkuliahan dengan baik.
8. Terimakasih kepada ibunda tercinta yang terus memberikan support serta kasih sayang dan doa-doa yang engkau panjatkan menggetarkan langit terus merangkul penulis hingga penulis sekarang bisa menyelesaikan masa studi penulis sebagai mahasiswa.
9. Terimakasih kepada almarhum ayah yang sudah memberikan motivasi dan doa dari langit disana serta telah merawat penulis hingga penulis mempunyai pribadi yang pantang menyerah dengan segala yang penulis alami, doa-doa ayah akan selalu merangkul dan mengiri petualangan penulis dalam menyusuri seluruh dunia.
10. Terimakasih kepada bang laru abang tersayang yang sudah support penulis dalam segala hal finansial penulis selama menjalani perkuliahan serta selama penulis merantau untuk menyelesaikan masa studi penulis sebagai mahasiswa

11. Terimakasih kepada adik-adik tercinta yang telah mendoakan penulis serta memberikan dukungan penuh dalam penulis menjalani masa studi dan doa-doa yang selalu mengiri perjalanan penulis dalam masa perkuliahan.
12. Terimakasih kepada saya sendiri yang sudah mampu menjalani semua masa studi dengan cukup baik dan berkesan, mampu untuk merubah pribadi menjadi lebih baik dari sebelumnya, lebih dewasa dalam mengambil keputusan, gigih dan tekun dalam menjalani masa studi, serta semangat pantang menyerah terus menyala didalam diri saya untuk menjalani masa studi, dan terus mau belajar tanpa kenal lelah.

Semoga segala doa yang diberikan dan bimbingan akan bermanfaat bagi penulis dan juga menjadi berkah bagi bapak/ibu, saudara, dan teman sekalian. Penulis menyadari akan kurangnya dalam penulis proyek akhir penulis untuk itu penulis mohon maaf atas kekurangan dari proses penulisan proyek akhir dan penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca proyek akhir agar penulis dapat belajar dan memperbaiki kesalahan penulis. Akhir kata saya ucapkan terimakasih

Padang, 10 Agustus 2024

Muhammad Reyhan

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	4
C. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
A. Kue Muso.....	5
B. Tepung Bengkuang.....	6
C. Resep Standart Kue Muso.....	9
D. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Muso .....	11
E. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Muso.....	15
F. Kualitas Kue Muso Tepung Bengkuang.....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
A. Jenis penelitian.....	20
B. Tempat dan waktu penelitian .....	20
C. Persiapan alat dan bahan.....	20
D. Proses Pengolahan Kue Muso Tepung Bengkuang .....	22
E. Bagan Proses Pengolahan Kue Muso Tepung Bengkuang .....	24
F. Jenis dan sumber data.....	25
G. Tahap penelitian .....	26
H. Uji organoleptik .....	28

<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A. Deskripsi Data.....	30
B. Pembahasan .....	37
C. Analisis Harga .....	43
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>49</b>
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kue muso .....	5
2. Tepung Bengkuang.....	7
3. Bagan Proses Pembuatan Kue Muso Tepung Bengkuang.....	24
4. Kualitas bentuk (rapi) pada kue muso tepung bengkuang.....	31
5. Kualitas bentuk (Seragam) pada kue muso tepung bengkuang .....	31
6. Kualitas warna coklat tua pada kue muso tepung bengkuang .....	32
7. Kualitas warna (hijau) pada kue muso tepung bengkuang .....	33
8. Kualitas aroma pada kue muso tepung bengkuang.....	34
9. Kualitas tekstur (kenyal) pada kue muso tepung bengkuang.....	35
10. Kualitas tekstur (lembut) pada kue muso tepung bengkuang .....	36
11. Kualitas rasa (manis) pada kue muso tepung bengkuang .....	37

## DAFTAR TABEL

<b>Table</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep Standart Kue Muso .....	10
2. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Muso Tepung Bengkuang .....	21
3. Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan Kue Muso Tepung Bengkuang	22
4. Anggaran Biaya Pembuatan kue muso Menggunakan Resep Standar .....	44
5. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Muso Tepung Bengkuang .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue muso tepung bengkuang .....	54
2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue muso tepung bengkuang.....	55
3. Proses Pembuatan kue muso Tepung Bengkuang .....	56
4. Angket penelitian.....	57
5. Surat Rekomendasi .....	62
6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir .....	63
7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek akhir.....	64
8. Surat Tugas Pembimbing.....	65
9. Surat Izin Penelitian.....	66
10. Surat Permohonan Panelis.....	67

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dari bentuknya, Kue muso adalah kue yang memiliki bentuk seperti mangkok di mana bagian pinggir atau kulitnya memiliki bahan utama coklat bubuk dan tepung ketan serta dibagian dalam diisi dengan isian pandan. Kue muso terbuat dari campuran tepung ketan, tepung terigu, coklat bubuk, minyak sayur, pasta pandan, santan, garam halus, telur, tepung terigu, gula pasir, dan vanili. Dengan cita rasa yang manis, serta tekstur yang kenyal. Kue muso sendiri bentuknya hampir mirip dengan kue talam yang membedakan kue muso lebih legit dibanding dengan kue talam. Kue muso berasal dari Provinsi Jambi tepatnya di daerah Seberang Kota Jambi yang sering memproduksi kue muso ini untuk dijual di pasar tradisional maupun di toko kue.

