

PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH PADA PEMBUATAN PILUS

PROYEK AKHIR

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



Oleh :

DELVA FEBRIANI
NIM 2018/18079020

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022

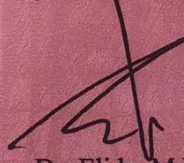
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Pilus

Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Pilus
Nama : Delva Febriani
NIM : 18079020
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

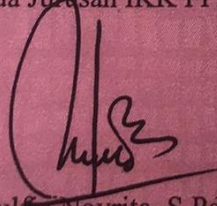
Padang, Februari 2022

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfa Novrita, S.Pd., M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Delva Febriani
NIM : 18079020
Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Pilus
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, Februari 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Delva Febriani
Nim : 18079020
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

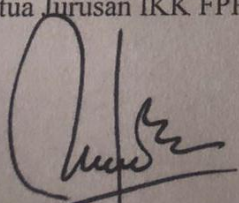
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Pilus” 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, Februari 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP


Sri Zulfia Novrita. S.Pd, M.Si
NIP.19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Delva Febriani
NIM. 18079020

ABSTRAK

Delva Febriani. 2022. “Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Pilus”
Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat pilus dengan menggunakan tepung beras merah dan mendeskripsikan kualitas pilus dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada pilus dengan menggunakan tepung beras merah dan dapat menambah daya guna pada beras merah. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik dengan 5 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk penggunaan tepung beras merah pada pembuatan pilus adalah bentuk bulat dan kedua ujung runcing, rapi, seragam, kualitas warna adalah coklat tua, kualitas aroma adalah harum beras merah, kualitas tekstur adalah rapuh, kering tidak berminyak dan padat, kualitas rasa adalah gurih dan terasa beras merah. Harga jual pilus tepung beras merah adalah Rp 16.000/125 gram

Kata Kunci : Tepung Beras Merah, Pilus, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Pilus”. Proyek akhir ini di buat untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma 3 Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proyek akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku kepala labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik dan dosen pembimbing yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku Dosen Penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis.
8. Seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan do'a, dukungan moril dan materi yang tidak terhingga dalam penyelesaian studi.
9. Teman seperjuangan D3 Tata Boga yang telah memberikan motivasi, perhatian dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir ini.

Segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap proyek akhir ini dapat berguna bagi semua pihak khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin

Padang, Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Pilus.....	5
B. Tepung Beras Merah.....	18
BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	24
C. Persiapan Alat Dan Bahan	24
D. Proses Pengolahan	27
E. Bagan Pembuatan Pilus Tepung Beras	29
F. Jenis Dan Sumber Data.....	30
G. Tahap Penelitian.....	31
H. Uji Organoleptik	33
I. Analisa Data.....	34
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	35
A. Temuan	35
B. Pembahasan	55
C. Analisis Harga.....	56
BAB V PENUTUP.....	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka Per 100 Gram	9
2. Kandungan Gizi Per 100 Gram Beras Merah.....	20
3. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Panjang Dan Kedua Ujung Runcing Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	36
4. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	38
5. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	40
6. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Coklat Tua Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	42
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Beras Merah Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	44
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Rapuh Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	46
9. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering Tidak Berminyak Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	58
10. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Padat Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	50
11. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	51
12. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Beras Merah Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus.....	53
13. Anggaran Biaya Pilus.....	57
14. Anggaran Biaya Pilus Dengan Tepung Beras Merah	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Pilus Keju	5
2.2 Beras Merah	19
2.3 Tepung Beras Merah	21
2.4 Diagram Alur Pembuatan Tepung Beras Merah	23
3.1 Diagram Alur Pembuatan Pilus Tepung Beras Merah	29
4.1 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Panjang Dan Kedua Ujung Runcing Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	37
4.2 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	39
4.3 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	41
4.4 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Warna Coklat Tua Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	43
4.5 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Beras Merah Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	45
4.6 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Rapuh Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	47
4.7 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering Tidak Berminyak Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	49
4.8 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Padat Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	51
4.9 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pilus	52
4.10 Grafik Uji Organoleptik Kualitas Rasa Beras Merah Dengan Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Pilus	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat Penelitian.....	66
2. Dokumentasi Bahan-Bahan Penelitian.....	67
3. Dokumentasi Proses Penelitian.....	68
4. Angket Uji Organoleptik.....	70
5. Surat Rekomendasi PA.....	75
6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	76
7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	77
8. Surat Tugas Pembimbing.....	78
9. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	79
10. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	80

