

**PENGGUNAAN DAUN KELOR SEBAGAI PENGGANTI PEWARNA  
DALAM PEMBUATAN DADAR GULUNG**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh  
Gelar Diploma Tiga (D3)*



**Oleh :**

**MARIZA SYAFRINA**

**NIM 2017/17079045**

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

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna  
Dalam Pembuatan Dadar Gulung

Judul : Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna  
Dalam Pembuatan Dadar Gulung  
Nama : Mariza Syafrina  
NIM : 17079045  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Maret 2021

Disetujui oleh Pembimbing



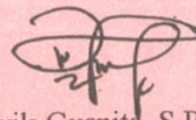
Dra. Lucy Fridayati, M.Kes  
NIP : 19620518 198602 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dr. Yasnidawati, M.Pd  
NIP.19610314 198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Mariza Syafrina  
NIM : 17079045  
Judul : Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna  
Dalam Pembuatan Dadar Gulung  
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, Maret 2021

### Tim Penguji

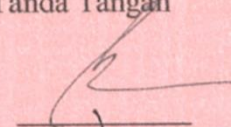
Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

Anggota : Dr. Elida, M.Pd

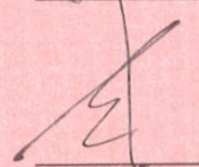
Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

### Tanda Tangan

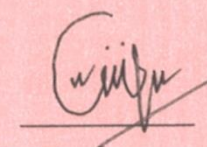
1.



2.



3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
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 : info@fppgmail.com

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mariza Syafrina  
NIM/TM : 17079045 / 2017  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna Dalam Pembuatan Dadar Gulung”**

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.

Padang, 16 Februari 2021

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd  
NIP. 19610314198603 2015

Saya yang menyatakan,



Mariza Syafrina  
NIM. 17079045

## ABSTRAK

**Mariza Syafrina, 2021.** “Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna Dalam Pembuatan Dadar Gulung”.*Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue dadar gulung dengan menggunakan daun kelor, serta mendiskripsikan kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah nilai jual daun kelor, serta memberi inovasi dalam pembuatan dadar gulung. Penelitian ini dilakukan sebanyak 2 kali yang dilaksanakan pada bulan November 2020 di whorkshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 10 orang panelis terlatih. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kualitas bentuk kue dadar gulung daun kelor adalah berbentuk tabung dan rapi, berwarna hijau daun, beraroma kelapa dan tidak beraroma daun kelor, tekstur lembut dan berpori-pori, terasa manis dan tidak terasa daun kelor. Harga jual kue dadar gulung senilai Rp. 1500/pcs.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna Dalam Pembuatan Dadar Gulung”** diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang dimiliki, 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. Yasnidawati, M.Pd 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 Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku pembimbing proyek akhir.

6. Ibu Dr. Elida, M.Pd dan ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku penguji proyek akhir.
7. Bapak atau Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak atau Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
10. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak atau ibu dan rekan-rekan berikan mendapatkan imbalan dan berkah dari Allah SWT. Untuk itu apabila terdapat kekurangan dari Proyek Akhir ini penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan di masa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, Februari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Dadar Gulung .....	5
B. Daun Kelor .....	6
C. Resep Dadar Gulung.....	8
D. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam pembuatan Dadar Gulung	9
E. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Dadar Gulung.....	13
F. Kualitas dadar gulung .....	17
<b>BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR</b>	
A. Waktu Dan Tempat.....	20
B. Persiapan Alat Dan Bahan.....	20
C. Pelaksanaan .....	23
D. Penilaian .....	25
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Temuan.....	29
B. Resep Dadar Gulung .....	29
C. Pembahasan .....	46



D. Analisis Harga .....	53
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>60</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Tanaman Kelor Per 100 Gram .....	7
2. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Tabung) Dadar Gulung .....	31
3. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Dadar Gulung .....	33
4. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hijau Daun) Dadar Gulung .....	34
5. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Dadar Gulung .....	36
6. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berpori) Dadar Gulung .....	38
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Kulit) Dadar Gulung .....	40
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Isi) Dadar Gulung .....	41
9. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Kulit) Dadar Gulung .....	43
10. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Daun Kelor) Dadar Gulung .....	45
11. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Isian) Dadar Gulung .....	48

