

PEMBUATAN *KARAK KALIANG TALUA* DARI TEPUNG KENTANG

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**KUNTUM RABIUL AWAL
NIM 18079042/2018**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan *Karak Kaliang Talua* Dari Tepung Kentang

Judul : Pembuatan *Karak Kaliang Talua* Dari Tepung Kentang
Nama : Kuntum Rabiul Awal
NIM : 18079042
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

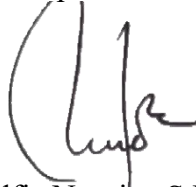
Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh Pembimbing



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

Kepala Departemen 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

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : Kuntum Rabiul Awal
NIM : 18079042

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Tugas Akhir di Depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

Pembuatan *Karak Kaliang Talua* Dari Tepung Kentang

Padang, Agustus 2022

Tim Penguji

Tanda tangan

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

1.

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2.

Anggota : Cici Andriani, M.Pd

3.



The image shows three handwritten signatures in black ink, each placed above a dotted line corresponding to the names of the assessment team members. The first signature is for the Chair, the second for the first member, and the third for the second member.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail: ikkfnunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kuntum Rabiul Awal
NIM : 18079042
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pembuatan Karak Kaliang Talua Dari Tepung Kentang.**

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

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2022

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang Menyatakan

Kuntum Rabiul Awal
NIM. 18079042

ABSTRAK

KUNTUM RABIUL AWAL (2022). “Pembuatan Karak Kaliang Talua dari Tepung Kentang” Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas *karak kaliang talua* tepung kentang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk dapat memanfaatkan sumber bahan pangan lokal, menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan *karak kaliang talua* serta dapat membuka peluang usaha dan mengembangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan *karak kaliang talua* tepung kentang. Penelitian eksperimen ini dilakukan pada bulan Mei 2022 di *workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas *karak kaliang talua* tepung kentang dari segi bentuk adalah bulat, seragam dan rapi serta mengembang dengan baik, kualitas warna cukup kuning keemasan, kualitas tekstur cukup renyah, kualitas aroma adalah cukup harum dan kualitas rasa adalah terasa gurih tidak ada terasa kentang. Harga jual dari karak kaliang talua tepung kentang tersebut yaitu senilai Rp. 16.000/250 gram.

Kata Kunci : *Karak kaliang Talua, Tepung Kentang, Kualitas*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulisan dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan *Karak Kaling Talua* Dari Tepung Kentang”** di ajukan sebagai salah satu untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, 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 Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Adriani, M.Pd selaku sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis dari awal perkuliahan hingga menyelesaikan proyek akhir, dan juga selaku Ketua Prodi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan, serta selaku

Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Kepala Labor Tata boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak/Ibu teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kepada orang tua tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun material serta doa.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekeurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/I Tata Boga khususnya.

Padang, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	
KATA PENGANTAR	1
DAFTAR ISI	1
BAB 1	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II	7
A. Karak Kaliang Talua.....	7
B. Tepung Kentang.....	8
C. Resep Karak Kaliang Talua.....	11
D. Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan karak kaliang talua.....	12
E. Peralatan Untuk Membuat <i>Karak Kaliang Talua</i>	16
F. Kualitas karak kaliang talua.....	20
BAB III	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Waktu dan Tempat.....	24
C. Persiapan Alat dan Bahan.....	24
D. Proses Pengolahan Kue Karak Kaliang Talua.....	27
E. Bagan Proses Pembuatan Karak Kaliang Talua Tepung Kentang.....	29
F. Jenis dan Sumber Data.....	29
G. Tahap Penelitian.....	31
H. Uji Organoleptik.....	33
I. Analisis Data.....	34
BAB IV	36
A. Deskripsi Data.....	36
B. Pembahasan.....	47

C. Analisis Harga	53
BAB V	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	58

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beragam jenis kue dihasilkan dari setiap daerah yang ada di Indonesia, mulai dari kue tradisional hingga kue yang telah dimodifikasi dari bahan kue aslinya. Di Indonesia terdapat dua jenis kue yang umum diketahui yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah merupakan kue yang mengandung kadar air lebih banyak, bertekstur lembut, empuk, tidak bertahan lama dan diolah dengan berbagai teknik pengolahan seperti dikukus, direbus, dan digoreng. Kue kering merupakan kue yang mengandung kadar air yang sedikit sehingga dapat bertahan lama, bertekstur renyah dan gurih yang diolah dengan cara dipanggang atau digoreng. Banyak jenis kue kering yang dihasilkan dari berbagai daerah di Indonesia yang memiliki ciri khas masing-masing dari suatu daerah tersebut.

Salah satu jenis kue kering yaitu kue *karak kaliang talua*. *Karak kaliang talua* merupakan salah satu jenis makanan tradisional khas Sumatera Barat yang berasal dari daerah Sianok Anam Suku IV Koto. *Karak kaliang talua* dibuat dari tepung beras ketan putih yang dicampur dengan telur, setelah menjadi adonan lalu dicetak menggunakan tangan, selanjutnya adonan yang sudah dicetak digoreng menggunakan minyak yang banyak dan sedikit panas. Dengan menggunakan telur pada pengolahan *karak kaliang talua* membuat tekstur menjadi rapuh dan renyah. *Karak kaliang talua* umumnya berwarna

kuning keemasan dan kering. Umumnya *karak kaliang talua* hanya ditemukan pada saat hari raya saja, sekarang sudah banyak ditempat penjualan makanan yang menjual dan banyak konsumen yang menyukainya. Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat di era milenial ini maka perlu dibuat inovasi baru dari *karak kaliang talua* yang pada umumnya hanya terbuat dari tepung beras ketan putih.

