

PEMBUATAN KUE LUMPUR UBI JALAR ORANGE

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar
Diploma III Program Studi Tata Boga*



Oleh :

**DINI ORIZA
1105087/ 2011**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PEMBUATAN KUE LUMPUR UBI JALAR ORANGE

Nama : Dini Oriza
BP/ NIM : 2011/ 1105087
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Disetujui oleh Pembimbing



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

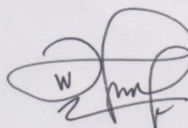
Mengetahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP.19760801 200501 2 001


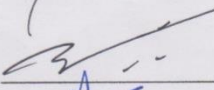
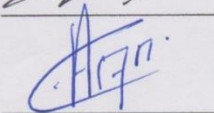
HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Program
Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Judul : Pembuatan Kue Lumpur Ubi Jalar Orange
Nama : Dini Oriza
BP/ NIM : 2011 / 1105087
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	(Ketua)	1. 
2. Dra. Hj. Baidar, M.Pd	(Anggota)	2. 
3. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd Ph.D	(Anggota)	3. 



Barang siapa yang bertaqwa kepada Allah, Allah akan memberikan kepada orang itu jalan keluar (dari kesulitan). Dan memberikan rezeki kepadanya dari sumber/arah yang tidak disangka-sangkanya.

(QS. Ath Thalaq :2,3)

Rabbi...

Aku selalu memuji-Mu dengan pujian yang kekal, sebagaimana sifat kekal-Mu.

Aku memuji-Mu dengan pujian yang tiada bertepi, kecuali hanya Engkau Yang Maha Tahu.

Aku memuji-Mu dengan pujian yang tiada batas, kecuali jika Engkau yang membatasinya.

Aku selalu berusaha memuji-Mu, sebab tiada pahala yang akan didapat oleh pemuji, kecuali bersama Ridho-Mu..

Kata-kata yang selalu menjadikan diri ini motivasi adalah kalimat ini disaat aku mulai terjatuh :

“...kaki yang akan berjalan lebih jauh, tangan yang akan berbuat lebih banyak, mata yang akan menatap lebih lama, leher yang akan lebih sering melihat ke atas, lapisan tekad yang seribu kali lebih keras dari baja, dan hati yang akan bekerja lebih keras, serta mulut yang akan selalu berdoa...” – Scm

Kini hari itu telah tiba dan tak disangka telah berada dipenghujung estafet terakhir yakni mengenakan pakaian kebesaran dan menyandang sebuah gelar sarjana ahli madya didampingi keluarga tersayang. Semua itu atas izin Mu ya Rabb,, hingga aku bisa merasakan setiap skenario indah ini. Semoga setiap helaan nafas, setiap langkah kaki yang terlangkahkan, setiap deraian airmata yang pernah tertumpahkan tetap bernilai ibadah disisi-Mu Rabb,,

Amin ,, Amin ya Rabb,,

Dengan segala kerendahan dan ketulusan hati, kupersembahkan dengan penuh rasa sayang dan cinta, hasil goresan karya kecil ini kepada papa(H. Abu Bakar Sidik) dan mama (Hj. Elva Sastri) tersayang, yang tak pernah kenal lelah dan putus asa untuk terus berjuang menyekolahkan anak-anaknya sampai tingkat universitas. Mama yang selalu menghiasi hari-hari

ku dengan cinta dan kasih sayangnya, perhatian yang begitu besar yang selalu mengiringi langkahku dengan do'a untuk selalu sukses dalam segala hal. Papa yang selalu bekerja keras banting tulang demi anak-anaknya agar selalu sukses dunia dan akhirat. Dan buat adik-adik ku Rendi Setiawan, Liza Azhari, Adela Fitri, Yola Amanda, dan Anisa Azhara terima kasih adik-adik ku yang telah memberikan aku motivasi dan perhatian hingga aku sampai pada tahap estafet terakhir ini.

Kepada dosen pembimbing (Dra.Wirnelis Syarif,M.Pd) terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan dan bantuannya, dan selalu sabar untuk merevisi dan memperbaiki segala kekurangan dari Proyek akhir ku. tanpa bantuan beliau proyek akhir ini hanyalah setumpuk kertas yang tak berguna.

