

**PENGUNAAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN
BROWNIES PANGGANG**

PROYEK AKHIR

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



**M. RYAN SAUKANI
NIM: 1208377 / 2012**

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

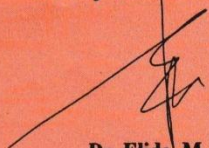
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Brownies Panggang

Nama : M. Ryan Saukani
BP/ Nim : 2012/ 1208377
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 4 Februari 2016

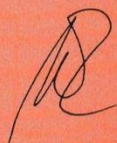
Disetujui Oleh Pembimbing



Dr. Elida, M. Pd.
NIP. 19611111 198703 2003

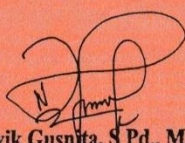
Mengetahui:

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 2001

HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program
Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang**

**Judul : Penggunaan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Brownies
Panggang.**

Nama : M. Ryan Saukani

BP/ Nim : 2012/ 1208377

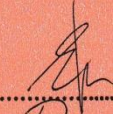
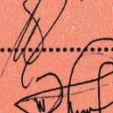
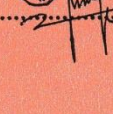
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Program Studi : D3 Tata Boga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
Ketua : Dr. Elida, M. Pd.	1. 
Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd.	2. 
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	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 25171
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : M. Ryan Saukani
NIM/TM : 1208377/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhi saya dengan judul :

"Penggunaan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Brownies Panggang."

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 di masyarakat negara.

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

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan,



M. Ryan Saukani
1208377

ABSTRAK

Muhammad Ryan Saukani, 2012. Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Brownies Panggang

Penggunaan Tepung Sukun sebagai bahan pangan belum optimal pada penganekaragaman pengolahan makanan. Pada Brownies mengandung sumber gizi yang baik. Penelitian ini bertujuan menganalisis 1) Dapat membuat brownies dari tepung sukun 2) Dapat mendeskripsikan kualitas brownies dari tepung sukun di lihat dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali percobaan penggunaan tepung sukun dalam pembuatan Brownies Panggang melakukan yang dilaksanakan pada bulan November 2015 dan berlokasi di workshop Tata Boga. Panelisnya adalah mahasiswa S1 dan D3 Tata Boga yang berjumlah 10 orang dan telah lulus mata kuliah *Pastry*..

Berdasarkan hasil penelitian brownies panggang dapat disimpulkan bahwa kualitas volume tidak mengembang mendapatkan presentase tertinggi 90% pada penelitian ketiga, kualitas bentuk brownies panggang dapat disimpulkan bahwa kualitas bentuk *cup* dan cembung mendapatkan presentase tertinggi 90% pada penelitian ketiga, kualitas warna brownies panggang dapat disimpulkan bahwa kualitas warna coklat kehitaman mendapatkan presentase tertinggi 100% pada penelitian ketiga, kualitas aroma brownies panggang dapat disimpulkan bahwa kualitas aroma sukun dan coklat mendapatkan presentase tertinggi 100% dan 80% pada penelitian ketiga, kualitas tekstur brownies panggang dapat disimpulkan bahwa kualitas tekstur bantat mendapatkan presentase tertinggi 90% pada penelitian ketiga, kualitas rasa brownies panggang dapat disimpulkan bahwa kualitas rasa sukun, manis, dan coklat mendapatkan presentase tertinggi 100%, 90%, dan 90% pada penelitian ketiga.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Brownies Panggang”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M. Pd., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd., selaku Dosen Penguji proyek akhir yang telah banyak memberikan masukan dan saran, Penasehat Akademik, dan Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang,
3. Ibu Wiwik Gusnita S. Pd., M. Si., selaku Dosen Penguji proyek akhir yang telah banyak memberikan masukan dan saran dan Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M. Pd., selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah banyak memberikan masukan dan saran.
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 doa yang telah diberikan.
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2012 Tata Boga dan seluruh senior angkatan D3 2011 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan 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 Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Februari 2016

M. Ryan Saukani

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian.....	5
 BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Brownies.....	7
1. Pengertian Brownies	7
2. Jenis Brownies	8
3. Metode Pengolahan Brownies	9
B. Resep Brownies Panggang	10
C. Bahan – Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Brownies Panggang	11
D. Tepung Sukun.....	15
D. Peralatan Untuk Membuat Brownies Panggang	17
E. Kualitas Brownies Panggang	21

BAB III. PROSEDUR

A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat Penelitian	25
C. Pemilihan Bahan	25
D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Brownies Panggang	26
E. Proses Pengolahan Brownies Panggang	27
F. Bagan Proses Pembuatan Brownies Panggang Tepung Sukun	30
G. Jenis Data dan Sumber Data	31
H. Tahap Penelitian	31
I. Uji Organoleptik	34
J. Analisis Data	35

