

PENGGUNAAN UBI JALAR UNGU PADA PEMBUATAN KUE KAKTUS

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:

**LARAS RIANTI
NIM 18079043**

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

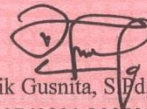
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pennggunaan Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Kaktus

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Kaktus
Nama : Laras Rianti
NIM : 18079043
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

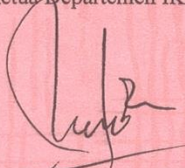
Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh Pembimbing



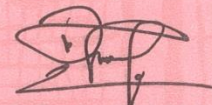
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP 19760801 200501 2001

Ketua 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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Laras Rianti
NIM : 18079043
Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

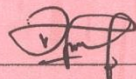
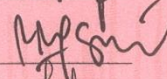

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir didepan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2022

Tim Penguji

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
Anggota : Cici Andriani, S.Pd, M.Pd

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Laras Rianti
NIM : 18079043
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 Ungu pada Pembuatan Kue Kaktus “

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari 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 2022

Ketua Departemen IKK FPP UNP



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

Saya yang menyatakan



Laras Rianti
NIM. 18079043

ABSTRAK

LARAS RIANTI (2022). “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus” Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat Kue Katus dengan menggunakan Ubi Jalar Ungu dan mendeskripsikan kualitas Kue Kaktus dari segi bentuk, warna, aroma, tesktur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada Kue Kaktus dengan menggunakan Ubi Jalar Ungu dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu Ubi Jalar Ungu. Penelitian dilakukan pada bulan Juli 2022 dengan melakukan tiga kali pengulangan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptic oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk penggunaan ubi jalar ungu pada pembuatan kue kaktus adalah berbentuk rapi. Kualitas Ubi Jalar Ungu pada pembuatan kue kaktus adalah berwarna ungu. Pembuatan Kue Kaktus beraroma Harum. Kualitas tekstur Kue Kaktus Ubi Jalar Ungu adalah rapuh, dan rasa Kue Kaktus terasa ubi jalar ungu. Harga jual kue kaktus ubi jalar ungu adalah Rp. 36.000,- per 250 gram.

Kata Kunci : Kue Kaktus, Ubi Jalar Ungu, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus”** ini dengan baik. Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis tidak terlepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini dengan ketulusan hati penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Penasehat Akademik, Pembimbing Akademik. Sekaligus Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang Tua dan keluarga penulis yang selalu senantiasa memberikan doa, dukungan, dan motivasi baik moral dan moril serta kasih sayang yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.
8. Teman-teman seperjuangan yang telah membantu dan memberikan waktu selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan dorongan, pemikiran, nasehat, dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi kita semua.

Padang, 08 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Kaktus	5
B. Ubi Jalar Ungu	6
1. Pengertian Ubi Jalar Ungu	6
2. Jenis-jenis Ubi Jalar Ungu	8
3. Kandungan Ubi Jalar Ungu.....	9
C. Resep Standar Kue Kaktus	13
D. Bahan-bahan Pembuatan Kue Kaktus	14
E. Alat-alat yang digunakan dalam Pembuatan Kue Kaktus	20
F. Kualitas Kue Kaktrus	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	27
B. Pemilihan Bahan	27
C. Persiapan Alat	28
D. Proses Pengolahan Kue Kaktus Ubi Jalar Ungu	29
E. Bagan Pembuatan Kue Kaktus Ubi Jalar Ungu	31
F. Jenis Data dan Sumber Data.....	32
G. Tahap Penelitian	33
H. Uji Organoleptik.....	35
I. Analisis Data	35
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan.....	37
B. Pembahasan.....	43
C. Analisis Harga	46
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi dalam 100gr Ubi Jalar Ungu	10
2. Resep Standar Kue Kaktus.....	13
3. Kandungan Gizi dalam 100 gr Tepung Beras Ketan	15
4. Kandungan Gizi dalam 100 gr Gula Pasir	16
5. Kandungan Gizi dalam 100 gr Margarin	16
6. Kandungan Gizi dalam 100 gr Telur.....	17
7. Kandungan Gizi dalam 100 gr Santan	18
8. Kandungan Gizi dalam 100 gr Wijen	18
9. Bahan Pembuatan Kue Kaktus Ubi Jalar Ungu	30
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus.....	38
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Ungu Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus.....	39
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Rapuh Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus.....	40
13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus.....	41
14. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Jalar Ungu Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus	42
15. Tabel Analisis Harga Kue Kaktus Ubi Jalar Ungu	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Kaktus	6
2. Ubi Jalar Ungu	6
3. Jenis Ubi Jalar Ungu	8
4. Proses Penghalusan Ubi Jalar Ungu	11
5. Bagan Pengolahan Kue Kaktus Ubi Jalar Ungu	31
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Kue Kaktus Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktrus	38
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Ungu Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus	39
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kulitras Tekstur Rapuh Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Katus	41
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada pembuatan kue kaktus	42
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Jalar Ungu Dalam Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	52
2. Angket Penelitian	55
3. Surat Rekomendasi.....	59
4. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir.....	60
5. Surat Tugas Pembimbing	61
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	62
7. Surat Permohonan Panelis.....	63
8. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	64
9. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	65

