

PROYEK AKHIR

PEMBUATAN COKLAT SEBAGAI BAHAN PEMBALUT GALAMAI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan
Program Diploma Tiga (DIII) Tata Boga*



LARA FINENSIA

1308041/ 2013

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

2018

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PEMBUATAN COKLAT SEBAGAI BAHAN PEMBALUT GALAMAI

Nama : Lara Finensoa
BP/ NIM : 2013/ 1308041
Program Studi : DIII Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2018

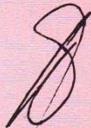
Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP.19680330 199403 2003

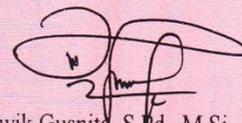
Mengetahui:

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi DIII Tata Boga



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

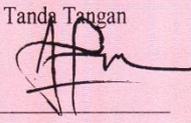
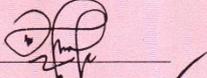
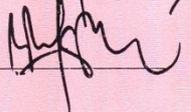
HALAMAN PENGESAHAN

**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 Coklat Sebagai Bahan Pembalut *Galamai***
Nama : Lara Finensia
BP/ NIM : 2013 / 1308041
Program Studi : DIII Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2018

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	(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
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lara Finensia
BP/NIM : 2013/1308041
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul ***Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut Galamai***

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu 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 dimasyarakat negara.

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

Padang, Februari 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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



Lara Finensia
NIM 1308041

PERSEMBAHAN

Dengan mengucap syukur Alhamdulillah, saya persembahkan Proyek Akhir ini untuk orang-orang yang selalu membantu dan menyayangi saya :

Orang tua saya Helmawati yang selalu memberikan dukungan dan motivasi serta doa yang tiada henti.

Dosen pembimbing Prof. Dr. Ir. Anni Faridah yang selalu mendukung dan membimbing saya dalam pembuatan proyek akhir ini

Saudari saya Cesi Puspariti, SH yang selalu memberikan dukungan dan masukkan dalam pembuatan proyek akhir ini

Melnanda Supriadi yang selalu membantu saya dari awal pembuatan hingga akhir.

Terimakasih yang sebesar-besarnya untuk bantuan dan doa yang selalu diberikan kepada saya.

ABSTRAK

Lara Finensia, 2018. “Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut *Galamai*”
Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri
Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk dapat membuat coklat sebagai bahan pembalut *galamai* dan mendeskripsikan kualitas pembuatan coklat sebagai bahan pembalut *galamai* dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Sekaligus bermanfaat untuk meningkatkan kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi *galamai*, membuat variasi pada *galamai* dalam segi tampilan dan rasa, serta menaikkan nilai ekonomis dari *galamai*. Jenis penelitian dalam Proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali pengulangan, yang dilaksanakan pada bulan Januari 2018, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan IKK FPP UNP. Uji yang dilakukan adalah uji organoleptik oleh 10 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah PPM Nusantara dan *Gastronomy*. Hasil penelitian dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas pembuatan coklat sebagai bahan pembalut *galamai* dari segi bentuk adalah rapi (100%), dari segi warna adalah menarik (100%), dari segi aroma adalah beraroma coklat (90%), dari segi tekstur adalah kenyal (90%) dan dari segi rasa adalah manis (100%) dan berasa *galamai* (100%).

Kata Kunci: *Galamai*, Coklat.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah diucapkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “**Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut Galamai**” diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program DIII 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, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Pembantu Dekan I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan Dosen Penasehat Akademik.

5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penguji Proyek Akhir Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Dosen Penguji Proyek Akhir dan Kepala Labor Workshop Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Dosen Staf Pengajar dan Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua saya Helmawati, saudari saya Cesi Puspariti dan Melnanda Supriadi yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil dan doa yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2013 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, 25 Januari 2018

Lara Finensia

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. <i>Galamai</i>	4
B. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	6
C. Alat-alat yang Digunakan dalam Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	7
D. Coklat <i>Praline</i>	11
E. <i>Galamai</i> Coklat	13
F. Kualitas <i>Galamai</i> Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	14
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	19

B. Tempat dan Waktu Penelitian	19
C. Persiapan Bahan	19
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	20
E. Proses Pengolahan Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	21
F. Jenis Data dan Sumber Data	23
G. Uji Organoleptik.....	24
H. Analisis Data	25
I. Bagan Proses Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	26
 BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	27
B. Pembahasan.....	37
C. Analisis Harga	41
 BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 1.	Komposisi Bahan Kimia Pada Coklat	11
Tabel 2.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (rapi) Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	27
Tabel 3.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	29
Tabel 4.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (tidak beraroma <i>Galamai</i>) Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i> ...	30
Tabel 5.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	32
Tabel 6.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	34
Tabel 7.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (<i>Galamai</i>) Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	36
Tabel 8.	Daftar Biaya Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
Gambar 1.	<i>Galamai</i>	5
Gambar 2.	Coklat Batang	11
Gambar 3.	<i>Praline</i> Coklat.....	12
Gambar 4.	Kemasan <i>Praline</i>	13
Gambar 5.	Bagan Pembuatan Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	23
Gambar 6.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi)	28
Gambar 7.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna	30
Gambar 8.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut <i>Galamai</i>	32
Gambar 9.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal	34
Gambar 10.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis...	35
Gambar 11.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa <i>Galamai</i>	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	49
Lampiran 2. Angket Penelitian	53
Lampiran 2. Surat Acc Judul.....	55
Lampiran 3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	56
Lampiran 4. Surat Tugas Pembimbing.....	57
Lampiran 5. Surat Tugas Seminar.....	58
Lampiran 6. Surat Tugas Calon Penguji	59
Lampiran 7. Surat Izin Penelitian	60
Lampiran 8. Surat Menguji Tugas Akhir	61