Terima kasih banyak dini ucapkan kepada sahabat yang satu ini yang selalu dianggap kembar dengan sebutan kurcaci dan boncel.. hahaha ☺ buat Fauzia Okwira Sari ” makasih ya zi,, udah beri dini motivasi selama ini,, disaat dini ingin menyerah ezi memberikan motivasi buat dini agar menyelesaikan Tugas Akhir ini hingga selesai,, dan tak ada kata menyerah. Terima kasih zi atas saran-saran selama ini. ”saranghae chingu”

Buat teman-teman angkatan D3 TATA BOGA 2011 yang tlah dahulu wisuda terimakasih ya karena kita akan slalu tetap menjadi keluarga seperti foto yang slalu menjadi simbol bagi angkatan kita ” We Are Family ”. (li, Ezi, Vina, Riri, Putri, Uti, Yossy, Lukman, Debi, Mami Fia, Surnen, Dani, Dara, Nesa, Nurul, Iref, Hangga, Yanti, Mega, Dian, Shinta, Lora, Tari, Roby, Reni, Listiani, Debi, Yesi, Cici, Yola).

Buat sahabat yang selalu ada disaat kejenuhan, ke Gundahan dan gila-gilan bersama melakukan aksi-aksi kocak (Ochi, Anggun, Leni, Tia Istiqomah, Rezi, Anis, Mumut, Mutia sari, Epa Tania, dan kakaku diwisma mujahiddah).

Buat alumni BEM UNP 23 dan 34 terima kasih sudah menjadi tempat bernaung, menimba ilmu disana, dan menjadi rumah kedua dalam menjejarkan setiap ada tugas-tugas kuliah disana ☺ sekre BEM UNP yang slalu ramai dengan kakak,abang, dan adik-adik. Mereka selalu menghilangkan setiap kesedihan dan selalu membawa kebahagiaan setelah keluar dari sana,, hehehehe

Buat wisma mujahidah FT UNP terima kasih telah menjadi rumah yang slalu mengajarkan benih-benih dakwah dan pundi-pundi para

mujahidah, dini selalu merindukan ukhuwah disaat berada disana,, hingga dini bisa seperti dini yang sekarang. I miss u intifadha dan para sesepuh ☺ .

Dan yang terakhir terima kasih kepada uda Khairul Anwar A.Md, uda yang selalu memberikan dini dukungan, agar cepat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Sekarang dini bisa bilang ” Uda, dini sudah menyelesaikan hasil karya kecil ini akhirnya ☺”.

Padang, Februari 2016

Dini Oriza



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 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dini Oriza
NIM / TM : 1105087/2011
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul:

Pembuatan Kue Lumpur Ubi Jalar Orange

Adalah benar merupakan hasil karya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu 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.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd
NIP. 195903261985032001

Saya yang menyatakan



Dini Oriza
Nim. 1105087

ABSTRAK

DiniOriza. 2016.“Pembuatan Kue Lumpur Ubi Jalar Orange” Tugas Akhir. Padang: Program Studi D III Tata Boga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh banyaknya penggunaan ubi jalar orange yang digunakan pada pengolahan jajanan pasar salah satunya yaitu kue lumpur. Ubi jalar orange ini memiliki banyak kandungan gizi antara lain kaya akan vitamin A dan C serta mineral Ca. Penelitian ini bertujuan 1). Dapat membuat kue lumpur dari ubi jalar orange 2). Dapat mendeskripsikan kualitas kue lumpur dari ubi jalar orange dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan. Pembuatan kue lumpur dari ubi jalar orange yang dilaksanakan pada bulan Desember 2015 dan berlokasi di Workshop Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah mahasiswa Tata Boga Program Studi D3 dan S1 yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Penyajian Kue dan Minuman dan Gastronomi.

Hasil uji organoleptik yang ditinjau dari kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Pada pengulangan I hasil uji organoleptik bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa belum tercapai. Hal ini disebabkan karena kurang efektifnya dalam pengolahan. Maka dari itu dilakukan lagi pengulangan ke II. Pada pengulangan ke II hasil uji organoleptik meningkat dari pengulangan sebelumnya. Hal ini dikarenakan bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa hampir mencapai resep standar. Maka dari itu dilakukan lagi pengulangan ke III. Pada pengulangan ke III hasil uji organoleptik baik bentuk sudah sesuai dengan bentuk rapi dan ukuran 7cm x 2cm, berwarna orange, beraroma ubi jalar orange, bertekstur halus dan lembut dan memiliki rasa ubi jalar orange.