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beragam jenis kue yang 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 yang lebih banyak, bertekstur lembut, empuk, tidak bertahan lama dan diolah dengan berbagai teknik pengolahan seperti dikukus dan direbus. 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 kue yang dihasilkan dari berbagai daerah di Indonesia yang memiliki ciri khas masing-masing dari suatu daerah tersebut.

Salah satu jenis kue kering yaitu kue kaktus. Kue kaktus merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari daerah betawi, kue kaktus berbahan dasar dari tepung beras ketan putih, dengan bahan tambahan santan, gula, garam, vanili, dan telur yang diaduk menjadi satu kemudian digoreng menggunakan cetakan khusus dengan spuid yang berbentuk bintang, penggunaan alat ini dengan cara menekan atau memutar tuas dimana spuid diarahkan ke minyak yang panas, lalu adonan digoreng hingga matang. Kue kaktus umumnya berwarna putih sedikit kecoklatan, umumnya kue kaktus hanya ditemukan pada hari raya saja, sekarang sudah banyak tempat 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 kue kaktus yang terbuat dari tepung ketan putih. Tepung beras ketan putih merupakan bahan dasar dalam pembuatan kue ini, ciri khas dari tepung ketan putih hampir menyerupai tepung beras, namun akan lebih berat serta lebih licin dibanding tepung beras, yang lebih mencolok ialah tekstur yang sangat kenyal apabila tepung ketan putih sudah diolah. Agar konsumen bisa merasakan variasi lain dari olahan kue kaktus, maka penulis mencoba membuat olahan produk kue kaktus yang memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman pangan yang tumbuh di Indonesia. Ubi jalar ungu merupakan jenis tanaman menjalar serta tanaman yang mudah tumbuh juga memiliki warna kulit dan umbi ungu yang cukup pekat sehingga cocok digunakan sebagai pewarna alami pada makanan. Sebagaimana pernyataan Arief Eka dan Estiasih (2012) yang mengatakan bahwa “Ubi jalar ungu memiliki warna yang cukup pekat karena adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar ke bagian kulit sampai bagian daging ubinya”.

Ubi jalar ungu banyak dibudidayakan di wilayah Indonesia, salah satunya di Sumatera Barat, karena Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang memiliki banyak daerah penghasil ubi jalar ungu. Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2018) “Kabupaten Solok merupakan salah satu daerah di Sumatera Barat yang banyak menghasilkan ubi jalar dengan jumlah 41.032, selain Kabupaten Solok ada beberapa daerah lain yang juga merupakan penghasil ubi jalar ungu yaitu Kabupaten Tanah Datar dengan jumlah 36.819, Kabupaten Agam dengan jumlah 33.466, dan Kabupaten Pasaman Barat dengan jumlah 13.610”.

