

**PENGGUNAAN BUBUK DAUN BAWANG PADA
PEMBUATAN CHEESE STICK**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Diploma Tiga (D3)*



Oleh:

ADE RIZKI SYAHPUTRA

NIM 2017/17079002

**PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 TATA BOGA JURUSAN ILMU
KESEJAHTERAAN KELUARGA FAKULTAS PARIWISATA DAN
PERHOTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2021

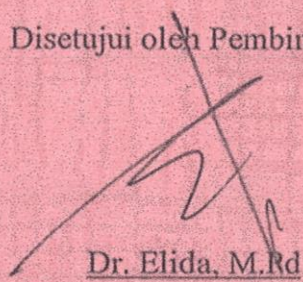
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick

Judul : Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick
Nama : Ade Rizki Syahputra
NIM : 17079002
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

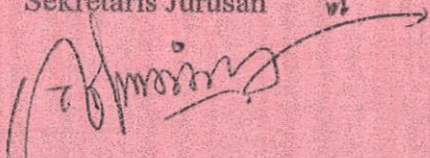
Padang, Mei 2021

Disetujui oleh Pembimbing



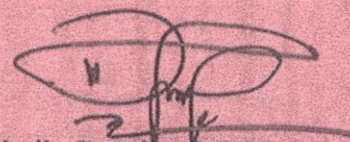
Dr. Elida, M.Rd
NIP :1961111 198703 2003

a.n. Ketua Jurusan IKK
Sekretaris Jurusan



Dikki Zulfikar, M. Pd
NIP. 19840910 201803 1001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ade Rizki Syahputra
NIM : 17079002
Judul : Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan
Cheese Stick
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

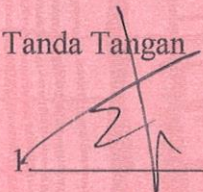
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Mei 2021

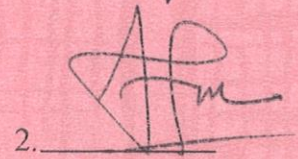
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

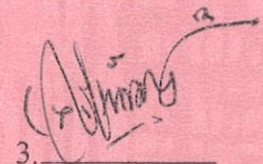
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
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 : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ade Rizki Syahputra
NIM/TM : 17079002
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick” 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.

Padang, Mei 2021

Diketahui,
a.n. Ketua Jurusan IKK
Sekretaris Jurusan

Dikki Zulfikar, M. Pd
NIP. 19840910 201803 1001

Saya yang menyatakan,



Ade Rizki Syahputra
NIM. 17079002

ABSTRAK

Ade Rizki Syahputra.2021. “Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *cheese stick* dari bubuk daun bawang dan mendeskripsikan kualitas *cheese stick* menggunakan bubuk daun bawang dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk memaksimalkan penggunaan pangan daun bawang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan *cheese stick* bubuk daun bawang. Penelitian dilaksanakan pada bulan February 2021 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis ahli sebanyak 5 dosen dari Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil Uji Organoleptik setelah percobaan dan 2 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk *cheese stick* ukuran adalah 0,5 x 15cm (80%), bergelembung (60%), dan seragam (100%), kualitas warna adalah berwarna coklat kehitaman (100%), kualitas tekstur *cheese stick* bubuk daun bawang adalah rapuh (80%), kualitas aroma *cheese stick* bubuk daun bawang adalah beraroma daun bawang (100%), dan kualitas rasa keju (80%) dan cukup terasa daun bawang (80%). Harga jual *cheese stick* bubuk daun bawang adalah Rp. 9.000/buah (120gr).