Tepung beras ketan putih merupakan hasil dari penggilingan beras ketan putih, tepung beras ketan putih juga banyak digunakan sebagai bahan dasar pembuatan jajanan tradisional Indonesia. Tepung beras ketan putih memiliki kandungan gizi disetiap 100 gramnya mengandung kalori sebesar 97 kkal, protein sebesar 2,02 gram, lemak sebesar 0,19 gram dan serat sebesar 1 gram, serta vitamin dan mineral dengan jumlah yang lebih kecil. Ciri khas dari tepung ini hampir mirip dengan tepung beras namun akan lebih berat serta lebih licin dibandingkan tepung beras, yang lebih mencolok adalah tekstur yang sangat kenyal apabila tepung ini sudah diolah.

Bahan utama pembuatan *karak kaliang talua* ialah tepung beras ketan putih. Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi dengan memiliki kondisi iklim tropis, dengan kondisi iklim yang dimiliki dapat dipastikan Sumatera Barat menyimpan sumber keragaman jenis beras yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Lisa Airusa Helmi, 2015:1). Walaupun begitu, tepung beras ketan putih juga dapat dicampurkan dengan berbagai jenis bahan campuran lainnya seperti singkong, jagung, ubi jalar, kentang dan lainnya.

Sehingga akan menghasilkan *karak kaliang talua* dengan cita rasa dan aroma yang khas, terlebih lagi akan menciptakan keunikan tersendiri yang lebih bervariasi. Untuk membuat *karak kaliang talua* yang bergizi dan lebih bervariasi makan dalam pembuatannya dapat ditambah dengan bahan alami misalnya kentang.

Kentang adalah sumber makanan yang sangat populer. Kentang termasuk jenis tanaman sayur semusim, berumur pendek, dan berbentuk perdu dan semak. Pada tahun 2020 produksi kentang di Indonesia mencapai \pm 1.282.768.000 ton per tahun (BPS, 2020). Kentang sebagian besar diolah dan dikonsumsi sebagai sayuran ataupun kue khas Indonesia. Untuk mengurangi resiko kerusakan kentang dan memperpanjang daya simpannya, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi tepung kentang.

Saat ini sentra pengembang benih kentang di Indonesia terbesar di beberapa wilayah seperti Sumatera Barat, Sumatera Utara, Jambi, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Selatan dan Sulawesi Utara. Sumatera Barat termasuk salah satu provinsi sentra produksi kentang di Indonesia. Di Sumatera Barat sentra produksi komoditas tersebut antara lain Kabupaten Agam, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Solok khususnya yang berada di Kecamatan Lembah Gumanti, Danau Kembar, Air Batumbuk, Bukit Sileh. Di Kabupaten Solok setidaknya ada lima jenis kentang yang cocok dikembangkan seperti varietas kentang Granola Kembang, Blis, Medians,

Maglia dan Segunung (Koran Padang,2021). Umbi kentang mengandung karbohidrat, vitamin, mineral yang cukup tinggi. Komposisi utama umbi kentang adalah protein, air dan karbohidrat, serta mengandung kalsium, fosfor, natrium, kalium zat besi, vitamin C dan vitamin B (Hartus, 2001). Tingginya kandungan karbohidrat menyebabkan umbi kentang dikenal sebagai bahan yang dapat menggantikan bahan pangan penghasil karbohidrat lain seperti beras, gandum dan jagung. Selain itu, umbi kentang lebih tahan lama disimpan dibandingkan dengan sayuran lainnya.

Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat, maka perlu dibuat inovasi baru dari *karak kaliang talua* yang pada umumnya menggunakan tepung beras ketan putih. Untuk itu dilakukan menganekaragaman pangan, salah satunya menggunakan umbi kentang yang sudah diubah menjadi tepung kentang dalam proses pembuatan *karak kaliang talua*. Substitusi tepung beras ketan dengan tepung yang lain dalam pembuatan suatu kue akan mempengaruhi kualitas dari kue tersebut. Hal ini akan terjadi pada *karak kaliang talua* yang dibuat dari teknik digoreng yang sebagian dari jumlah tepung beras ketan yang digunakan diganti dengan tepung kentang. Substitusi tepung kentang pada pembuatan *karak kaliang talua* tersebut akan berpengaruh terhadap aroma, rasa, tekstur, warna kue tersebut. Untuk melihat adanya pengaruh substitusi tepung kentang tersebut, maka penulis memilih untuk mengangkat dalam bentuk proyek akhir dengan judul **“Pembuatan *Karak Kaliang Talua* Dari Tepung Kentang”**.

B. Tujuan Penelitian

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

1. Membuat kue kering *karak kaliang talua* dengan menggunakan tepung kentang.
2. Mendeskripsikan kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa karaka kaliang talua dari tepung kentang.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Manfaat terhadap penelitian
 - a. Dapat menambah ilmu pengetahuan peneliti tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan *karak kaliang talua*.
 - b. Dapat meningkatkan keterampilan mengolah makanan peneliti khususnya dalam penggunaan tepung kentang dalam pembuatan *karak kaliang talua*.
 - c. Penganekaragaman olahan dari tepung kentang.
 - d. Meningkatkan hasil pendapatan petani kentang
 - e. Meningkatkan hasil panen lokal.
 - f. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin meneliti berikutnya tentang tepung kentang pada olahan makanan atau minuman Indonesia.

- g. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.