Dalam pembuatan kue muso biasanya tepung ketan dipakai sebagai bahan utama pembuatan kue muso, dalam penelitian ini penulis akan menginovasikan kue muso dengan menambahkan bahan pangan yang berlimpah di Sumatra Barat yaitu Bengkuang, Bengkuang di Sumatra Barat terutama di Kota Padang sendiri merupakan tanaman yang sering dibudidayakan oleh masyarakat di Kota Padang. Pada tahun 2018-2019 mengalami peningkatan panen dengan total produktifitas (Ton/Ha) sebanyak 8,5 di 2018 dan 29,5 di 2019 dengan luas panen (Ha) 10 hektar. Bengkuang di Kota Padang didaerah Kuranji berbeda dengan Bengkuang yang ada didaerah lain, Bengkuang yang ada di Kota Padang lebih manis dan

tidak berserat saat dimakan sehingga tidak tersangkut digigi, itulah yang membuat bengkuang di Kota Padang lebih unggul dibanding daerah lain, namun kepopuleran bengkuang di Kota padang mulai memudar dikarenakan inovasi dalam pengembangannya terhadap produk makanan masih minim dikarenakan belum ada variasi dari pengolahan bengkuang itu sendiri.

Tanaman buah bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) adalah umbi-umbian yang memiliki rasa manis dan segar, serta kandungan gizi yang tinggi seperti vitamin C, serat, dan mineral. Usaha perdagangan buah bengkuang tidak hanya menawarkan peluang ekonomi tetapi juga berkontribusi pada kesehatan masyarakat. Bagi para pedagang buah itu sendiri, selama ini untuk meningkatkan omset penjualan buah bengkuang tidak seperti yang diharapkan, karena selama ini masih menggunakan “sistem menunggu di tempat”. Omset hanya tergantung pada waktu tertentu saja seperti hari libur dikarenakan lokasi penjualan buah ini terletak di pinggir jalan raya yang memungkinkan konsumen bisa melihat dengan cepat. Namun hal ini tidak bisa dijadikan jaminan untuk meraup keuntungan yang besar, karena pedagang juga bersaing dengan pedagang yang bersebelahan dengannya, sehingga peluang mendapatkan konsumen juga sedikit, terkecuali jika si pedagang sudah memiliki langganan tetap.

Dalam 1 hari, rata-rata para pedagang mengambil buah dari agennya hanya 1 karung saja seharga Rp 220,000/karung , untuk harga jualnya didasarkan dari sistem “onggok” misal untuk satu onggok ada yg dijual dengan harga 10.000, 15.000 bahkan 25.000/onggok, tergantung dari ukurannya , dan diharapkan harus habis

dalam waktu 1-2 hari tersebut karena kalau terlalu lama buah tersebut layu dan rasanya jadi kurang maksimal. Namun karena sistem penjualannya adalah menunggu di tempat , sehingga target untung tidak dapat di estimasi.meskipun mereka rata-rata berjualan dari jam 10 pagi sampai jam 8 malam, namun itu bukan jaminan akan memperoleh untung yang banyak.

Untuk itu penulis ingin memanfaatkan bengkuang sebagai pengembangan produk agar bisa meningkatkan nilai jual bengkuang sendiri serta menjadi inovasi baru dalam produk makanan. Bengkuang sendiri nantinya akan dijadikan tepung terlebih dahulu sebelum akan dimasukkan kedalam bahan pembuatan kue muso.

Berdasarkan pembahasan diatas penulis tertarik untuk membuat bengkuang menjadi tepung bengkuang untuk bahan dalam pembuatan Kue muso dengan menggantikan tepung ketan sebagai bahan utama dengan tepung bengkuang agar dapat memberikan variasi dalam penggunaan tepung bengkuang yang masih minim, oleh karena itu penulis akan mengangkat judul “ Penggunaan Tepung Bengkuang dalam Pembuatan Kulit Kue Muso” dengan penelitian terhadap kualitas, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada Kue Muso. Yang merujuk kepada beberapa penelitian yaitu “Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Sponge Cake” (Faizal Resya Ramadhani, 2021) dan “Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni” (Dila Mardiani, 2023).

## **B. Tujuan Penelitian**

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

1. Membuat Kue muso dari Tepung Bengkuang
2. Mendeskripsikan Kue Muso dari tepung bengkuang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Meningkatkan keanekaragaman dalam pengolahan bengkuang untuk memberi variasi dalam pengolahan bengkuang.
3. Memberikan wawasan tentang penggunaan tepung bengkuang dalam pembuatan kulit kue muso baik masyarakat maupun penulis.
4. Meningkatkan nilai jual pada bengkuang