Pengolahan ubi jalar ungu sebelum menjadi bahan tambahan dalam pembuatan kue kaktus, ubi jalar ungu terlebih dahulu dikukus, hal ini bertujuan supaya ubi jalar ungu mudah dihaluskan sehingga memudahkan dalam proses penambahan ubi jalar ungu ke dalam adonan kue kaktus dan penggunaan ubi jalar ungu dalam penelitian ini sebanyak 60%. Berdasarkan rujukan penelitian sebelumnya telah ada melakukan penelitian kue kaktus menggunakan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kue kaktus (Mustika Gama Suhadanti, 2021).

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang ubi jalar ungu dalam pembuatan kue kaktus, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu ubi jalar ungu, dengan harapan memberikan suatu variasi dan inovasi dari kue kaktus. Oleh karena itu, peneliti mengambil judul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Kaktus”** sebagai bahan penelitian untuk tugas akhir dan jika penelitian ini berhasil maka dapat menciptakan variasi baru dari olahan kue kaktus yang memanfaatkan bahan lokal.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu :

1. Penulis dapat membuat hasil terbaik kue kaktus dari ubi jalar ungu.
2. Mendeskripsikan kualitas kue kaktus dengan penggunaan ubi jalar ungu yang dilihat yaitu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi Diploma Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Dapat menambah ilmu pengetahuan serta keterampilan bagi peneliti tentang penggunaan ubi jalar ungu pada pembuatan kue kaktus.
2. Bagi mahasiswa
 - a. Sebagai informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat kue kaktus dari ubi jalar ungu.
 - b. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin melakukan penelitian berikutnya tentang penggunaan ubi jalar ungu.
3. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat memberikan informasi kepada institusi pendidikan khususnya untuk Program Studi Diploma Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan.
4. Bagi masyarakat
 - a. Penganekaragaman olahan dari ubi jalar ungu.
 - b. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan ubi jalar ungu.
 - c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat tentang penggunaan ubi jalar ungu pada pembuatan kue kaktus.

BAB II KAJIAN TEORI

A. Kue Kaktus

Kue kaktus merupakan salah satu kue kering yang terbuat dari tepung beras ketan putih, dengan bahan tambahan santan, gula, margarin, garam, wijen, vanili dan telur yang diaduk menjadi satu kemudian digoreng menggunakan cetakan khusus dengan spuid yang berbentuk bintang, penggunaan alat ini dengan cara menekan atau memutar tuas dimana spuid diarahkan ke minyak yang panas, lalu adonan digoreng sampai kuning kecoklatan. Kue kaktus sering di jumpai pada hari lebaran karena rasanya yang manis dan gurih sehingga banyak disukai disemua kalangan dan cocok dihidangkan di acara kumpul keluarga. Kue kaktus berasal dari Indonesia, setiap daerah di Indonesia penyebutan nama kue kaktus berbeda-beda, kue kaktus di Sumatra Barat, kue akar kelapa dari Betawi dan kue procot dari Bekasi. Menurut Cahya Bayu (2020) menyatakan bahwa “Kue akar kelapa yang juga sering disebut dengan kue akar serabut, kue akar pinang, kue kecipir, dan kue akar ini sudah ada sejak dulu” dan sedangkan Menurut Tjitjih Dewiasih (2013) menyatakan bahwa “dinamakan kue akar kelapa karena bentuknya mirip akar kelapa. Sedangkan disebut kue procot karena saat digoreng adonannya diprocot atau dikeluarkan secara perlahan menggunakan tabung yang sudah dilubangi bagian ujungnya”. Berdasarkan referensi diatas dapat disimpulkan bahwa, di Betawi kue kaktus disebut kue akar kelapa karena bentuknya menyerupai akar kelapa sedangkan di daerah Sumatera Barat disebut kue kaktus, walaupun setiap daerah penyebutan namanya yang berbeda-beda, kue kaktus ini dari dulu sampai sekarang ciri khas dari bentuknya tidak berubah.