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “**Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick**”. Proyek akhir tersebut diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek akhir ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Penasehat Akademik dan dosen pembimbing proyek akhir yang telah menyediakan waktu untuk memberikan bimbingan,

arahan, motivasi, serta saran kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

6. Dosen, teknisi dan tata usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teristimewa Amak yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
8. Sahabat-sahabat seperjuangan, teristimewa kepada Aibee, Keluarga Malika dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Padang, Mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	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.....	5
C. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Cheese Stick.....	7
1. Pengertian.....	7
2. Resep Standar Cheese Stick	8
3. Bahan- Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cheese Stick	9
4. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cheese Stick.....	14
5. Proses Pengolahan Cheese Stick	19
6. Kualitas Cheese Stick	19
B. Daun Bawang	22
1. Pengertian.....	22
2. Jenis Daun Bawang.....	25
3. Komposisi Daun Bawang.....	28
4. Bubuk Daun Bawang	29
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	33
B. Pemilihan Bahan.....	33
C. Alat yang digunakan pada Pembuatan Cheese Stick.....	34
D. Proses Pengolahan Cheese Stick Bubuk Daun Bawang	35
E. Bagan Proses Pengolahan Cheese Stick Bubuk Daun Bawang	38
F. Jenis dan Sumber Data.....	39
G. Tahap Penelitian	40
H. Uji Organoleptik	42
I. Analisis Data	43

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data.....	44
1. Kualitas Bentuk Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	44
2. Kualitas Warna Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	50
3. Kualitas Tekstur Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	52
4. Kualitas Aroma Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	54
5. Kualitas Rasa Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	55
B. Pembahasan.....	59
1. Kualitas Bentuk	59
2. Kualitas Warna	61
3. Kualitas Tekstur.....	62
4. Kualitas Aroma.....	63
5. Kualitas Rasa	64
C. Analisis Harga.....	65

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	70
B. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Bahan Pembuatan Cheese Stick.....	8
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu (100 g).....	9
3. Kandungan Zat Gizi Telur (100 g).....	12
4. Kandungan Zat Gizi Daun Bawang (100 g).....	29
5. Kandungan Zat Gizi Daun Bawang Panggang (100 g).....	29
6. Bahan Pembuatan Cheese Stick Dengan Daun Bawang.....	36
7. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Ukuran Panjang Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	45
8. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bergelembung Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	47
9. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	49
10. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Warna Coklat Kehitaman Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	50
11. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Rapuh Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	52
12. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Aroma Daun Bawang Penggunaan Bubuk Daun Bawang pada Pembuatan Cheese Stick	54
13. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa Keju Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	56
14. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa Daun Bawang Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick.....	57
15. Anggaran Biaya Pembuatan Cheese Stick Bubuk Daun Bawang	66
16. Anggaran Biaya Pembuatan Cheese Stick Tanpa Bubuk Daun Bawang	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Cheese Stick	7
2. Daun Bawang	23
3. Daun Bawang	26
4. Lokio	27
5. Daun Kucai.....	28
6. Proses Pembuatan Bubuk Daun Bawang	32
7. Bagan Pembuatan Cheese Stick Bubuk Daun Bawang.....	38
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Ukuran Panjang Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	46
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bergelembung Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	48
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	50
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Coklat Kehitaman Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	52
12. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tektur Rapuh Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	53
13. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Daun Bawang Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	55
14. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Keju Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	57
15. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Daun Bawang Penggunaan Bubuk Daun Bawang Pada Pembuatan Cheese Stick	59

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar	Halaman
1. Lampiran I	76
A. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	76
2. Lampiran II	77
B. Surat Rekomendasi.....	77
3. Lampiran III.....	78
C. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	78
4. Lampiran IV	79
D. Surat Izin Penelitian	79
5. Lampiran V	80
E. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	80
6. Lampiran VI	81
F. Gambar Peralatan.....	81
7. Lampiran VII	83
G. Gambar Bahan.....	83
8. Lampiran VIII.....	84
H. Proses Pengolahan.....	84

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Camilan atau snack adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. Camilan disukai oleh anak-anak dan orang dewasa, yang umumnya dikonsumsi kurang lebih 2-3 jam diantara waktu makan utama, yaitu pada pukul 10 pagi dan pukul 4 sore. Makanan ringan atau lebih dikenal sebagai snack food adalah kata benda yang memiliki arti makanan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama (Kamus Webster ke 9, 1985). Menurut Muchtadi et al., (1988) juga mendefinisikan snack sebagai makanan ringan yang dimakan dalam waktu antara ketiga makanan utama dalam sehari.

