

PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN PILUS

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar
Diploma Tiga (D III)*



Oleh:

MARDALENA

NIM: 18079045/2018

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

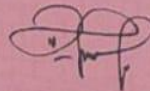
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pilus

Judul : Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Pilus
Nama : Mardalena
NIM : 18079045
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

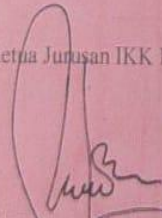
Padang, 12 November 2021

Disetujui oleh Pembimbing



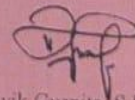
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, SPd, 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 : Mardalena
NIM : 16079045
Judul : Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pilus
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

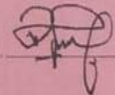
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, 12 November 2021

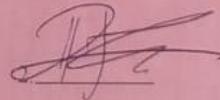
Tim Penguji

Tanda Tangan

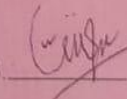
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si

1. 

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si



Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
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 : ikkfonunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mardalena
NIM : 18079045
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pilus**

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.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan



Mardalena
NIM. 18079045

ABSTRAK

Mardalena.2021."Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pilus"Proyek Akhir Padang : Program Studi D III Tata Boga,Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga,Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat pilus dari tepung kentang dan mendiskripsikan kualitas pilus dari tepung kentang dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada pilus dengan menggunakan tepung kentang sebagai upaya penganeekaragaman olahan pilus dan meningkatkan nilai ekonomis pilus tepung. Tepung Kentang adalah olahan kentang yang di pipihkan dan disusun didalam loyang dan di oven selama 5 jam, sampai kentangnya mengering. sehingga menjadi tepung. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat pilus dari penggunaan tepung kentang, pada 27 Oktober- 27 November 2021 dengan melakukan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan, di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulang menunjukkan bahwa kualitas bentuk pada penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pilus adalah bentuk bulat panjang dan ujungnya meruncing ,kualitas warna pada penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pilus warna kuning keemasan, kualitas tekstur pada penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pilus adalah renyah, kualitas aroma pada penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pilus harum, dan kualitas rasa pada penggunaan tepung kentang pada pembuatan pilus adalah rasa gurih. Harga jual penggunaan tepung kentang dalam pembuatan tepung kentang adalah Rp.55.000

Kata Kunci : Tepung Kentang, Pilus, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Pilus”**Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang .

Selama Penyusunan Proyek Akhir ini,penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan,penyusunan hingga penulis proyek akhir ini dari banyak pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih 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 Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita,S.Pd,M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti,STP,M.Si selaku Kepala Labor dan Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Bapak atau Ibu Staf pengajar,dan Bapak atau Ibu Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kedua Orang Tua tercinta dan keluarga yang telah memberikan dukungan moril maupun material.
7. Seluruh teman-teman D3 Tata Boga 2018 dan teman-teman terdekat saya yang memberikan bantuan dan dukungan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Proyek Akhir ini masih jauh dari Kesempurnaan.Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun,demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Padang, Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	2
BAB II KAJIAN TEORI	4
A. Pilus.....	4
B. Tepung Kentang	17
C. Komposisi Zat Gizi Kentang	19
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	21
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
C. Bahan yang Digunakan Dalam Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pilus Keju	21
D. Alat yang Digunakan Dalam Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pilus Keju	22
E. Proses Pembuatan Pilus Tepung Kentang.....	23
F. Bagan Pembuatan Pilus Tepung Kentang.....	26
G. Jenis dan sumber data.....	27
H. Tahap Penelitian	28
I. Analisis data.....	30
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	31
A. Deskripsi Data.....	31
B. Pembahasan.....	35
C. Analisis Harga.....	36
BAB V PENUTUP	39

A. Kesimpulan	39
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Pilus.....	6
2. Kandungan Gizi Tepung Kentang per 100 gram	20
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Pilus Tepung kentang	32
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Pilus dari Tepung Kentang	32
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pilus dari Tepung Kentang	33
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Pilus Dari Tepung Kentang.....	35
7. Anggaran Biaya Pembuatan Pilus dari Tepung Kentang	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pilus Keju.....	5
2. Kentang.....	19
3. Bagan Pembuatan Pilus Tepung Kentang.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Rekomendasi	43
2. Surat Permohonan Penulis Proyek Akhir.....	44
3. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	45
4. Surat Penelitian	46
5. Permohonan Panelis Penelitian.....	47
6. Permohonan Sebagai Panelis	48
7. Bahan-bahan Pilus Tepung Kentang.....	41

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pilus keju merupakan kue kering yang sangat cocok sebagai cemilan atau makanan pada hari besar tertentu seperti lebaran. Menurut Imam Dkk (2014:91), "Pilus merupakan makanan ringan yang berbentuk bulat, terbuat dari tepung tapioka dengan campuran bumbu dan digoreng dengan karakteristik renyah". Teknik pembentukannya digulung memanjang menggunakan dengan telapak tangan dengan kedua ujungnya runcing. Pilus keju juga dikenal dengan pilus kentang.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa, pilus keju adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung tapioka dengan campuran bumbu digoreng berbentuk panjang dengan kedua ujungnya runcing juga banyak digemari masyarakat di semua kalangan.

Kentang biasanya diolah sebagai tambahan dalam memasak, digoreng, dibuat keripik dan dodol. Kentang memiliki kandungan air yang cukup tinggi sekitar 80% yang menyebabkan kentang menjadi rusak sehingga perlu cara untuk memperpanjang daya simpannya. Salah satu cara agar memperpanjang umur simpannya dengan cara merubah kentang menjadi tepung kentang.

Berdasarkan beberapa sumber yang telah penulis baca dan temukan bahwa penelitian tepung kentang sudah dilakukan diantaranya: (1) Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan roll cake (Wike Silviana, 2019), (2) Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue lapis

malaysia (Harifadilah, 2019), (3) Pembuatan roti kukus menggunakan tepung kentang (Shindy wesli,2019), (4) Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue pukis (Saka Ayana, 2019), (5) Pembuatan kukis menggunakan tepung kentang (Niftahul Jannah,2019).

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk menggunakan tepung kentang dalam pembuatan pilus dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada pilus. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pilus”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian yang penulis lakukan adalah :

1. Membuat Pilus dengan Memanfaatkan Pilus Dari Tepung Kentang
2. Mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pilus dari tepung kentang

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Manfaat terhadap peneliti
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Dapat menambah ilmu pengetahuan serta keterampilan bagi peneliti tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan Pilus.

2. Manfaat terhadap masyarakat
 - a. Penganekaragaman olahan dari kentang.
 - b. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan tepung kentang.
 - c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan Pilus sehingga dapat menambah daya guna dari Kentang.
3. Manfaat terhadap lembaga pendidikan
 - a. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan modifikasi pembuatan Pilus, Khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin meneliti berikutnya tentang tepung kentang pada pengolahan makanan dan minuman Indonesia.