Kata kunci :Kue Lumpur, Ubi Jalar Orange, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Kue Lumpur Ubi Jalar Orange”** 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 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, Pembimbing Akademik, dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Dra. Hj. Baidar, M.Pd dan Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd Ph.D selaku Dosen Penguji Proyek Akhir.

4. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil dan doa yang telah diberikan.
7. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2011 Tata Boga dan seluruh rekan-rekan angkatan S1 2011 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

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, Februari 2016

Dini Oriza

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Lumpur	5
B. Ubi Jalar Orange (<i>Ipomoea Batatas L</i>).....	6
C. Resep Kue Lumpur	9
D. Bahan-bahan Pembuatan Kue Lumpur	9
E. Alat yang digunakan dalam Pengolahan Kue Lumpur	14
F. Kualitas Kue Lumpur.....	19
BAB III PROSEDUR	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Persiapan Bahan.....	24
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan Kue Lumpur	26
E. Proses Pengolahan Kue Lumpur dari Ubi Jalar Orange	27
F. Bagan Pembuatan Kue Lumpur dari Ubi Jalar Orange	29
G. Jenis dan Sumber Data.....	30
H. Tahap Penelitian.....	31
I. Uji Organoleptik	34
J. Analisis Data.....	34

BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi data.....	35
B. Pembahasan.....	48
C. Analisis harga.....	55
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	58
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Komposisi Gizi Ubi Jalar per 100 gram	8
2. Resep Standar Kue Lumpur.....	9
3. Resep Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	28
4. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi)Kue Lumpur Ubi Jalar Orange	35
5. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bentuk bulat ukuran 7cm×2cm tinggi) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange	37
6. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Orange) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange	39
7. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Jalar Orange) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	40
8. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembab) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	42
9. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Halus Dan Lembut) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange	43
10. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Ubi Jalar Orange) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	45
11. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Kue lumpur	6
2. Ubi jalar orange	7
3. Bagan Pembuatan Kue Lumpur dari Ubi Jalar Orange	29
4. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi)Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	36
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bentuk bulat ukuran 7cm×2cm tinggi) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange	38
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik KualitasWarna (Orange) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	39
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Jalar Orange) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	41
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembab) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	43
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Halus dan Lembut) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange	44
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kualitas Rasa (Ubi Jalar Orange) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange.....	46
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Lumpur Ubi Jalar Orange	48
12. Timbangan	72
13. Piring Email	72
14. Gelas ukur	72
15. Ayakan.....	72

16. Cetakan Kue Lumpur.....	73
17. Waskom <i>Stainless steel</i>	73
18. Mixer.....	73
19. Sendok Ukur	73
20. Blender	74
21. Sendok Karet (<i>rubber spatula</i>)	74
22. Kompor	74
23. Pisau	74
24. Panci bertangkai	75
25. Bahan –bahan yang digunakan	75
26. Pencampuran telur dan gula.....	76
27. Pengocokan telur dan gula.....	76
28. Telur dan gula setelah dikocok.....	76
29. Penambahan tepung	76
30. Adonan control Kue lumpur	77
31. Adonan Kue lumpur dengan penggunaan ubi jalar orange.....	77
32. Pemanggangan adonan kue lumpur	78
33. Hasil kue lumpur (control) dan kue lumpur dengan Penggunaan ubi jalar orange (eksperimen)	78
34. Suasana saat Uji Organoleptik Kue Lumpurdengan Penggunaan Ubi Jalar Orange	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi	64
2. Surat Permohonan.....	65
3. Surat Tugas Pembimbing.....	66
4. Surat Tugas Seminar.....	67
5. Surat Izin Penelitian.....	69
6. Surat Izin Pemakaian Labor	70
7. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	71
8. Dokumentasi Penelitian.....	72
9. Angket Penelitian	80
10. Kartu Konsultasi	86

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semakin meningkatnya jumlah kebutuhan penduduk maka banyak pula kebutuhan yang diinginkan salah satunya pangan. Pangan merupakan salah satu kebutuhan manusia. Hal ini dapat dibuktikan dengan manusia mencari pangan untuk memenuhi kebutuhannya. Pangan merupakan sumber energi bagi tubuh manusia dalam menjalankan aktivitas. Dengan meningkatnya jumlah kebutuhan penduduk maka semakin banyak pula kebutuhan akan pangan.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden No. 22 tahun 2000 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.

