

PEMBUATAN BOLU ZEBRA DARI JAGUNG

TUGAS AKHIR

**untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Ahli Mada**



HANUM ISFAINI

NIM 1203276 / 2012

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

2016


HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PEMBUATAN BOLU ZEBRA DARI JAGUNG

Nama : Hanum Isfaini
BP/ Nim : 2012/ 1203276
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Padang, Februari 2016

Disetujui Oleh Pembimbing

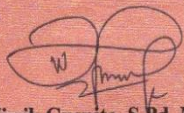

Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui:

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga


Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

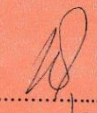


HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program
Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul : Pembuatan Bolu Zebra Dari Jagung
Nama : Hanum Isfaini
BP/ Nim : 2012/ 1203276
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd	1. 
Anggota : Dr. Elida, M. Pd	2. 
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hanum Isfaini
NIM/TM : 1203276/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

Pembuatan Bolu Zebra Dari Jagung

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,


Hanum Isfaini

ABSTRAK

Hanum Isfaini, 2012. Pembuatan Bolu Zebra Dari Jagung.

Tepung terigu merupakan salah satu bahan dasar dari pembuatan bolu zebra, tepung terigu berbahan baku gandum yang merupakan produk impor, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, pemerintah menganjurkan menggunakan produk lokal. Salah satunya dengan menggunakan jagung dalam pembuatan bolu zebra, pemanfaatan jagung sebagai bahan pengganti tepung terigu dapat menambah nilai guna dan nilai ekonomis jagung. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat membuat bolu zebra dari jagung. 2) Dapat mendeskripsikan kualitas bolu zebra jagung dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba melakukan penggantian sebahagian tepung terigu dengan jagung pada pembuatan bolu zebra, yang dilaksanakan pada tanggal 28 September sampai 02 Oktober 2015 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan 10 orang panelis yaitu mahasiswa Tata Boga terlatih dalam bidang *Pastry* dan Pengolahan Kue dan Minuman. Hasil uji organoleptik bolu zebra dari jagung pada penelitian I kualitas volume tidak tercapai karena tidak menggunakan teknik yang benar, kualitas bentuk tidak sempurna karena proses penggukusan yang menggunakan api terlalu besar maka dari itu dilakukan penelitian ke II. Pada penelitian ke II hasil uji organoleptik kualitas aroma tidak tercapai karena aroma jagung yang tidak begitu tajam, maka dilakukanlah penelitian ke III untuk menyempurnakan penelitian sebelumnya. Pada penelitian ke III hasil uji organoleptik sudah mulai maksimal pada semua indikator dari segi kualitas volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa sudah tercapai.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Bolu Zebra Dari Jagung”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan dosen pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Penasehat Akademik dan dosen Penguji Proyek Akhir.

4. Ibu Dr. Elida, M. Pd selaku dosen penguji Proyek Akhir.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doanya kepada penulis
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2012 Tata Boga dan seluruh senior D3 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Januari 2016

Hanum Isfaini

DAFTAR ISI

	Halaman
ABTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Bolu Zebra	6
B. Resep Bolu Zebra	7
C. Bahan Pembuatan Bolu Zebra	9
D. Alat-Alat dalam Pembuatan Bolu Zebra	14
E. Jagung	19
F. Kualitas Bolu Zebra Dari Jagung	22
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	25
C. Persiapan Bahan	25
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	27
E. Proses Pengolahan Bolu Zebra Dari Jagung	29
F. Jenis Data dan Sumber Data	31
G. Tahap Penelitian	31
H. Uji Organoleptik	34
I. Analisis Data	35

