

PROYEK AKHIR

PEMBUATAN KUE SEMPRONG DARI TEPUNG TALAS

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi
Diploma III (D3) Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang*



**SYAIFUL
NIM: 1208360/ 2012**

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

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PEMBUATAN KUE SEMPRONG DARI TEPUNG TALAS

Nama : Syaiful
BP/ NIM : 2012/ 1208360
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2016

Disetujui oleh Pembimbing



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

Mengetahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis 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 D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Judul : **Pembuatan Kue Semprong Dari Tepung Talas**
Nama : Syaiful
BP/ NIM : 2012 / 1208360
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2016

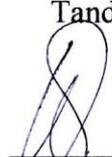
Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

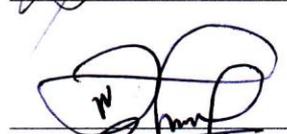
1. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

(Ketua)

1. 

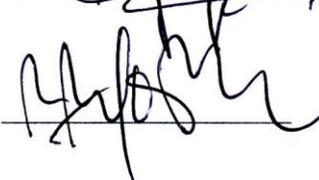
2. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

(Anggota)

2. 

3. Rahmi Holinesti, STP, M. Si

(Anggota)

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



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Syaiful
NIM / TM : 1208360/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul :

Pembuatan kue semprong dari tepung talas

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 Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2 001

Saya yang menyatakan

Syaiful
Nim. 1208360

ABSTRAK

Syaiful, 2012. Pembuatan Kue Semprong Dari Tepung Talas

Kue semprong merupakan makanan selingan yang cukup digemari masyarakat. Tepung Beras merupakan salah satu bahan dasar dari pembuatan kue semprong, tepung beras berbahan baku beras yang berbasis sumber daya lokal, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung beras, pemerintah menganjurkan menggunakan produk lokal selain untuk mengurangi konsumsi terhadap beras. Salah satunya yaitu dengan menggunakan tepung talas, pemanfaatan tepung talas sebagai bahan pengganti tepung beras dapat menambah nilai guna dan nilai ekonomis talas. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat membuat kue semprong dari tepung talas. 2) Dapat mendeskripsikan kualitas kue semprong dari tepung talas dari segi bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa.

Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba melakukan penggantian sebahagian tepung beras dengan tepung talas pada pembuatan kue semprong, yang dilaksanakan pada tanggal 20 sampai 24 Juli 2016 dengan melakukan penelitian sebanyak 4 kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan 10 orang panelis yaitu mahasiswa Tata Boga yang terlatih dalam bidang Pengolahan Kue dan Minuman.

Hasil uji organoleptik dari tepung talas dalam pembuatan kue semprong pada kualitas kue semprong tepung talas. Pada penelitian I hasil uji organoleptik kualitas kualitas bentuk tidak sempurna karna proses pencetakan yang tidak sama dengan ukuran satu dengan yang lain. maka dari itu dilakukan lagi penelitian ke II. Pada penelitian ke II hasil uji organoleptik kualitas aroma tidak tercapai karna aroma talas yang tidak begitu tajam, maka dilakukanlah penelitian ke III untuk menyempurnakan penelitian sebelumnya. Pada penelitian ke IV hasil uji organoleptik sudah mulai maksimal pada semua indikator dari segi kualitas, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa sudah terapai dengan yang diinginkan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Kue Semprong Dari Tepung Talas”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

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 dan dosen pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Penasehat Akademik dan dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji Proyek Akhir.

5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doanya kepada penulis
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2012 Tata Bogadan seluruh senior D3 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam 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, Juli2016

Syaiful

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.KAJIAN TEORITIS	
A. Kue semprong	6
B. Umbi talas	7
C. Tepung umbi talas	8
D. Resep kue semprong	10
E. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue semprong ...	10
F. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kue semprong	13
G. Kualitas kue semprong.....	17
BAB III. PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	21
B. Tempat dan waktu Penelitian	21
C. Pemilihan Bahan	21
D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan kue semprong	22
E. Proses Pengolahan kue semprong	23
F. Bagan Proses pembuatan kue semprong	26
G. Jenis Data dan Sumber Data	27
H. Tahap Penelitian	27
I. Uji Organoleptik	29
J. Analisis Data	29

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data	31
1. Kualitas Bentuk	31
2. Kualitas Tekstur	33
3. Kualitas Warna.....	34
4. Kualitas Aroma	36
5. Kualitas Rasa	38
a. Rasa Manis.....	38
b. Rasa Tepung Talas	39
B. Pembahasan	41
1. Kualitas Bentuk	41
2. Kualitas Tekstur	42
3. Kualitas Warna.....	42
4. Kualitas Aroma	43
5. Rasa	43
a. Rasa Manis.....	43
b. Rasa Tepung Talas	42
C. Analisis Harga	44

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	46
B. Saran	47

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Umbi Talas Dalam 100 Gram.....	8
2. Resep Standar Kue Semprong.....	10
3. Bahan-Baham Pembuatan Kue Semprong Tepung Talas	24
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk	31
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur.....	33
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna	34
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma	36
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis.....	38
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Tepung Talas.....	39
10. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Semprong.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Semprong	6
2. Bagan pembuatan kue semprong dari tepung talas	26
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk	32
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rapuh	34
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna	36
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma	37
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	39
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa tepung talas	41
9. bahan- bahan dasar kue semprong.....	55
10. alat- alat persiapan	56
11. Alat- alat pengolah.....	57
12. Alat penyajian.....	58
13. Proses pembuatan kue semprong.....	60
14. Hasil penelitian.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Seminar.....	50
2. Surat Tugas Seminar.....	51
3. Daftar Hadir Seminar.....	52
4. Surat Penelitian.....	53
5. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	54
6. Dokumentasi Penelitian	55
7. Petunjuk Pengisian Angket.....	62
8. Kartu Konsultasi	66

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan penghasil bahan pangan lokal yang beragam. Beragamnya hasil pertanian tersebut perlu dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat, sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi beranekaragam makanan. Hal ini selain dapat meningkatkan status nilai gizi masyarakat juga dapat meningkatkan daya beli masyarakat. Melalui penganekaragaman pangan diharapkan dapat membantu memenuhi kebutuhan zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia.

