

**PENGUNAAN UBI JALAR PUTIH DALAM
PEMBUATAN *BROWNIES***

PROYEK AKHIR

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



Oleh:

TITI DIANA

NIM 2018/18079086

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

2021

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Brownies*

Judul : Penggunaan Ubi jalar Putih dalam Pembuatan *Brownies*
Nama : Titi Diana
NIM : 18079086
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Padang, November 2021

Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Reno Yelfi, M.Pd
NIP. 19590531 198603 2002

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfia 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 : Titi Diana
NIM : 18079086
Judul : Penggunaan Ubi jalar Putih dalam Pembuatan Brownies
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, 13 November 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

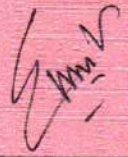
Ketua : Dra. Reno Yelfi, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2. _____

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

3. 

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Titi Diana
Nim : 18079086
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

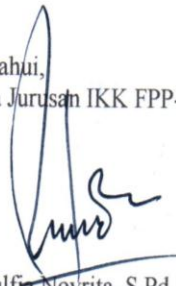
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Brownies*” 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, November 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Titi Diana
NIM: 18079086

ABSTRAK

Titi Diana. 2021. “Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Brownies*”
Proyek Akhir. Padang : Program Studi D3 Tata Boga,
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata
dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas *brownies* ubi jalar putih dari segi volume, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan nilai guna pangan daerah seperti ubi jalar putih dalam pembuatan *brownies* sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu serta meningkatkan kesejahteraan petani ubi jalar. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah quasi eksperimen dengan empat kali ulangan percobaan pembuatan *brownies* dari ubi jalar putih. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada tanggal 7 September – 6 Oktober 2021 di Laboratorium Integrasi Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik dengan tiga orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan tiga kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas volume *brownies* dari ubi jalar putih adalah bervolume sangat tidak mengembang, kualitas warna adalah sangat cokelat kehitaman, kualitas aroma adalah tidak beraroma ubi jalar putih, kualitas tekstur adalah lembut, kualitas rasa adalah sangat manis. Harga jual *brownies* dari ubi jalar putih tersebut senilai Rp 35.000,-/loyang.

Kata Kunci: *Brownies*, Ubi Jalar Putih, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Brownies*”**. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma Tiga Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas 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 terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.Pt, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku Penasehat Akademik, Pembimbing, dan Ketua Team Penguji yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Penguji I yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik.
7. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku Penguji II yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik.
8. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Orang tua yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.
10. Ega Dira Satrima, yang telah banyak memberikan bantuan dan selalu ada menemani penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Rekan-rekan seperjuangan, yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

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 tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Tujuan Penelitian	2
C.Manfaat Penelitian	3
BAB II. KAJIAN PUSTAKA.....	4
A. <i>Brownies</i>	4
B.Ubi Jalar Putih.....	6
C.Resep <i>Brownies</i>	8
D.Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Brownies</i>	9
E.Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Brownies</i>	12
F.Kualitas <i>Brownies</i>	18
BAB III. PROSEDUR PROYEK AKHIR.....	20
A.Jenis Penelitian	20
B.Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
C.Pemilihan Bahan yang Digunakan pada Penelitian	21
D.Alat yang Digunakan dalam Penelitian	24
E.Pelaksanaan Penelitian	25
F.Bagan Proses Pembuatan <i>Brownies</i> Ubi jalar putih.....	35
G.Tahap Penilaian	36
H.Nilai Akhir	38
BAB IV. TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	39
A.Temuan	39
B.Pembahasan.....	47
C.Analisis Harga.....	51
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Kesimpulan	54