Cheese Stick merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Adonan stick tergolong dalam adonan goreng jenis padat. Stick dapat dihidangkan setiap saat baik sebagai makanan selingan, makanan camilan, sebagai teman minum teh dan dapat juga sebagai buah tangan saat mengunjungi saudara. Stick merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yang artinya tongkat atau

sesuatu yang berbentuk seperti batang menurut Peter Salim dalam *The Contemporary English-Indonesia Dictionary* (1985: 862).

Bentuk dari *cheese stick* adalah pipih panjang menyerupai tongkat maka makanan ini disebut dengan stick. Kue dengan kualitas yang baik, diperlukan bahan-bahan yang berkualitas. Bahan baku utama pembuatan stick adalah tepung terigu. Bahan pokok yang diperlukan dalam pembuatan stick yaitu tepung terigu, lemak, telur, air, garam, merica, tepung tapioka, baking powder dan minyak goreng.

Varian yang sering kita jumpai di pasaran misalnya stik kentang, keju, tempe, ubi. Adonan ini dicetak dengan ampia dengan panjang sekitar 6-7 cm. Setelah itu stick yang sudah dicetak kemudian digoreng. Stick yang sudah berwarna kuning keemasan diangkat dan ditiriskan minyaknya. (Mujiyanto, 2014).

Banyaknya inovasi yang dilakukan terhadap makanan baik dengan mengganti bahan utama atau dengan penambahan bahan pangan dengan tujuan menciptakan rasa baru, warna yang berbeda sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat untuk membeli pangan olahan lokal. Inovasi yang biasa ditemukan dipasar dalam pengolahan *cheese stick*, adalah dengan perubahan warna menggunakan pangan sayur dan buah. Dengan menggunakan sayur atau buah warna yang dihasilkan cenderung terang, seperti merah, hijau, kuning. Dalam hal ini penulis ingin mengubah warna *cheese stick* menjadi gelap (coklat kehitaman).

Makanan dengan warna gelap, sudah menjadi suatu tren di beberapa kalangan atau biasa disebut dengan istilah *Gothick Stlye*. Warna gelap seakan mempunyai daya tariknya sendiri dalam dunia kuliner. Sudah banyak contoh yang dapat kita lihat dalam penggunaannya seperti, mie hitam, bakso, pasta, burger, martabak, dan banyak lainnya (Devy setya,2020).

Penambahan warna gelap pada makanan bisa dilakukan dengan pewarna makanan alami atau dengan pewarna sintetis. Warna gelap biasanya bisa didapat dari pewarna sintetis seperti coklat dan moca. Sedangkan bahan pangan yang dapat memberikan warna gelap adalah seperti, kluwak, tinta cumi, bubuk coklat, tepung ketan hitam, dan arang bambu. Bahan – bahan ini sudah banyak diterapkan dalam pengolahan masakan, namun untuk mendapatkan bahan ini dan proses pengolahan untuk bisa mendapatkan warna hitam tidaklah mudah. Seperti tinta cumi jika tidak bisa mengesktraksi nya secara baik maka akan memberikan aroma amis pada makanan nantinya. Tidak hanya sulit dalam prosesnya, harga jual dari beberapa bahan juga tergolong mahal, sehingga tidak banyak orang yang ingin mencoba atau menggunakannya.

