

**PENGGUNAAN TALAS DALAM PEMBUATAN KLEPON**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna  
Memperoleh Gelar Diploma III*



**Oleh:**

**FITRIA ERZA PUTRI  
15079016/2015**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2018**

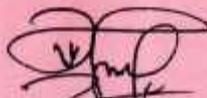
## HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Talas Dalam Pembuatan Klepon

Judul : Penggunaan Talas Dalam Pembuatan Klepon  
Nama : Fitria Erza Putri  
NIM : 2015/15079016  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui oleh Pembimbing



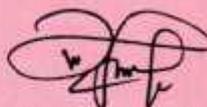
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP.19760801 200501 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fitria Erza Putri  
NIM : 15079016  
Judul : Penggunaan Talas Dalam Pembuatan Klepon  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

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

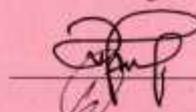
Padang, Agustus 2018

#### Tim Penguji Nama

#### Tanda Tangan

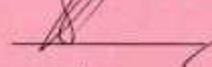
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1.



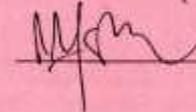
Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

2.



Anggota : Rahmi Holinesti, STP, 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 : kknmp.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fitria Erza Putri  
NIM : 15079016  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

#### **"Penggunaan Talas dalam Pembuatan Klepon "**

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,

Fitria Erza Putri  
NIM.15079016

## **ABSTRAK**

### **Fitria Erza Putri, 2018. Penggunaan Talas Dalam Pembuatan Klepon**

Penelitian ini bertujuan terhadap penggunaan talas dalam pengaplikasian pada produk kue dan jajanan nusantara. Talas merupakan bagian dari umbi-umbian yang memiliki banyak gizi. Penelitian bertujuan untuk menentukan kualitas rasa, aroma, bentuk, dan warna klepon yang telah ditambahkan dengan talas. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada pembuatan klepon dari talas yang dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2018 dan berlokasi di workshop Tata Boga. Panelis semi terlatih adalah mahasiswa Program Studi D3 dan SI Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik dari 3 kali pengulangan pada kualitas pembuatan klepon dari talas. Pada kualitas bentukseragam dengan persentase tertinggi pada ulangan ke III (86%). kualitas bentuk (bulat) dengan persentase tertinggi yaitu terdapat pada ulangan ke III (66%). persentase tertinggi untuk kualitas warna (Putih Keabuan) klepon dari talas yaitu terdapat pada ulangan ke III (66%). persentase tertinggi untuk kualitas aroma talas yaitu terdapat pada ulangan ke III (80%). persentase tertinggi untuk kualitas rasa (Talas) yaitu terdapat pada penelitian ke III (93%). persentase tertinggi untuk kualitas rasa (manis gula merah) yaitu terdapat pada ulangan ke III (93%)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Talas Dalam Pembuatan Klepon”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan 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 terimakasih 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 Dosen Penguji Proyek Akhir, Penasehat Akademik dan Ketua Labor Tata Boga, Fakultas pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.

4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.si selaku Dosen Penguji Proyek Akhir dan Ketua Labor Tata Boga, Fakultas pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2015Tata Bogadan seluruh senior angkatan D3 2014 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

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

Padang,Agustus 2018

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KERANGKA TEORI</b>	
A. Kajian Teori .....	5
1. Klepon.....	5
2. Talas .....	8
3. Resep Klepon .....	9
4. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Kelepon .....	10
5. Peralatan Untuk Membuat Kelepon.....	15
6. Kualitas Klepon.....	17

### **BAB III PROSEDUR PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian.....	20
B. Tempat Penelitian.....	20
C. Bahan yang Digunakan Dalam Pengolahan Klepon .....	20
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Klepon .....	21
E. Proses Pengolahan Klepon.....	22
F. Bagan Proses Pembuatan Klepon DariTalas.....	24
G. Jenis Data dan Sumber Data .....	25

### **BAB IV TEMUAN**

A. Deskripsi Data.....	29
B. Pembahasan.....	39
C. Analisis Harga.....	47

### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	50
B. Saran.....	52

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>54</b>
-----------------------	-----------

### **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep Standar Klepon .....	9
2. Resep Penelitian Klepon .....	22
3. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Klepon Dari Talas ..	29
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) Klepon Dari Talas .....	31
5. Hasil Uji Organoleptik KualitasWarna (PutihKeabuan) Klepon Dari Talas .....	32
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Talas) Klepon Dari Talas .....	34
7. HasilUji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Klepon Dari Talas .....	35
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Talas) Klepon Dari Talas .....	34
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Gula Merah) Klepon Dari Talas .....	38
10. Anggaran Biaya Pembuatan Klepon Dari Talas .....	47

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Klepon.....	6
2. Bagan Proses Pembuatan Klepon Dari Talas.....	24
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Klepon Dari Talas..	30
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) Klepon Dari Talas.....	32
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih Keabuan) Klepon Dari Talas .....	33
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Talas) Klepon Dari Talas.....	35
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Klepon Dari Talas .....	36
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Talas) Klepon Dari Talas.....	38
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Gula Merah) Klepon Dari Talas.....	39
10. Gambar Bahan Talas.....	61
11. Gambar Alat.....	62
12. Gambar Bahan Kelapa Parut.....	63
13. Gambar Panelis .....	64
14. Gambar Hasil Jadi Klepon .....	64