BAB IV. TEMUAN

A... Deskripsi Data.....	36
B... Pembahasan	51
C... Analisis Harga	64

BAB V. PENUTUP

A... Kesimpulan	61
B... Saran	63

DAFTAR PUSTAKA	64
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Brownies Panggang	10
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram	12
3. Komposisi Kimia Tepung Sukun per 100 gram	16
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Tidak Mengembang) Brownies Panggang Tepung Sukun	37
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bulat <i>cup</i> dan cembung) Brownies Panggang Tepung Sukun	38
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Warna (Cokelat Kehitaman) Brownies Panggang Tepung Sukun	40
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Sukun) Brownies Panggang Tepung Sukun	42
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Brownies Panggang Tepung Sukun	44
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Bantat) Brownies Panggang Tepung Sukun	45
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Sukun) Brownies Panggang Tepung Sukun	47
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Brownies Panggang Tepung Sukun	48
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Cokelat) Brownies Panggang Tepung Sukun	50
13. Analisis Harga Pembuatan Brownies Panggang	58
14. Analisis Harga Pembuatan Brownies Panggang Tepung Sukun	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Proses Pembuatan Brownies Panggang Tepung Sukun.....	30
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Tidak Mengembang) Brownies Panggang Tepung Sukun.....	38
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat <i>cup</i> dan cembung) Brownies Panggang Tepung Sukun	40
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas Warna (Cokelat Kehitaman) Brownies Panggang Tepung Sukun	41
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Sukun) Brownies Panggang Tepung Sukun	43
6. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Brownies Panggang Tepung Sukun	45
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Bantat) Brownies Panggang Tepung Sukun	46
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Sukun) Brownies Panggang Tepung Sukun	48
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Brownies Panggang Tepung Sukun	49
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Cokelat) Brownies Panggang Tepung Sukun	51
11. Gambar Bahan Dasar Brownies Panggang	77
12. Gambar Peralatan Persiapan	78
13. Gambar Alat Pengolahan.....	79
14. Gambar Alat Penyajian	80
15. Proses Pengolahan Brownies Panggang.....	81
16. Penelitian Uji Organoleptik.....	82

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Pembimbing	67
2. Surat Tugas Seminar	68
3. Surat Izin Penelitian	69
4. Surat Izin Pemakaian Labor	70
5. Angket Penilaian	71
6. Dokumentasi Penelitian.....	77
7. Rekapitulasi Data Hasil Uji Organooptik.....	83
8. Kartu Konsultasi.....	84

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan provinsi yang menghasilkan berbagai macam hasil pertanian yang melimpah. Banyak bahan pangan lokal yang dihasilkan mulai dari sumber bahan makanan, seperti sayuran dan buah-buahan. 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. Pangan merupakan kebutuhan yang paling esensial bagi manusia sebagai sumber zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air) menjadi landasan utama bagi manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan sepanjang siklus kehidupan. Melalui penganekaragaman pangan diharapkan dapat membantu memenuhi kebutuhan zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia.

Bahan pangan tersebut berfungsi sebagai sumber energi, membangun sel-sel tubuh yang rusak dan dapat menjaga kesehatan. Dilihat dari fungsi makanan tersebut kita perlu memodifikasi berbagai jenis makanan seperti kue-kue dan panganan tradisional dengan bahan-bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti buah sukun sebagai sumber protein nabati.

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan presiden no 22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu sebagai berikut :

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.

Buah sukun (*Artocarpus communis*) merupakan komoditas karbohidrat potensial, menurut Murdijati Gardjito, dkk (2013:320) “Di Indonesia buah sukun banyak dikenal dengan berbagai nama daerah, ada yang menyebut *sakon* (aceh), *suku* (nias), *amu* (gorontalo), *suu uek* (Rote), sukun (jawa, sunda, Bali), *kuu* (sulawaesi utara), *kundo* (alor), *karata* (bima), *kalaraw* (sawu), *bakara* (sulawesi selatan)”. Terdapat dua jenis sukun yaitu, sukun tanpa biji dan sukun dengan biji. Di indonesia, jenis pertama lebih populer dengan sebutan sukun yang diolah berbagai produk makanan, sedangkan sukun dengan biji lebih dikenal dengan sebutan keluih dan biasanya dimanfaatkan sebagai sayur. (Mudijati Gardjito, dkk 2013:320). Jenis sukun yang penulis pakai disini adalah jenis sukun tua dengan biji.