B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Brownies</i>	6
2. Ubi Jalar Putih.....	7
3. Timbangan Digital	12
4. <i>Mixing Bowl</i>	12
5. Saringan.....	13
6. Sendok.....	13
7. Pisau	14
8. Talenan.....	14
9. Kertas Roti	14
10. Aluminium Foil	15
11. Kukusan.....	15
12. Sauce Pan	16
13. <i>Balloon Whisk</i>	16
14. Loyang <i>Brownies</i>	16
15. Spatula Plastik.....	17
16. Oven gas.....	17
17. <i>Pastry Brush</i>	17
18. Margarine	21
19. Cokelat Batang	21
20. Gula Pasir	22
21. Telur Ayam	22
22. Cokelat Bubuk.....	23
23. Tepung Terigu.....	23
24. Ubi Jalar Putih.....	23
25. Bagan Pembuatan <i>Brownies</i> Ubi Jalar Putih.....	35
26. Grafik Data Uji Organoleptik Volume Tidak Mengembang <i>Brownies</i>	41
27. Grafik Data Uji Organoleptik Warna Cokelat Kehitaman <i>Brownies</i>	42
28. Grafik Data Uji Organoleptik Aroma Ubi Jalar Putih <i>Brownies</i>	44
29. Grafik Data Uji Organoleptik Tekstur Lembut <i>Brownies</i>	45
30. Grafik Data Uji Organoleptik Rasa Manis <i>Brownies</i>	47
31. Hasil Produk Penelitian Pertama.....	58
32. Hasil Produk Penelitian Kedua	58
33. Hasil Produk Penelitian Ketiga	58
34. Hasil Produk Penelitian Keempat	58
35. Pengukusan Ubi Jalar Putih	58
36. Pengadukan Telur dan Gula.....	58
37. Penyaringan Bahan Kering	59
38. Pengadukan Adonan.....	59
39. Penuangan Adonan ke dalam Loyang.....	59
40. Pemanggangan	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Dalam Tiap 100 gr Ubi Jalar Segar	8
2. Resep <i>Brownies</i>	9
3. Deskripsi Data Volume Tidak Mengembang <i>Brownies</i>	40
4. Deskripsi Data Warna Cokelat Kehitaman <i>Brownies</i>	41
5. Deskripsi Data Aroma Ubi Jalar Putih <i>Brownies</i>	43
6. Deskripsi Data Tekstur Lembut <i>Brownies</i>	44
7. Deskripsi Data Rasa Manis <i>Brownies</i>	46
8. Biaya Bahan dalam Pembuatan <i>Brownies</i>	51
9. Biaya Bahan dalam Pembuatan <i>Brownies</i> Ubi Jalar Putih.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	58
2. Surat Rekomendasi.....	60
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	61
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	62
5. Surat Tugas Pembimbing	63
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	64
7. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	65
8. Angket Penelitian.....	66
9. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	71

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri yang berkembang sangat pesat sekarang ini adalah kuliner atau makanan. Sudah banyak industri kuliner yang sering disebut oleh orang-orang untuk menjadi suatu tempat memanjakan lidah dengan menyicip makanan yang mereka sukai. Banyak varian makanan yang bisa kita temui dan salah satunya adalah *brownies* yang merupakan sebuah makanan pencuci mulut. Kue ini mudah ditemui di berbagai toko penjual kue yang ada di Indonesia. *Brownies* yang beredar di pasaran terbuat dari bahan yang salah satunya adalah tepung terigu.

Perubahan gaya hidup sebagian masyarakat Indonesia telah mendorong terjadinya penambahan pilihan pola makan berbahan dasar tepung terigu, seperti mie, roti, kue kering dan berbagai pangan yang dengan bahan baku tepung terigu. Hal ini menyebabkan tepung terigu menjadi salah satu komoditi pangan yang diperlukan oleh Indonesia untuk mencukupi kebutuhannya, didorong dengan penambahan jumlah penduduk yang terus memanfaatkan pangan berbahan baku tepung terigu (Irianti, 2018).

Salah satu upaya untuk mengurangi tingginya penggunaan tepung terigu adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, seperti ubi jalar putih. Ubi jalar putih adalah salah satu bahan pangan sumber karbohidrat yang kaya vitamin A, C, dan mineral. Ubi jalar putih dan kuning banyak mengandung vitamin A. Keunggulan dari ubi jalar adalah mempunyai indeks glikemik yang

relatif rendah dibandingkan beras. Indeks glikemik rendah berfungsi untuk mengendalikan kadar gula darah sehingga dapat membantu mencegah penyakit *diabetes melitus*. Disamping itu, ubi jalar juga memiliki serat pangan yang tinggi sehingga direkomendasikan sebagai makanan diet (Hartoyo dan Sunandar, 2006).

Semakin maraknya usaha dibidang kuliner saat ini, terjadi pergeseran trend kuliner yang mengakibatkan berkurangnya minat untuk mengonsumsi pangan tradisional. Salah satu cara agar makanan tersebut tetap dinikmati anak-anak zaman sekarang yaitu, dengan menggunakan bahan pangan lokal sebagai bahan baku olahan kekinian. Salah satu bahan pangan lokal yang mudah ditemui disetiap daerah adalah ubi jalar putih yang dapat dijadikan sebagai bahan olahan pangan seperti *brownies* (BPTP Kalsel, 2019).

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Brownies*” dengan harapan dapat meningkatkan nilai guna pangan daerah seperti ubi jalar putih dalam pembuatan *brownies* sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dapat:

1. Membuat *brownies* dari ubi jalar putih.
2. Mendeskripsikan kualitas *brownies* dengan ubi jalar putih dari segi volume, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna pangan daerah seperti ubi jalar putih dalam pembuatan *brownies* sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang penggunaan ubi jalar putih dalam pembuatan *brownies*.
3. Menambah variasi baru dari *brownies* menggunakan ubi jalar putih.
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.