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Angket Penelitian.....	58
2. Dokumen Penelitian.....	63
3. Surat Pemohonan proyek akhir.....	64
4. Surat tugas pembimbing .....	66
5. Surat izin penelitian .....	68
6. Surat tugas penguji.....	69

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kue Klepon adalah salah jenis makanan tradisional atau kue tradisional yang ada di Indonesia yang termasuk ke dalam kelompok jajanan pasar. Jajanan tradisional ini sudah sejak dahulu ada, bahkan sampai saat ini masih dapat kita temukan di pasar-pasar tradisional. Biasanya varian rasa klepon ini ada yang menggunakan rasa dari umbi-umbian seperti: singkong, ubi dll dibuat dari bahan utama tepung ketan putih, penggunaan tepung ketan putih dalam pembuatan klepon sudah menjadi ciri khas masyarakat.

Klepon ini berbentuk bulat dengan warna hijau dan gula merah didalamnya. Kue klepon terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dan diisi dengan gula merah lalu direbus dalam air mendidih serta bisa dibuat dari umbi-umbian. Memasak klepon dengan cara direbus menggunakan air mendidih. Klepon sendiri mempunyai beragam warna ada putih ada hijau sesuai selera masing-masing. Umum dominannya berwarna hijau dengan tambahan dari daun suji dan pandan.

Menurut Koswara (2006)

pada prinsipnya kue basah bersifat sangat aman jika bahan-bahan yang digunakan semuanya bahan alami. Artinya, tidak ada bahan-bahan sintetik yang digunakan seperti pemanis buatan dan pewarna yang bukan untuk pangan. Adanya pemanis buatan ditandai dengan timbulnya rasa susulan berupa pahit sesudah rasa manis yang ditimbulkannya. Sedangkan pewarna sintetik non-pangan pada umumnya menghasilkan warna kue yang mengkilat atau mencorong tajam, biasanya rasanya sudah tidak enak sehingga otomatis tidak dimakan.

Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat, maka perlu dibuat inovasi baru dari kue klepon yang pada umumnya hanya terbuat dari

tepung ketan putih. Untuk itu dilakukan penekaragaman panga, salah satunya menggunakan umbi talas dalam pembuatan kue klepon. Dalam pengolahan kue klepon ini diambil umbi talas sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue klepon ini menjadikan alternatif untuk mengurangi ketergantungan memakai tepung ketan putih.

Talas (*colocasia Eskulenta* I.Schoof) dikenal juga dengan sebutan keladi atau taro yang mengandung karbohidrat yang merupakan makanan pokok di berbagai daerah. Namun pengolahan talas saat ini masih masih terbatas, umumnya masyarakat mengelola talas dengan cara direbus, digoreng, maupun dibakar.

Talas merupakan salah satu tanaman yang tidak asing lagi bagi masyarakat. Budidaya talas mudah dilakukan dan tidak bersifat musiman. Talas sering kita temui baik, di kebun, perkarangan rumah maupun dipasaran. Umbi talas berguna dalam berbagai hidangan dan dapat divariasikan menjadi berbagai macam olahan makanan. Adapun kandungan nilai gizi talas per 100 gram yaitu energi 120 kal, protein 1,5 gram, lemak 0,3 gram, hidrat arang 28,2 gram, serat 0,7 gram, abu 0,8 gram, kalsium 31 mg, fosfor 67 mg, besi 0,7 mg, vitamin B1 0,05 mg, vitamin c 2 mg, Air 69,2 gram (pusat penelitian dan perkembangan kesehatan, depkes RI, 1980).

Dilihat dari manfaat dan gizi yang terkandung dalam talas, maka talas mempunyai peluang besar untuk dikembangkan sehingga layak dan pantas untuk dijadikan sebagai bahan pangan. Pengolahan umbi talas dengan menjadi sebagai bahan pangan.

Beberapa produk olahan talas yang dapat dijumpai adalah tals rebus, talas goreng, talas bakar, cheesetik talas, dodol talas dan lain-lain. Banyaknya produk talas memerlukan kreativitas untuk memanfaatkannya baik sebagai bahan konsumsi seperti pada pembuatan kue ataupun untuk keperluan olahan olahan lainnya. Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi sumber pangan lokal khususnya talas adalah dengan menggunakannya pada pembuatan klepon.

Berdasarkan uraian di atas dan dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada umbi talas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Penggunaan Talas Dalam Pembuatan Klepon**”, dengan harapan bisa menciptakan produk baru dibidang makanan. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penganekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat sekitar.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang akan dicapai dari pengulangan ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat membuat inovasi baru dari kue klepon melalui penggunaan talas.
2. Mendeskripsikan kualitas klepon dari talas dilihat dari segi: Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganekaragamkan olahan talas sebagai produk baru pada klepon
2. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi klepon dari talas

3. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen
4. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan talas terhadap olahan kue
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.