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Payakumbuh adalah salah satu daerah yang berada di Provinsi Sumatera Barat. Payakumbuh memiliki berbagai macam makanan tradisional seperti *Galamai*, rendang telur, *bareh randang*, dan lainnya. Salah satu makanan yang sering ditemukan dalam acara adat dan hari besar seperti Idul Fitri dan Idul Adha adalah *Galamai*. *Galamai* merupakan makanan yang terbuat dari campuran tepung ketan, gula merah dan santan. *Galamai* memiliki rasa manis dan tekstur kenyal, cocok dijadikan sebagai cemilan. *Galamai* tidak bisa disimpan dalam waktu yang lama. Menurut Desi Juliani (2017) “*Galamai* memiliki umur simpan yang relatif pendek, sekitar 2-3 minggu”.

Galamai yang mengalami kerusakan tidak bisa diolah kembali. Hal ini terjadi karena adanya perubahan secara fisik, rasa dan tekstur yang terlihat jelas. Menurut Desi Juliani (2017) “Kerusakan terhadap *Galamai* bisa dilihat dari tekstur *Galamai* yang mengeras, mengeluarkan bau tengik, terbentuk lapisan seperti kapas pada permukaan *Galamai* dan rasa yang tidak enak. Hal ini terjadi karena penyimpanan yang lama pada suhu ruang atau penyimpanan *Galamai* yang kurang tepat”.

Meskipun sering digunakan dalam berbagai kesempatan dan dijadikan oleh-oleh khas Payakumbuh, *Galamai* tidak memiliki perubahan dalam penampilan dan penyajiannya. Hal ini dapat kita lihat dari kehidupan sehari-hari dimana pada setiap tempat di Sumatera Barat tampilan *galamai* dari segi

bentuk, warna, dan packing hampir sama. Selain itu dari hasil wawancara dari 15 mahasiswa pada tanggal 3 November 2017, sebanyak 8 orang mahasiswa berpendapat tidak suka *galamai*, 5 orang berpendapat biasa saja, dan 3 orang berpendapat suka terhadap *galamai*. Oleh karena itu perlu inovasi agar *galamai* menjadi makanan yang memiliki tampilan dan rasa berbeda. Salah satu caranya adalah menggabungkan *Galamai* dengan produk yang sangat digemari dan memiliki cita rasa yang khas seperti coklat.

Coklat adalah makanan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat. Rasanya manis, warna menarik, dan memiliki tampilan yang beraneka ragam. Coklat dalam pengolahannya sering dijadikan bahan tambahan untuk berbagai makanan seperti kue, *cookies*, es krim dan banyak lainnya. Selain sebagai bahan tambahan, coklat juga bisa dijadikan sebagai bahan utama pada suatu makanan, seperti permen coklat, *praline*, *fudge*, dan coklat *glaze*.

Coklat *praline* dikenal dengan coklat siap konsumsi dengan berbagai isi dan bentuk. Selain bisa dibentuk menggunakan cetakan yang menarik, coklat juga memiliki daya tahan yang cukup lama. Menurut Rini Wulandari (2012:58) “Coklat yang sudah dibuat dapat tahan hingga sekitar 8 bulan. Coklat ini masih layak dimakan”. Oleh karena itu coklat *praline* dipilih agar tampilan dari Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut *Galamai* menarik, meningkatkan umur simpan, dan berpeluang dikenal masyarakat lokal, nasional, maupun internasional.

Berdasarkan uraian yang telah di kemukakan sebelumnya penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan *Galamai* dan coklat. Salah satu cara yang bisa digunakan adalah dengan menggabungkan *Galamai* dan coklat. Coklat akan dijadikan sebagai wadah, sedangkan *Galamai* sebagai isiannya. Penulis akan menamai penelitian ini sebagai **“Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut *Galamai*”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dapat:

1. Dapat membuat Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut *Galamai*.
2. Mendeskripsikan kualitas Pembuatan Coklat Sebagai Bahan Pembalut *Galamai* dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian diatas, adapun berbagai manfaat yang disampaikan, yaitu:

1. Meningkatkan kegemaran masyarakat untuk mengkonsumsi *galamai*.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat dan mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi

tampilan *galamai*, khususnya kepada mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.

3. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari *galamai*.
4. Meningkatkan nilai ekonomi *galamai*.
5. Penelitian ini syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.