

PENGGUNAAN AMPAS TAHU PADA PEMBUATAN DADAR GULUNG

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)
Program Studi Tata Boga*



Oleh

**DELVI JASNIARTI
NIM: 2014/14079006**

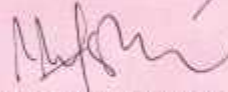
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Judul : **Penggunaan Ampas Tahu pada Pembuatan Dadar Gulung**
Nama : Delvi Jasniarti
NIM : 14079006/2014
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Disetujui oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Ketua Jurusan IKK



Dra. Wirnetis Svarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusmita, SPd, M.Si
Nip: 19760801 200501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Delvi Jasniarti
NIM : 14079006

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Proyek Akhir
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul




Penggunaan Ampas Tahu pada Pembuatan Dadar Gulung

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji

1. Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
2. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
3. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

Tanda Tangan

1. 
2. 
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 bertandatangan di bawah ini :

Nama : Delvi Jasniarti
NIM/BP : 14079006/2014
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Ampas Tahu pada Pembuatan Dadar Gulung” 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.

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

Padang, 10 Agustus 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


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

Saya yang menyatakan,


Delvi Jasniarti
NIM. 14079006

ABSTRAK

Delvi Jasniarti, 2017. “Penggunaan Ampas Tahu pada Pembuatan Dadar Gulung”
Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu
Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang.

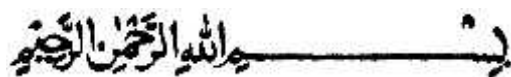
Penelitian ini bertujuan untuk membuat dadar gulung dengan menggunakan ampas tahu. Sehingga dengan pemanfaatan ampas tahu pada dadar gulung, diharapkan masyarakat menyukai dadar gulung ampas tahu tersebut. Penelitian ini juga bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dadar gulung dengan penggunaan ampas tahu dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali pengulangan pada pembuatan dadar gulung dengan penggunaan ampas tahu yang dilaksanakan pada bulan Mei 2017, berlokasi di *Workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian, dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga.

Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas dadar gulung dengan penggunaan ampas tahu dari segi bentuk rapi (100%), dari segi bentuk warna kulit adalah hijau (80%) dari segi kualitas warna isi adalah coklat (90%) dari segi aroma adalah beraroma harum khas dadar gulung (80%) dari segi tekstur kulit adalah kenyal (80%) dari segi tekstur isi adalah lembut (80%), dari segi bentuk kulit adalah berpori (100%) dari segi rasa kulit adalah gurih (80%) dan dari segi rasa isi adalah manis (100%)

Kata kunci: Ampas Tahu, Dadar Gulung, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Ampas Tahu Pada Pembuatan Dadar Gulung”** yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

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, Ph.D 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 juga selaku penasehat akademis.
3. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama penulisan proyek akhir ini.
5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku tim penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis, sehingga proyek akhir ini menjadi lebih baik.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kepada Papa, Mama, Kakak, Adik dan seluruh keluarga besar yang saya sayangi dan cintai, terimakasih atas doa dan dukungan yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2014 dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga 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 skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amin.

Padang, 21 Juli 2017

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.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Dadar Gulung.....	5
B. Resep Standar Dadar Gulung.....	6
C. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Dadar Gulung Ampas Tahu....	8
D. Ampas Tahu.....	11
E. Peralatan Untuk Membuat Dadar Gulung.....	14
F. Kualitas Dadar Gulung.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
C. Persiapan Bahan.....	25
D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Dadar Gulung.....	27
E. Proses Pengolahan Dadar Gulung dengan Penggunaan Ampas Tahu.....	28
F. Bagan Pembuatan Dadar Gulung Ampas Tahu.....	31
G. Jenis Data dan Sumber Data.....	32
H. Tahap Penelitian.....	33
I. Uji Organoleptik.....	36
J. Analisis Data.....	37
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	38
B. Pembahasan.....	48
C. Analisis Harga.....	63

BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	65
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia (100%) Tepung Terigu <i>Medium Flour</i>	9
2. Kandungan Gizi tiap 100 gr Ampas Tahu.....	12
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Bentuk	39
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna kulit.....	40
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna isi.....	41
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma.....	42
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur kulit.....	43
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur isi.....	44
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur bentuk kulit.....	45
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa kulit.....	46
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa isi.....	47
12. Anggaran Biaya Pembuatan Dadar Gulung Ampas Tahu.....	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Dadar Gulung.....	5
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Dadar Gulung Ampas Tahu.....	31
3. Bahan-bahan Pembuatan Dadar Gulung.....	70
4. Alat-alat Pembuatan Dadar Gulung.....	71
5. Penilaian Produk oleh Panelis.....	72
6. Dadar Gulung dengan Penggunaan Ampas Tahu.....	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	70
2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	73
3. Surat Tugas Pembimbing	74
4. Surat Tugas Seminar	75
5. Surat Permohonan Melaksanakan Penelitian	76
6. Surat Izin Penelitian	77
7. Kartu Konsultasi	78
8. Angket Penelitian	80
9. Olah Data Penelitian Dadar Gulung dengan Penggunaan Ampas Tahu	86