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue di Indonesia yang semakin berkembang dan digemari oleh masyarakat adalah sejenis kue kering yang biasa disantap sebagai cemilan. Menurut Imam dkk (2014:91), “Pilus merupakan makanan ringan berbentuk bulat, terbuat dari tepung tapioka dengan campuran bumbu dan digoreng dengan karakteristik renyah”. Pilus juga dikenal dengan telur gabus keju, *bidaran keju* atau *widaran keju*. Pilus keju termasuk salah satu jenis kue yang termasuk kedalam kategori kue kering. Hingga saat ini pilus keju masih populer dan digemari oleh masyarakat umum. Di Indonesia, kue pilus keju biasa dihidangkan pada perayaan dan hari besar tertentu seperti lebaran. Pilus keju terbuat dari tepung tapioka, telur, keju, garam dan minyak goreng.

Proses pembuatan pilus tidak terlalu rumit hanya saja membutuhkan waktu yang lama, karena pembentukan adonan pilus sebaiknya dilakukan dengan teliti agar mendapatkan hasil yang seragam, bulat panjang dengan kedua ujung runcing dan rapi karena pada saat pengambilan adonan dibutuhkan ketelitian agar ukuran adonan yang diambil sama.

Bahan utama pada pembuatan pilus yaitu tepung tapioka. Tepung tapioka adalah pati dari umbi singkong yang dikeringkan dan dihaluskan dengan cara mengekstrak sebagian umbi dan memisahkan patinya. Menurut Ani Faridah dkk

(2008:21), “Pembuatannya dilakukan dengan cara diparut, diperas, dicuci, diendapkan, diambil sari patinya lalu dijemur/keringkan. Kandungan nutrisi pada tepung tapioka 100 g, Energi 362 kkal, Protein 0,5 g, Lemak 0,3 g, Karbohidrat 86,9 g, Kalsium (Ca) 0 mg, Besi (Fe) 0 mg, Fosfor (p) 0 mg, Vitamin A 0 mg, Vitamin B1 0 mg, Vitamin C 0 mg, Air 19 g. Sumber: Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY,2012. Sejalan dengan hal itu pilus juga dapat diinovasikan dengan tepung lainnya seperti tepung beras merah yang memiliki kandungan gizi berbeda dengan tepung tapioka. Pengolahan beras merah menjadi tepung belum banyak dilakukan. Tepung beras merah ini dapat dijadikan alternatif untuk mengurangi ketergantungan memakai tepung tapioka. Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragam konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1 :

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 penganekaragam konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Tepung beras merah merupakan salah satu sumber pangan yang mengandung antioksidan. Beras merah memiliki lapisan bekatul yang merupakan sumber yang baik akan protein, serat, lemak dan vitamin E”. Tepung beras merah memiliki kandungan gizi seperti kandungan serat, asam-

asam lemak esensial dan beberapa vitamin. Kandungan gizi tepung beras merah per 100 gram terdiri atas Protein 7,5 g, Lemak 0,9 g, Karbohidrat 77,6 g, Kalsium 16 mg, Fosfor 163 mg, Zat besi 0,3 g, Vitamin B1 0,21 mg dan Antosianin (Indriyani dkk,2013). Pembuatan tepung beras merah mempunyai kelebihan yaitu kemudahan penyimpanan dan penyiapan sebagai bahan baku suatu produk serta mempunyai daya tahan yang relatif lebih tinggi. (Damarjati dkk,,2000). pembuatan tepung beras merah juga mendorong munculnya produk olahan beras merah yang lebih beragam, praktik dan sesuai kebiasaan konsumsi masyarakat saat ini sehingga menunjang program diversifikasi konsumsi pangan. Khasiat yang terkandung dalam beras merah juga terdapat pada tepung beras merah, dengan begitu kita dapat mengolah tepung beras merah menjadi aneka olahan makanan yang sehat bagi tubuh.

Beberapa penelitian mengenai pengolahan tepung beras merah telah dilakukan diantaranya, Penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan putu ayu (Lisa Ariusa,2015), Pemakaian tepung beras merah pada pembuatan brownis kukus (Dian,2015), Penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan kue semprong (Rani Marina,2020).

Berdasarkan uraian di atas dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada tepung beras merah dan belum ada yang meneliti tentang penggunaan tepung beras merah pada pembuatan pilus. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Pilus**”.

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat pilus menggunakan tepung beras merah.
2. Mendiskripsikan kualitas pilus dari tepung beras merah dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan mengembangkan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan pilus serta dapat menambah daya guna beras merah.
2. Meningkatkan daya tarik masyarakat menggunakan tepung beras merah.
3. Meningkatkan hasil ekonomis tepung beras merah
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang,