

PROYEK AKHIR
PENAMBAHAN WORTEL PADA PEMBUATAN BROWNIES BAKAR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan
Program Diploma Tiga (D3) Tata Boga*



Disusun oleh :

THESA ERLIAN
2007/ 87360

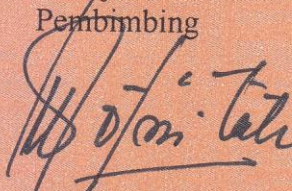
PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2012

PERSETUJUAN PROYEK AKHIR
PENAMBAHAN WORTEL PADA PEMBUATAN
BROWNIES BAKAR

Nama : Thesa Erlian
Nim : 87360/ 2007
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2012

Disetujui oleh :
Pembimbing

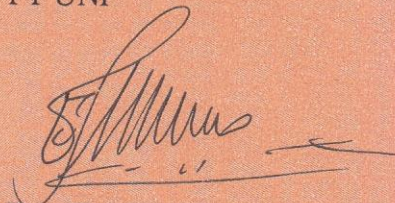


Dra. Sofnitati

NIP. 19540728 19803 2001

Mengetahui

Ketua Jurusan KK
FT UNP



Dra. Ernawati, M. Pd

NIP. 19610618 198903 2002

Ketua Program Studi
Tata Boga (D3)



Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd

NIP. 19590326 198503 2001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan pembuatan Proyek Akhir yang berjudul “Penambahan Wortel Pada Pembuatan Brownies Bakar”

Pembuatan Proyek Akhir ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Tata Boga di Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Proyek akhir ini disusun berdasarkan penelitian yang penulis lakukan pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyelesaian Proyek Akhir ini, penulis banyak menemukan kesulitan, karena keterbatasan kemampuan baik pengalaman maupun pengetahuan penulis. Berkat bantuan berbagai pihak akhirnya penulis dapat mengatasi segala kesulitan yang ditemukan selama penyusunan Proyek Akhir ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Bapak Drs. H. Ganefri, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Sofnitati, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengetahuan, bimbingan dan arahan dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.
4. Ibu Dra. Liswarti Yusuf, selaku Pembimbing Akademik (PA) yang telah memberikan nasehat dan saran yang berguna untuk penulis.

5. Bapak-bapak dan Ibu-ibu dosen beserta staf Tata Usaha Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
6. Khusus buat Ibunda dan Ayahanda tercinta yang telah begitu sabar dan mendoakan penulis agar selalu sukses dalam menjalani kehidupan ini.
7. Buat teman-teman senasib seperjuangan yang tak bisa kusebutkan satu persatu yang telah memberikan dorongan moril dalam penyusunan Proyek Akhir.

Akhirnya penulis doakan semoga semua amal yang diberikan mendapat imbalan yang setimpal dari Allah SWT, dan penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua amin.

Padang, Agustus 2012

P e n u l i s

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Proyek Akhir.....	4
C. Manfaat Proyek Akhir.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Brownies	5
B. Jenis Brownies	6
C. Metode Pengolahan Brownies.....	7
D. Wortel.....	8
E. Resep Dasar Brownies Bakar.....	12
F. Bahan Pembuatan Brownies Bakar	15
G. Kualitas Brownies Bakar.....	21
BAB III PROSEDUR	
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Tempat Penelitian.....	25
C. Pemilihan Bahan	25
D. Alat yang Digunakan.....	27
E. Proses Pengolahan Brownies Dengan Penambahan Wortel	30
F. Tahap Penelitian.....	32
G. Uji Organoleptik.....	36

H. Jenis Data dan Sumber Data	36
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrument.....	37
J. Teknik Analisa Data.....	38
K. Bagan Pembuatan Brownies Dengan Penambahan Wortel	39
 BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	40
B. Pembahasan	55
C. Analisis Harga	64
 BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	67
B. Saran.....	69
 DAFTAR PUSTAKA	 70
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Zat Gizi Wortel Per 100 Gram	12
2. Resep Dasar Brownies Bakar	13
3. Resep Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	14
4. Komposisi Kimia Terpung Terigu Per 100 Gram	16
5. Komposisi Kimia Gula Pasir Per 100 Gram	19
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	41
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	42
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Persegi Empat Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	43
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	45
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Berbintik Orange Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	46
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	47
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Halus Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	49
13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Harum Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	50

14. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Wortel Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	51
15. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Manis Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	53
16. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Wortel Brownies Bakar Dengan Penambahan Wortel	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 . Bagan Pembuatan Brownies Dengan Penambahan Wortel	39
2 . Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume	42
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi.....	43
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Persegi Empat	44
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna	46
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Berbintik Orange	47
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut	48
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Halus	50
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Aroma harum	51
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Wortel.....	52
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	53
12. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Wortel	55

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Surat Tugas Pembimbing	72
2. Surat Permohonan Surat Izin Penelitian.	73
3. Surat Permohonan Izin Pemakaian Workhop	74
4. Dokumentasi Penelitian.....	81
5. Angket Penelitian	81
6. Kartu Konsultasi	85

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang dapat ditumbuhi berbagai macam tanaman produk pertanian seperti tanaman sayuran, salah satunya tanaman wortel yang mudah dijumpai di seluruh Indonesia terutama di Sumatra Barat. Di Sumatra Barat daerah penghasil tanaman sayuran yaitu kabupaten Agam, kabupaten Solok, kabupaten 50 Kota, kabupaten Tanah Datar, kabupaten Pasaman, kota Padang Panjang, kota Payakumbuh, kota Padang (Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Holtikultura Propinsi Sumatra Barat, 2008). Sedangkan di Sumatera Barat sendiri menurut Dinas Pertanian (2004:24) produksi wortel berada di kabupaten Agam dengan rata-rata produksi 116,81 kwintal/Ha.