J. Bagan Proses Pembuatan Bolu Zebra Jagung	36
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	37
B. Pembahasan.....	53
C. Analisis Harga.....	62
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	65
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Bolu Zebra.....	8
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu Per 100 gram.....	10
3. Kandungan Nilai Gizi Per 100 Gram Jagung Manis Segar.....	21
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (mengembang) Bolu Zebra Jagung.....	37
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (rapi) Bolu Zebra Jagung.....	39
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Muda dan Coklat seperti motif zebra) Bolu Zebra Jagung.....	40
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembab) Bolu Zebra Jagung.....	42
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembut) Bolu Zebra Jagung.....	44
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (jagung) Bolu Zebra Jagung.....	45
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (coklat) Bolu Zebra Jagung.....	47
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (manis) Bolu Zebra Jagung.....	48
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (jagung) Bolu Zebra Jagung.....	50
13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (coklat) Bolu Zebra Jagung.....	51
14. Anggaran Biaya Pembuatan Bolu Zebra Jagung.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Proses Pembuatan Bolu Zebra Jagung.....	36
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (mengembang) Bolu Zebra Jagung.....	38
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (rapi) Bolu Zebra Jagung.....	40
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Muda dan Coklat seperti motif zebra) Bolu Zebra Jagung.....	42
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembab) Bolu Zebra Jagung.....	43
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembut) Bolu Zebra Jagung.....	45
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (jagung) Bolu Zebra Jagung.....	46
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (coklat) Bolu Zebra Jagung.....	48
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (manis) Bolu Zebra Jagung.....	49
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (jagung) Bolu Zebra Jagung.....	51
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (coklat) Bolu Zebra Jagung.....	52
12. Bahan Dasar Bolu Zebra.....	70
13. Peralatan Yang Digunakan.....	71
14. Proses Pembuatan Bolu Zebra Jagung.....	73
15. Hasil Penelitian Bolu Zebra Jagung.....	73
16. Gambar Uji Organoleptik Bolu Zebra Jagung.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	70
2. Angket Penelitian.....	75
3. Kartu Bimbingan	81
4. Surat Rekomendasi.....	83
5. Surat Pengajuan Pembimbing.....	84
6. Surat Tugas Pembimbing.....	85
7. Surat Pengajuan Penguji.....	86
8. Surat Tugas Seminar.....	87
9. Surat Penelitian.....	88
10. Surat Izin Penelitian.....	89
11. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	90

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki hasil pertanian yang beragam. Keberagaman hasil pertanian sangat perlu dikembangkan untuk meningkatkan pendapatan pasca panen dan terciptanya keanekaragaman jenis pangan. Beragamnya jenis pangan tersebut perlu dikembangkan sehingga diharapkan masyarakat dapat mengkonsumsi makanan yang bervariasi dan mendapatkan nilai gizi yang seimbang.

Makanan merupakan sumber gizi dan energi bagi manusia. Dilihat dari fungsi makanan tersebut kita perlu menciptakan dan memodifikasi berbagai makanan dan kue dengan menggunakan bahan – bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti jagung sebagai sumber protein nabati

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan presiden no 22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Tanaman jagung (*Zea mays L*) merupakan salah satu jenis tanaman serealia yang paling produktif di dunia karena merupakan salah satu jenis pangan penghasil karbohidrat yang menjadi makanan pokok nomor tiga di dunia setelah gandum dan padi. Beberapa daerah di

Indonesia (misalnya di Madura dan Nusa Tenggara) menjadikan jagung sebagai pangan pokok.