Penambahan bahan dengan warna gelap juga dapat mempengaruhi beberapa aspek pada makanan seperti rasa, aroma, hal itu tergantung dari bahan apa yang digunakan. Menurut Prasetya (2009), penggunaan tepung beras hitam sebagai pengganti tepung terigu, membuat hasil olahan mie

memiliki aspek penilaian sebagai berikut; 1) Aroma khas tepung beras, 2) Warna hitam gelap, 3) Tekstur kenyal, 4) Rasa hambar.

Salah satu alternatif dalam mendapatkan warna gelap dengan bahan pangan yang alami, penulis mencoba meneliti menggunakan batang daun bawang yang telah *diroasted* (dibakar).

Daun bawang bisa mudah kita temukan pada pasar – pasar tradisional, selain mudah ditemukan harga daun bawang sendiri terjangkau untuk dapat dibeli untuk segala golongan. Dalam pengolahannya yang biasa ditemukan, daun bawang digunakan sebagai pelengkap atau garnish dalam berbagai hidangan.

Daun Bawang (*Allium fistulosum* L.) merupakan salah satu pangan segar yang dimanfaatkan sebagai bahan bumbu penyedap sekaligus pengharum masakan, dan campuran berbagai masakan dan bawang daun memiliki aroma yang spesifik sehingga masakan yang diberi bumbu bawang daun memiliki aroma harum dan memberikan cita rasa lebih enak dan lezat pada masakan nilai gizisetiap 100 g bawang daun terdapat kalori (kal) sebesar 29,0kkal; protein (g) 1,8 g lemak; 0,4 g karbohidrat; 6,0 g serat; 0,9 g abu 0,5mg kalsium; 35,0 mg fosfor; 38,0 mg zat besi; 3,20 SI vitamin A; 910,0 SI thiamin; 0,08 mg riboflavin; 0,09mg niasin; 0,60 mg vitamin C; dan 48,0 mg nikotinamid; (Cahyono, 2011). Sehingga disukai oleh hampir setiap orang. Akan tetapi daun bawang tidak berumur panjang dan mudah layu. Oleh karena itu perlu adanya inovasi baru agar bawang daun

dapat digunakan jangka panjang dengan tidak menghilangkan aroma dan rasa yaitu dengan cara di *roasted*. Daun bawang yang sudah *roasted* akan menjadi kering lalu di haluskan menjadi bubuk.

Pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi bahan dalam berbagai macam makanan telah banyak dilakukan, salah satunya *cheese stick*. *Stick* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang cukup diminati masyarakat. Kesukaan masyarakat terhadap *stick* ini menjadikannya sebagai salah satu produk olahan makanan ringan yang banyak diproduksi. *Cheese stick* biasanya berwarna kuning keemasan dengan adanya daun bawang *roasted* penulis tertarik memvariasikan warna *cheese stick* menjadi berwarna gelap dengan menggunakan bubuk daun bawang yang telah di *roasted*.

Berdasarkan dari beberapa literatur yang penulis temukan dalam pengolahan *cheese stick*, belum ada yang melakukan penelitian menggunakan bubuk daun bawang pada pembuatan *cheese stick*. Literatur yang peneliti temukan terkait *cheese stick* adalah, Penggunaan Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan *Cheese Stick* (Olin kurniawati, 2015).

Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah dilakukan penulis, ditentukan penggunaan bubuk daun bawang sebanyak 30 gr dalam satu resep agar aroma, rasa, dan warna yang diinginkan tercapai. Oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Bubuk**

Daun Bawang Pada Pembuatan *Cheese Stick*”, dengan harapan dapat memberikan inovasi, variasi, dan menambah nilai jual *cheese stick*.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Membuat *cheese stick* dari bubuk daun bawang.
2. Mendeskripsikan kualitas *cheese stick* menggunakan bubuk daun bawang meliputi dari segi: Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan *cheese stick*.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari roasted daun bawang sebagai produk baru pada pembuatan *cheese stick*.
3. Meningkatkan nilai ekonomi daun bawang.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan *cheese stick*, khususnya kepada mahasiswa program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.