Berdasarkan kutipan peraturan pemerintah diatas, diharapkan masyarakat mempunyai usaha untuk melakukan penganekaragaman pangan yang bervariasi. Dengan cara memanfaatkan bahan pangan berbasis sumber daya lokal yang ada. Bahan pangan yang terdapat di Indonesia bukan hanya beras, tetapi masih banyak lagi yang dapat ditemukan di beberapa daerah seperti jagung, ubi kayu, talas, kentang dan ubi jalar. Ubi jalar merupakan

tanaman yang sering dibudidayakan oleh para petani sebagai tanaman selingan diantara tanaman-tanaman lain.

Adapun Menurut Irawan (2006 : 7) “Ubi jalar ini biasanya ditanam di dataran rendah hingga ketinggian 500 m diatas permukaan laut dan didataran tinggi dengan ketinggian 1.000 m diatas permukaan laut”. Dan ubi jalar ini memiliki ciri-ciri yang berbeda- beda, menurut Rahman Rukmana (2000 : 19) “Ubi jalar memiliki ciri- ciri yang dapat dilihat dari segi batang tanaman dan varietas, ada yang umbinya berukuran besar, sedang dan kecil, dengan bentuk yang tidak beraturan bulat, lonjong atau bulat panjang”. Maka dapat disimpulkan bahwasannya tanaman ubi jalar mempunyai umbi akar yang merupakan simpanan energi bagi tumbuhan tersebut. Daunnya yang sangat bervariasi dari bentuk lonjong sampai bentuk seperti jari dengan lekukan yang banyak dan dalam.

Bedasarkan jenisnya ubi jalar dapat dikelompokan menjadi lima macam, Menurut pendapat Ginting (2010 : 6) ubi jalar dibedakan menjadi beberapa golongan sebagai berikut :

(a) Ubi jalar putih, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna putih. (b)Ubi jalar kuning, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan. (c) Ubi jalar orange, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna orange. (d)Ubi jalar jingga, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna jingga jingga muda. (e) Ubi jalar ungu, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna ungu hingga ungu muda.

Bahwa ubi jalar banyak mengandung pro vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Selain itu juga terdapat banyak kandungan karbohidrat, lemak dan protein, yang sangat berguna untuk penghasil energi dan kesehatan tubuh

kita. Dari kutipan diatas juga menjelaskan bahwa ubi jalar memiliki macam-macam warna dan kandungan gizi yang berbeda-beda.

Adapun Menurut Lies Suprpti (2003 : 8) ”Ubi jalar kuning dan orange mengandung pro-vitamin A yang sangat berguna bagi kesehatan mata dan ubi jalar mengandung zat antioksidan yang berguna bagi penderita jantung, selain sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar juga kaya akan vitamin A dan C serta mineral Ca”. Berdasarkan kutipan diatas dapat disimpulkan bahwa kandungan ubi jalar tidak jauh berbeda dengan umbi-umbi lainnya. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dan kreasi pada pengolahan ubi jalar orange salah satunya jajanan pasar seperti kue lumpur.

Kue lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling banyak digemari dan diminati oleh berbagai kalangan baik anak-anak, remaja hingga lanjut usia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu. Nama kue ini berasal dari teksturnya yang halus dan lembut seperti lumpur.

Pembuatan kue lumpur ubi jalar orange selain untuk penganekaragaman, pengolahan ubi jalar orange juga dapat digunakan sebagai pewarna tambahan dengan warna khasnya orange. Serta mempengaruhi kualitas rasa dan aroma yang berbeda dari kue lumpur biasanya. Selain itu ditinjau dari segi nilai gizi ubi jalar orange memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti dalam pembuatan makanan.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa penggunaan ubi jalar orange dapat menambah variasi pada pembuatan kue lumpur dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur. Dan juga dapat meningkatkan penganekaragaman bahan pangan. Untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ **Pembuatan Kue Lumpur Ubi Jalar Orange**”.

A. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat kue lumpur ubi jalar orange.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue lumpur ubi jalar orange dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

B. Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi, kepada mahasiswa untuk pengembangan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasikan dalam pembuatan kue lumpur.
2. Menganekaragamkan olahan ubi jalar orange sebagai produk baru pada kue lumpur.
3. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen.
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.