Tanaman jagung sudah dikenal sejak lama yaitu pertama kali oleh bangsa Indian Amerika sekitar tahun 1779. Jagung merupakan tanaman yang dapat hidup di daerah beriklim sedang sampai beriklim panas. Jagung bermacam – macam jenisnya. Dari sekian banyak jenis jagung, jenis jagung manis merupakan jagung yang banyak sekali penggemarnya. Jagung manis dikenal di Indonesia pada awal tahun 1980 dalam bentuk jagung kalengan yang merupakan bahan impor, namun saat sekarang jagung sudah dapat dijumpai di mana – mana dengan mudah, baik di supermarket, maupun di pasar tradisional.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang banyak menghasilkan tanaman jagung. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika Sumbar No. 19/3/13/Th.XVIII, maret 2015, produksi tanaman jagung pada tahun 2014 terjadi peningkatan sebesar 10, 58 persen yaitu 57. 935 ton jagung pipilan kering, bila dibandingkan produksi pada tahun 2013 yaitu 547.417 ton menjadi 605.352 ton. Peningkatan produksi disebabkan luas panen yang meningkat sebesar 14 persen (11.432 Ha). Peningkatan luas panen yang cukup signifikan terjadi di kabupaten Pesisir Selatan, Solok Selatan, Pasaman Barat. Peningkatan luas panen terjadi karena adanya dukungan program APBD Provinsi pada tahun 2014 sebesar Rp. 1.100.000.000,- ditambah dengan SLPTT yang anggarannya berasal dari APBN sebanyak 192 unit.

Saat sekarang ini produk olahan jagung sudah banyak variasinya, beberapa produk olahan jagung yang sering dijumpai adalah Bubur jagung, donat jagung, talam jagung, pergedel jagung, pancake jagung, dan lain-lain. Banyaknya pasokan jagung di Indonesia diharapkan masyarakat lebih cerdas dalam mengolah dan dibutuhkan kreativitas untuk memanfaatkannya baik sebagai bahan konsumsi seperti pada pembuatan kue ataupun untuk keperluan olahan lainnya. Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi sumber pangan lokal khususnya jagung adalah dengan menggunakannya sebagai pengganti sebagian terigu pada pembuatan bolu zebra.

Bolu zebra merupakan salah satu jenis kue Indonesia. Bolu ini disebut bolu zebra karena memiliki motif dan warna seperti bulu zebra. Bolu zebra cukup digemari masyarakat karena rasa yang enak dan memiliki motif zebra yang menarik. Pada umumnya cara pembuatan bolu zebra hampir sama dengan bolu lainnya, yang membedakannya adalah teknik dalam membentuk motif seperti zebra. Teknik pengolahan bolu zebra menggunakan metode *sponge cake*. Menurut Bogasari Baking Center (2003:11) “metode *sponge cake* yaitu : telur dan gula dikocok dengan kecepatan tinggi sampai mengembang, setelah itu masukkan terigu secara bertahap dengan *mixer* kecepatan rendah, bila menggunakan margarine, cairkan atau kocok dulu, kemudian masukkan secara perlahan dan merata”.

Bahan dasar pembuatan bolu zebra adalah tepung terigu. Tepung terigu diperoleh dari biji gandum yang digiling. Perkembangan konsumsi makanan berbahan dasar terigu sangat tinggi di Indonesia, akan tetapi masih sangat sedikit petani yang bersedia mencoba mengembangkan budidaya pohon atau tanaman gandum, akibatnya hingga saat ini pemerintah masih mengandalkan pasokan gandum dari luar negeri dengan cara impor. Untuk mengatasi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu pada olahan makanan perlu dilakukan upaya pengurangan penggunaan terigu. Salah satu caranya dengan menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti terigu salah satunya adalah jagung.

Berdasarkan data prodi Tata Boga Universitas Negeri Padang belum ada peneliti yang melakukan penelitian tentang bolu zebra. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik melakukan penelitian penggunaan bahan pangan lokal yaitu jagung pada pembuatan bolu zebra. Judul penelitian tersebut **“Pembuatan Bolu Zebra Dari Jagung”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Membuat bolu zebra dari jagung.
2. Mendeskripsikan kualitas bolu zebra dari jagung dilihat dari segi :
 - a. Volume
 - b. Warna
 - c. Bentuk
 - d. Tekstur

e. Aroma

f. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi dari jagung.
2. Menambah penganekaragaman pangan yang berbahan jagung.
3. Dapat meningkatkan nilai ekonomis jagung.
4. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga dalam membuat bolu zebra yang berkualitas.
5. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen.
6. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan jagung pada olahan kue Indonesia.
7. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.