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan daerah yang cukup potensial penghasil pertanian sayuran, buah-buahan dan kacang-kacangan. Hasil pertanian tersebut dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk yang berkualitas dan dijual untuk kelangsungan hidup bagi masyarakat setempat. Salah satu hasil pertanian diantaranya adalah kacang-kacangan. Kacang-kacangan adalah salah satu sumber protein dalam kelompok gizi makanan, contohnya kacang hijau, kacang tolo, kacang gude, kacang merah, kacang tanah, dan kacang kedelai (Tejasari 2005:204)

Menurut Emil salim (2012:1) Kedelai merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dikonsumsi oleh aneka industri pangan dan rumah tangga di Indonesia. Kedelai memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama protein dan mineral, sehingga produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat karena secara ekonomis masih terjangkau. meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi produk-produk olahan kedelai. Salah satu produk olahan kedelai adalah tahu. Menurut Wisnu Cahyadi (2012:58) Tahu merupakan salah satu produk makanan berbahan baku kedelai yang sudah sangat familiar dan dikenal sejak lama. Tahu banyak digemari

oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang nikmat, bergizi tinggi dan harganya terjangkau.

Berdasarkan hasil dari Dinas Tenaga Kerja dan Industri (April 2017) diketahui bahwa pabrik tahu yang ada di kota Padang antara lain : di Banda Buek (Indaruang), Sungai Sapih (Siteba), Sawah Liek (Simpang Tinju), dan Muaro Panayalihan (Lubuk Buaya), kampuang kalawi (Lubuk Lintah). Pabrik yang memproduksi tahu akan menghasilkan limbah yang disebut dengan ampas tahu.

Ampas tahu merupakan limbah yang diperoleh dari proses pembuatan tahu. Ampas tahu bahkan ada yang terbuang dan tidak dimanfaatkan. Berdasarkan survey yang dilakukan di Padang pada saat ini pemanfaatan ampas tahu masih belum maksimal, ampas tahu hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan terbuang. Harga dari ampas tahu relatif murah yaitu Rp 7.000/ 10 kg. Masyarakat tidak mengetahui bahwa ampas tahu masih memiliki kandungan gizi dan masih bisa di olah kembali. Menurut Dahniar (2016:5) Berikut nilai kandungan gizi per 100 gram pada ampas tahu, yaitu protein (5,6 g), karbohidrat (8,1 g), lemak (2,62 g). Berdasarkan kandungan gizi yang dimiliki ampas tahu sangat memungkinkan ampas tahu dapat diolah menjadi bahan makanan yang beragam variasinya. Salah satunya adalah dadar gulung.

Dadar gulung merupakan makanan khas Indonesia dan Malaysia yang dapat digolongkan sebagai *pancake* yang diisi dengan parutan kelapa yang dicampurkan dengan gula jawa cair, isi ini disebut inten. Hal ini didukung oleh

Yeni Ismayani (2006:2) yang menyatakan bahwa “Dadar gulung merupakan salah satu jenis kue yang cukup digemari disamping rasanya lezat juga mengandung nilai gizi yang tinggi karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang mempunyai kandungan protein”. Dadar gulung disukai karena teksturnya yang lembut dan mudah dibuat.

Pemilihan produk ini dikarenakan dadar gulung mudah dibuat, disukai, dan enak rasanya. Selain itu, penggunaan ampas tahu dalam pembuatan dadar gulung belum di inovasikan dan masyarakat belum mengetahui kegunaan lain dari ampas tahu. Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik memanfaatkan ampas tahu untuk dijadikan penelitian. Judul penelitiannya yaitu **“Penggunaan Ampas Tahu pada Pembuatan Dadar Gulung”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dengan melakukan penelitian ini adalah

1. Dapat membuat dadar gulung dengan memanfaatkan ampas tahu.
2. Mendeskripsikan kualitas dadar gulung dilihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti serta mengaplikasikan ilmu Tata Boga yang telah diperoleh dibangku perkuliahan.
2. Sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga terhadap konsumsi dadar gulung ampas tahu.
3. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pengolahan ampas tahu.
4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.