Makanan merupakan sumber energi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Makanan juga berfungsi membangun sel-sel tubuh yang rusak, serta dapat menjaga kesehatan. Dilihat dari fungsi makanan tersebut kita perlu menciptakan dan memodifikasi berbagai jenis makanan seperti kue-kue dan panganan tradisional dengan bahan-bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti talas sebagai sumber protein nabati.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden no 22 Tahun 2009 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.

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 kalori 83 kal, Protein 1,6 gram, Lemak 0,17 gram, karbohidrat 20,1 gram, Kalsium 23,8 gram, Fosfor 52 mg, Besi 0,7 mg, Vitamin B1 0,05 mg, Vitamin c 2 mg, Air 69,2 gram (Sumber: Direktorat Gizi Depkes, Ri 2006).

Talas (*Colocasia Esculenta L.Schoof*) dikenal juga dengan sebutan keladi atau taro yang mengandung karbohidrat yang merupakan makanan pokok di berbagai daerah. Namun pengolahan talas saat ini masih terbatas, umumnya masyarakat mengelola talas dengan cara direbus, digoreng, maupun dibakar. Menurut Apria dwi. A (2008:68)

Talas merupakan penghasil karbohidrat berpotensi sebagai *supplement* atau substitusi beras atau berbagai diversifikasi bahan pangan, bahan baku industri dan lain sebagainya. Talas mempunyai manfaat yang besar untuk bahan makanan utama dan substitusi karbohidrat di beberapa Negara termasuk Indonesia. Selain itu sebagai bahan baku *industry* di buat tepung yang selanjutnya diproses menjadi makanan bayi di USA, kue-kue di Philipina dan Colombia serta roti di Brazil sementara di Indonesia dibuat menjadi makanan dodol talas, cheese stik talas.

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 menjadikan tepung merupakan salah satu usaha penganeekaragaman bahan pangan serta dapat memperpanjang daya tahan dan daya simpan talas. Menurut

Afriastini, ddk (1986:148) "talas merupakan pilihan yang tepat untuk membantu pemberantasan dan penanggulangan kelangkaan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan roti, dan talas juga dapat dijadikan tepung untuk dipakai sebagai pengganti tepung terigu".

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

Kue semprong merupakan salah satu panganan yang sedang populer, bentuk dan penampilannya bisa dikatakan istimewa. Namun, kelezatan kue yang satu ini sungguh unik. Asal kata kue semprong diambil dari bentuknya seperti lampu semprong. Menurut Yenni Ismayani (2006:2), "kue semprong merupakan salah satu jenis kue yang cukup digemari disamping rasanya enak juga mengandung nilai gizi yang tinggi karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang mempunyai kandungan protein". Pada saat ini kue semprong telah mengalami banyak modifikasi, dengan beragam aneka rasa tambahan seperti kue semprong keju, kue semprong ubi jalar ungu, kue semprong tepung ganyong dan masih banyak lagi variasi kue semprong lainnya.

Bahan utama pembuatan kue semprong adalah beras. Sedangkan kebutuhan akan beras di Indonesia mulai menunjukkan kenaikan. Asosiasi

produsen tepung beras Indonesia (Aptindo) mengatakan bahwa “Permintaan tepung beras dalam negeri pada 2012 naik 6 persen dibanding 2011 yang mencapai 4,7 juta ton”. Tepung beras banyak digunakan karena sifatnya yang unggul dalam pengolahan. Akan tetapi, kebutuhan tepung beras hanya bisa dipenuhi dengan impor dari negara lain. Sehingga untuk mengatasi ketergantungan terhadap penggunaan tepung beras pada olahan makanan perlu dilakukan upaya pengurangan. Salah satunya caranya dengan menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti beras salah satunya adalah tepung talas.

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian penggunaan tepung talas pada pembuatan kue semprong, maka peneliti tertarik untuk menggunakan ubi talas dalam pembuatan kue semprong. Penggunaan tepung talas dalam pembuatan kue semprong dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada kue semprong. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **”Pembuatan Kue Semprong Dari Tepung Talas ”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut ini.

1. Dapat membuat kue semprong dari tepung ubi talas.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue semprong dengan penggunaan tepung talas dari segi:
 1. Volume
 2. Bentuk

3. Warna
4. Tekstur
5. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut ini.

1. Menganekaragamkan olahan tepung ubi talas sebagai produk baru pada kue semprong.
2. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pembuatan kue semprong dari tepung ubi talas.
3. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan di bidang ke Tata Bogaan dalam penggunaan tepung ubi talas.
4. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen.
5. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung ubi talas terhadap olahan kue.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.