

PEMBUATAN BAKPAO DENGAN PENAMBAHAN JUS SEMANGKA

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh gelar Ahli Madya (A. Md) pada Program Studi Diploma III
Tata Boga Universitas Negeri Padang*



Oleh :

SYAFA NAMIRA

NIM : 21079068 / 2021

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

2024

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Bakpao Dengan Penambahan Jus Semangka
Nama : Syafa Namira
NIM : 21079068
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, 19 Agustus 2024

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Ezi Anggraini, M. Pd

1. 

Anggota : Dr. Kasmita, S. Pd, M, Si

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M. Pd

3. 

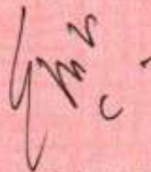
PERSETUJUAN PEMBIMBING

PEMBUATAN BAKPAO DENGAN PENAMBAHAN JUS SEMANGKA

Judul : Pembuatan Bakpao Dengan Penambahan Jus Semangka
Nama : Syafa Namira
NIM : 21079068
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 21 Agustus 2024

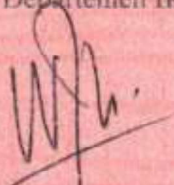
Disetujui oleh Pembimbing



Ezi Anggraini, M. Pd
NIP. 198412272023212023

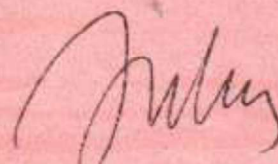
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelnjira, 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 : Syafa Namira
NIM : 21079068
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Bakpao Dengan Penambahan Jus Semangka” 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,



Syafa Namira
NIM. 21079068

ABSTRAK

Syafa Namira. 2024. *“Penggunaan Jus Semangka Dalam Pembuatan Bakpao”*.
Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen
Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan
Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan penambahan cairan yaitu menggunakan jus semangka pada pembuatan bakpao yang berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas bakpao dengan penambahan jus semangka dalam pembuatan bakpao. Penggunaan air pada adonan sebelum fermentasi dapat mempengaruhi proses fermentasi. Salah satu air yang dapat mempengaruhi proses fermentasi adalah penggunaan jus semangka. Melihat kandungan yang ada dalam jus semangka, maka jus semangka sangat cocok digunakan untuk pertumbuhan ragi pada bakpao. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni sampai dengan Juli 2024 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Jus semangka dapat digunakan sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan penggunaan bahan lokal, penggunaan jus semangka pada bakpao dapat dilakukan dengan cara memanfaatkan sumber daya alam yang telah ada dan tersedia melimpah. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas bakpao dengan penambahan jus semangka. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali pembuatan menunjukkan bahwa kualitas warna bakpao semangka adalah oren, kualitas aroma bakpao semangka harum, kualitas rasa bakpao semangka manis, serta kualitas tekstur bakpao yang dihasilkan lembut dan licin. Harga jual Bakpao semangka tersebut senilai Rp. 8.000/kotak

Kata Kunci: Bakpao, Semangka, 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 Jus Semangka Dalam Pembuatan Bakpao*”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi D3 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, 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 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd Selaku Dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir.

5. Bapak Nasah Ulwan, S. S. T., M. Pd. Selaku Penasehat Akademik yang telah memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir.
6. Ibu Dr. Kasmita, S. Pd, M, Si Selaku Dosen Penguji I dan Ibu Wiwik Indrayeni, M. Pd Selaku Dosen Penguji II.
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Cinta pertama dan panutanku, Ayah dan Mama. Terima kasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang sudah diberikan. Tak kenal lelah mendoakan serta memberikan perhatian dan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai meraih gelar ahli madya. Semoga mama dan ayah sehat dan Bahagia selalu.
9. Kepada sahabat penulis Selvi Aprilianti, Septi Dwi Rani, Rusdi Widodo, Sarah Amalya, Khaulah Mujahidah, Rifdah Rohadatul, Igisty Viziasnika dan Hana Febriani yang selama ini banyak membantu dan memberikan semangat dan dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir.
10. Terima Kasih kepada teman seperjuangan D3 Tata Boga, tahun 2021. Yang telah memberikan kesempatan dan peluang untuk penulis berkenalan dan menjalani perkuliahan dengan baik. Terima kasih sudah menjadi bagian dari cerita penulis dalam masa perkuliahan.
10. Terima Kasih kepada *pastry team* Aston Bogor *Hotel & Resort*, yang sudah memberikan pengalaman dan pembelajaran berharga kepada penulis. Selalu memberikan motivasi yang baik untuk penulis menyelesaikan pengalaman lapangan industri hingga selesai.

11. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri karena telah mampu berusaha keras dan sudah berjuang sejauh ini. Mampu melewati masa rantau yang cukup sulit tetapi dapat dijalankan dengan baik sejauh ini. Mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan proyek akhir ini dan dapat menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang bisa di banggakan untuk diri sendiri.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan rekan berikan mendapat berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan.