Buah sukun merupakan bahan pangan yang sangat populer dan telah dikembangkan di banyak kota di Indonesia. Di Indonesia, buah sukun segar biasanya langsung dimanfaatkan sebagai bahan pangan dengan cara menggoreng, getuk, kroket, dll. Namun ada cara lain untuk pemanfaatannya yaitu dengan cara diolah menjadi tepung sukun. “Biar dapat disimpan lebih lama sebagai bahan pangan, buah sukun dapat diolah menjadi tepung sukun, pasta sukun, tapai sukun, pati sukun, dll.” (Ketty Husna Wardhany 2012:57)

Tepung sukun sangat bagus untuk dijadikan tepung karena kandungan mineral dan vitaminnya bagus untuk tubuh. Menurut Ketty Husna Wardhany

(2012:57) “Sukun dapat menjadi sumber tepung dengan kandungan mineral dan vitamin yang lebih baik dari pada beras”. Buah sukun yang telah diolah menjadi tepung sukun memiliki kandungan vitamin C yang tinggi. Pada buah sukun yang masih mentah, vitamin ini akan menghilang jika dalam proses pengolahan makanannya menggunakan suhu yang relatif tinggi sebab vitamin yang terkandung didalamnya akan mudah teroksidasi. (Kety Husnia Wardany, 2012: 36). Menurut FAO 1972 kandungan tepung sukun per 100 gr adalah kalori 302,4 gr, protein, 3,6 gr, lemak 0,6 gr, karbohidrat 78,9 gr, kalsium 58,8 mg, fosfor 165,2 mg, besi 1,1 mg, vitamin 1 0,34 mg, vitamin B2 0,17 mg, vitamin C 47,6 mg, air 15 gr. Beberapa hasil olahan tepung sukun yang sering ditemui dan yang telah dibuat di jurusan Kesejahteraan Keluarga yaitu cheese stick sukun dan pembuatan abon dari sukun. Banyaknya produksi sukun 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 sukun adalah dengan menggunakannya pada pembuatan brownies.

Brownies adalah salah satu jenis cake yang banyak digemari, hampir seluruh kalangan menyukai jenis cake yang satu ini. Brownies merupakan kue khas Amerika yang pertama kali dikenal pada tahun 1987 dalam *Sears, Roebuck catalogue*. Nama brownies sendiri diambil karena dominannya warna cokelat pekat (*brown*) dari cokelat tersebut, ditambah lagi karena bahan bakunya juga terdiri dari aneka cokelat seperti *dark* cokelat, cokelat bubuk dan cokelat pasta. Menurut Yeni Ismayani (2006:2), “brownies merupakan jenis kue yang cukup

digemari disamping rasanya enak juga salah satu mengandung nilai gizi yang tinggi karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang mempunyai kandungan protein”. Namun, kelezatan kue yang satu ini sungguh unik. Seiring dengan hal tersebut brownies sangat banyak penggemarnya karena rasanya yang enak.

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

Berdasarkan observasi literatur yang penulis lakukan sudah ada beberapa pembuatan brownies dengan menggunakan variasi seperti 1) pembuatan brownies dari tepung biji nangka oleh Lora Triana (2010), 2) Anisa Sri Yunita (2011) dengan Pembuatan brownies dari ubi jalar ungu, 3) Lili Marlina (2012) dengan pembuatan brownies kukus dari tepung kacang hijau. 4) Thesa Erlan (2012) dengan penambahan wortel pada pembuatan brownies bakar, 5) Dian Syafitri (2015) dengan penambahan tepung beras merah pada pembuatan brownies kukus, 6) Putri Febrianti (2015) dengan pembuatan brownies kukus dari tepung ganyong, 7) Shinta Purnama Sari (2015) dengan penggunaan tepung labu kuning

dalam pembuatan brownies kukus, 8) Mega Nanda Ayu Ningsih (2015) penggunaan ampas tahu dalam pembuatan brownies kukus, 9) Angga Primadani (2015) penggunaan tepung jagung dalam pembuatan brownies kukus.

Berdasarkan uraian tersebut dan pra penelitian, maka peneliti tertarik memanfaatkan tepung sukun dalam pembuatan brownies panggang dengan judul **“Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Brownies Panggang”**.

B. Tujuan Penelitian

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

1. Dapat membuat brownies panggang dari tepung sukun.
2. Mendeskripsikan kualitas brownies panggang dengan penggunaan tepung sukun dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut ini :

1. Mengembangkan olahan tepung sukun sebagai produk baru pada brownies panggang.
2. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pembuatan brownies panggang dari tepung sukun.
3. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan di bidang ke Tata Bogaan dalam penggunaan tepung sukun.
4. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen
5. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung sukun terhadap olahan kue Indonesia

6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.