Wortel merupakan salah satu komoditi tanaman sayuran yang penting dalam rangka ketahanan pangan penduduk Indonesia. Wortel merupakan salah satu sumber vitamin A yang tinggi yang bermanfaat untuk tubuh. Menurut Suyanti (2008:23) “wortel merupakan sayuran yang banyak mengandung vitamin A dalam bentuk beta karoten yang dibutuhkan tubuh terkandung didalamnya”.

Wortel (*Daucus carota*) adalah tumbuhan sayur yang ditanam sepanjang tahun. Terutama di daerah pegunungan yang memiliki suhu udara dingin dan lembab, kurang lebih pada ketinggian 1200 meter di atas permukaan laut. Menurut Bambang Cahyono (2002:15) “wortel termasuk

jenis tanaman sayuran umbi semusim, berbentuk semak (perdu) yang tumbuh tegak dengan ketinggian antara 30 cm – 100 cm atau lebih, tergantung jenis varietasnya”. Tumbuhan wortel membutuhkan sinar matahari dan dapat tumbuh pada semua musim.

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang dapat ditumbuhi berbagai macam tanaman produk pertanian, diantaranya adalah tanaman sayuran salah satunya wortel. Sayuran wortel banyak terdapat di daerah Bukit Tinggi, Solok, dan Padang Panjang. Menurut data Badan Pusat Statistik, pada tahun 2010 provinsi Sumbar memproduksi wortel sebanyak 15.989 ton. Jumlah tersebut mengalami kenaikan dibandingkan pada tahun 2009 yang hanya memproduksi 13.141 ton.

Beberapa kelebihan yang ada pada wortel adalah kandungan air yang sangat tinggi, mempunyai zat gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, dan mempunyai warna yang khas. Jadi dengan memanfaatkan beberapa kelebihan yang ada pada wortel bila dimanfaatkan pada salah satu adonan pastry akan mempengaruhi penampilan, warna, rasa, dan zat gizi. Wortel mempunyai kandungan air yang sangat tinggi. Salah satu hasilnya dari olahan wortel adalah sari atau ekstrak wortel yang diolah menjadi minuman sehat yang dapat langsung dikonsumsi yang mempunyai rasa manis dan warna yang khas. Dengan adanya warna dan rasa yang khas pada ekstrak wortel dapat memberikan perubahan pada kue yang dihasilkan.

Selain itu latar belakang penulis memilih wortel sebagai bahan yang ditambahkan ke dalam adonan brownies karena brownies merupakan jenis kue yang sedang digemari pada saat ini. Penambahan wortel pada brownies

bertujuan agar orang yang sebelumnya tidak menyukai wortel, bisa menikmati wortel melalui brownies. Di samping itu penambahan wortel dapat meningkatkan nilai gizi pada brownies.

”Brownies merupakan salah satu jenis kue yang cukup digemari disamping rasanya enak juga mengandung nilai gizi yang tinggi, karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang mempunyai kandungan protein” (Yeni Ismayani,2006:2). Kehadiran brownies dapat memberikan akselerasi dalam dunia kuliner Indonesia. Perpaduan cita rasa Eropa dan Nusantara dengan sentuhan kreatif, menjadikan wortel dan sayuran lain lebih memperkuat posisinya sebagai salah satu bahan baku dalam pembuatan brownies.

Kue brownies awal terciptanya dari cake bantat dan gosong karena kesalahan resep dan metode memasak ini justru malah disukai. Kini brownies mengalami perkembangan, baik dari komposisi bahan maupun metode pembuatan. Selain brownies bakar, banyak juga dibuat brownies kukus. Teksturnya kue yang padat dan cita rasa yang legit menjadi ciri khas brownies. Namun, dalam perkembangannya banyak sekali brownies dengan aneka kreasi dan rasa yang ternyata banyak disukai para pecinta brownies.

Hampir tiap bakery menyediakan brownies ini. Bahkan banyak toko khusus menjual brownies, konon kata brownies diambil dari warna kue yang coklat kehitaman. Bahan utamanya coklat meski tak bisa dipungkiri ada brownies yang warnanya tidak coklat karena dibuat dari coklat putih. Dari uraian tersebut jelaslah bahwa brownies pada awalnya merupakan kue yang tidak sengaja di buat atau dari pembuatan kue yang tidak jadi atau gagal.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas penulis tertarik memanfaatkan umbi wortel untuk dijadikan penelitian. Judul penelitian tersebut adalah **“Penambahan Wortel Pada Pembuatan Brownies Bakar”**.

B. Tujuan Proyek Akhir

1. Membuat brownies bakar dengan penambahan wortel.
2. Mendeskripsikan kualitas brownies bakar dengan penambahan wortel dari segi :
 - a. Volume
 - b. Warna
 - c. Bentuk
 - d. Tekstur
 - e. Aroma
 - f. Rasa

C. Manfaat Proyek Akhir

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat dan penulis tentang penggunaan wortel dalam pembuatan brownies sehingga dapat menambah daya guna wortel.
2. Memberikan pengalaman pada peneliti dalam melakukan percobaan pembuatan brownies bakar dengan penambahan wortel.
3. Dapat memperkenalkan kepada masyarakat tentang brownies wortel.
4. Penelitian ini juga sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.