Padang, 29 Juli 2024

Syafa Namira

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR..... | ii |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR TABEL..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 4 |
| C. Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II KAJIAN TEORI | 6 |
| A. Bakpao..... | 6 |
| B. Semangka | 28 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 38 |
| A. Jenis Penelitian..... | 38 |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian | 38 |
| C. Persiapan Bahan dan Alat | 39 |
| D. Tahap Pengolahan | 41 |
| E. Jenis Data dan Sumber Data | 45 |
| F. Tahap Penelitian..... | 46 |
| G. Uji Organoleptik..... | 48 |
| H. Angket..... | 51 |
| I. Analisis Data | 51 |
| BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN | 52 |
| A. Deskripsi Data..... | 52 |
| B. Pembahasan..... | 57 |
| C. Analisis Harga | 60 |
| BAB V PENUTUP | 65 |
| A. Kesimpulan | 65 |
| B. Saran..... | 66 |
| DAFTAR PUSTAKA | 68 |
| LAMPIRAN..... | 70 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Resep standar Bakpao | 10 |
| Tabel 2. Kandungan Buah Semangka..... | 35 |
| Tabel 3. Alat Persiapan | 40 |
| Tabel 4. Alat pengolahan | 40 |
| Tabel 5. Alat Penyajian | 41 |
| Tabel 6. Resep Inovasi Pembuatan Bakpao Jus Semangka | 42 |
| Tabel 7. Anggaran Biaya Pembuatan Bakpao Menggunakan Resep Standar | 60 |
| Tabel 8. Anggaran Biaya Pembuatan Bakpao Jus Semangka | 63 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Bakpao | 8 |
| Gambar 2. Tepung Protein Tinggi..... | 12 |
| Gambar 3. Maizena | 13 |
| Gambar 4. Compressed Yeast | 14 |
| Gambar 5. Active dry yeast..... | 15 |
| Gambar 6. Instant dry yeast..... | 16 |
| Gambar 7. Garam..... | 17 |
| Gambar 8. Le mineral | 18 |
| Gambar 9. Bread Improver..... | 18 |
| Gambar 10. Gula Pasir | 19 |
| Gambar 11. Mentega Putih / Shortening (Sumber: palmia)..... | 20 |
| Gambar 12. Susu Bubuk Dancow | 21 |
| Gambar 13. Timbangan Digital..... | 23 |
| Gambar 14. Gelas ukur plastik | 23 |
| Gambar 15. Planetary Mixer | 24 |
| Gambar 16. Penggiling Adonan Kayu..... | 25 |
| Gambar 17. Pisau Adonan..... | 26 |
| Gambar 18. Kukusan Stainless steel..... | 26 |
| Gambar 19. Kompor gas | 27 |
| Gambar 20. Kemasan Mika bakpao | 27 |
| Gambar 21. Buah semangka..... | 28 |
| Gambar 22. Semangka Quality | 31 |
| Gambar 23. Semangka Superior..... | 32 |
| Gambar 24. Semangka Sweet Beauty..... | 32 |
| Gambar 25. Semangka Golden Crown | 33 |
| Gambar 26. Semangka Yellow Baby | 33 |
| Gambar 27. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Oren) Bakpao Jus semangka | 52 |
| Gambar 28. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa | 53 |
| Gambar 29. Diagram Data Uji Organoleptik Aroma | 54 |
| Gambar 30. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) | 55 |
| Gambar 31. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Licin)..... | 56 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. Alat | 70 |
| Lampiran 2. Bahan..... | 71 |
| Lampiran 3. Proses pembuatan Bakpao Jus Semangka | 72 |
| Lampiran 4. Proses Pembuatan Bakpao Resep Standar..... | 73 |
| Lampiran 5. Surat Tugas Pembimbing..... | 74 |
| Lampiran 6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir | 75 |
| Lampiran 7. Surat Rekomendasi | 76 |
| Lampiran 8. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir | 77 |
| Lampiran 9. Surat Izin Penelitian..... | 78 |
| Lampiran 10. Angket Penelitian..... | 79 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakpao merupakan jenis roti tradisional yang berasal dari negeri china, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi hingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Istilah bakpao sendiri berasal dari Bahasa hokkian yang dimana bak berarti daging, sedangkan pao berarti bungkusan, oleh karena itu, bakpao diartikan bungkusan daging (Claudia dan Arik, 2018). Bakpao memiliki tekstur yang kenyal, empuk dan manis membuat makanan ini menjadi sangat diminati oleh semua kalangan masyarakat (Novia Putri, 2016). Makanan ini berbentuk bundar dan mencembung dibagian permukaannya sehingga terlihat menarik dan akan membuat kita semua dengan melihatnya saja timbul rasa ingin memakannya (Siti, dkk., 2016). Bakpao merupakan makanan rumahan yang berbentuk bulat dan memiliki tekstur lembut pada umumnya terbuat dari campuran tepung terigu (Nanda, dkk., 2018).

Bakpao biasanya diisi dengan isian daging, kemudian ada juga yang diisi dengan selai, kacang, atau sayur – sayuran. Kulit bakpao terbuat dari adonan yang berbahan dasar tepung terigu diberi ragi, untuk mengembang kemudian dikukus hingga masak (Claudia dan Arik, 2018). Saat ini dengan semakin pesatnya dunia kuliner proses pembuatan bakpao yang sangat mudah divariasikan dengan berbagai macam bentuk agar penampilannya lebih menarik. Disamping itu harganya juga relatif

terjangkau oleh masyarakat. Bakpao dapat dikonsumsi berbagai kesempatan seperti teman minum teh, dijadikan sebagai snack, atau sebagai sarapan pagi. Namun karena tidak adanya variasi dalam pembuatan bakpao ini, membuat rasa roti ini biasa saja dan juga dapat memicu kurangnya peminat dari bakpao. Dalam proses pembuatan bakpao ini salah satu bahan utama yang digunakan adalah air.

Air memiliki banyak fungsi dalam pembuatan roti ini. Air memiliki peran yang sangat penting dalam pembentukan adonan karena *gluten* tidak akan membentuk tekstur jika tidak ada penambahan air (D. Damat, 2018:16). Dalam pembuatan adonan bakpao, gunakan air dengan pH normal (air minum) agar mendapatkan roti yang maksimal. Penggunaan air pada adonan sebelum fermentasi dapat mempengaruhi proses fermentasi (Henny Krissetiana, 2013). Berbagai macam air dapat digunakan sebagai alternatif dalam pembuatan adonan bakpao ini. Salah satu air yang dapat mempengaruhi proses fermentasi adalah penggunaan jus semangka. Dikarenakan, secara umum minuman jus buah diharapkan mengandung minimal 20% sari buah. Rasa minuman sari buah umumnya manis, asam dan terasa segar. Beberapa minuman sari buah mempunyai pH relatif tinggi seperti jus buah semangka (5.2 – 5.6).

Jus semangka dapat digunakan sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan penggunaan bahan lokal, penggunaan jus semangka pada bakpao dapat dilakukan karena dengan cara memanfaatkan sumber daya alam yang telah ada, tersedia melimpah dan memiliki nilai gizi dan

ekonomis yang tinggi. Jus semangka merupakan air yang diperoleh dari buah semangka, yang merupakan salah satu tanaman pangan tropis yang sangat banyak terdapat di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa produksi semangka di Sumatera Barat cukup banyak dengan jumlah produk tahun 2022 sebanyak 11,767,00 ton. Kab. Agam merupakan salah satu kabupaten yang banyak memproduksi semangka sebanyak 4,874,00 ton (Badan Pusat Statistik, 2022).

Beberapa penelitian terdahulu yang telah berhasil menggunakan semangka yaitu Pembuatan Permen Jeli dari Daging kulit semangka oleh Raudah Muliani Siregar (2018). Pengaruh Substitusi Kulit Semangka Terhadap Kualitas Es Krim oleh Rahmi Pertiwi (2017). Dari beberapa hasil penelitian dan literatur diatas belum ada yang melakukan penelitian pembuatan bakpao dengan penambahan jus semangka.

Penelitian penggunaan jus semangka dalam pembuatan bakpao belum pernah diteliti. Selain itu dengan menggunakan jus semangka penulis ingin mengkreasikan dan memanfaatkan hasil pangan lokal dan dapat diproduksi oleh semua kalangan dan tentunya juga mengandung gizi. Berdasarkan hal tersebut penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu bakpao dengan penggunaan cairan yang berbeda. Salah satu cairannya yaitu penggunaan jus semangka sebagai pengembangan dalam memanfaatkan jus semangka juga bertujuan sebagai alternatif penggunaan air dalam olahan bakpao serta membandingkan dan melihat kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa pada bakpao. Berdasarkan pra penelitian sebelumnya dengan

mengganti air dengan jus semangka sepenuhnya memberikan hasil yang cukup baik dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Selain itu penelitian tentang penggunaan jus semangka pada bakpao belum ada. Oleh karena itu, penelitian ini diberi judul “**Pembuatan Bakpao dengan Penambahan Jus Semangka**”.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah.

1. Membuat bakpao menggunakan penambahan jus semangka.
2. Mendeskripsikan kualitas bakpao yang menggunakan jus semangka dilihat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka dari itu manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis

Memberikan tambahan ilmu pengetahuan penulis di bidang *bakery* serta mengaplikasikan ilmu tata boga yang telah diperoleh dibangku perkuliahan dan merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

2. Bagi Mahasiswa D3 Tata Boga

Sebagai bahan pedoman untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa D3 Tata Boga Departemen Ilmu

Kesejahteraan Keluarga terhadap pemanfaatan *bakery* menggunakan jus semangka dan sebagai literatur yang relevan bagi peneliti selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang variasi pemanfaatan jus semangka serta sumbangan ilmu pengetahuan terhadap perkembangan teknologi penggunaan jus semangka terhadap kualitas bakpao dalam bidang tata boga serta menambah nilai jual pada hasil pengolahan makanan menggunakan jus semangka.