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Dadar Gulung .....	5
2. Daun Kelor .....	6
3. Bagan Pembuatan Kue Dadar Gulung .....	26
4. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Tabung .....	32
5. Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi .....	34
6. Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Hijau Daun .....	36
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut .....	37
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Berpori .....	39
9. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kulit .....	41
10. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Isi .....	43
11. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Kulit .....	45
12. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Daun Kelor .....	47
13. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Isian .....	49

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian.....	60
2. Surat Rekomendasi.....	63
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir .....	64
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir. ....	65
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	66
6. Surat Penelitian .....	67

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang selalu dibutuhkan dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar. Makanan bermanfaat bagi tubuh karena sangat dibutuhkan bagi tubuh. Menurut Departemen Kesehatan RI (2000), "Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan". Makanan berfungsi sebagai penambah *energy*, membantu pertumbuhan badan dan otak. Makanan penting untuk pertumbuhan karena sebagai bahan yang diperlukan untuk membangun dan mengganti jaringan tubuh,.

Makanan terdiri dari menjadi dua yaitu utama dan selingan. Contoh makanan selingan adalah aneka jajanan baik modern maupun tradisional. Jajanan tradisional dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan disamping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Contoh kue-kue tradisional adalah bolu koja berasal dari Palembang, bika ambon berasal dari Medan, dodol berasal dari Garut dan dadar gulung berasal dari Jawa Barat.

Dadar gulung merupakan salah satu kue pengantar masyarakat Indonesia di pagi hari. Siapa yang tidak tahu kue sederhana dengan isian kelapa yang cocok ditemani dengan secangkir minuman. Dadar gulung terdiri dari dua bagian utama, yaitu kulit, dan isi. Kulit dadar gulung tersebut terbuat dari tepung terigu, santan, telur, garam dan pewarna. Isi

dari dadar gulung terbuat dari kelapa parut, gula aren dan garam yang dicampur menjadi satu dan dimasak.

Dadar gulung dibuat dengan cara adonan dituangkan ke dalam Teflon yang sudah dipanaskan dan diberi margarin. Kulit dadar gulung yang sudah matang diisi dengan isian dan digulung. Dadar gulung memiliki tekstur lembut dan kenyal saat digigit, sehingga tidak hanya orang dewasa saja yang menyukai jajanan tradisional ini bahkan anak-anak juga menyukainya. Dadar gulung mempunyai ciri khas rasa yang manis dan bewarna hijau.

Pewarna yang digunakan untuk dadar gulung bermacam-macam, seperti dadar gulung yang berwarna merah terbuat dari buah naga, dadar gulung berwarna kuning dari kunyit dan dadar gulung berwarna hijau terbuat dari pandan dan daun suji. Penggantian warna hijau pada dadar gulung bisa didapatkan melalui daun kelor.

Penetapan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pasal 1:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya local 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 local.

Daun kelor (*moringa oleifera lam*) merupakan tanaman obat-obatan tradisional yang mempunyai zat gizi tinggi, sebagai antibakteri dan mengandung beta karoten sebagai zat aktif warna karkas. Daun kelor selama ini hanya dimanfaatkan sebagai tanaman pagar, sayuran, pakan ternak dan sebagai penangkal kesaktian dan belum teroptimal penggunaannya.

Menurut Kurniawan (2015) “kelor termasuk jenis tanaman berbatang yang memiliki tekstur kuat, memiliki umur yang panjang, batangnya berkayu, berkulit tipis dan mudah patah, berwarna putih kotor, permukaanya kasar serta tumbuh lurus memanjang” Daun kelor memiliki manfaat dan kandungan gizi. Daun kelor di beberapa negara dikenal sebagai pohon ajaib karena mulai akar, batang, biji, bunga dan daun kelor dapat dimanfaatkan (BPTP Jawa Timur, 2018).

Berikut khasiat daun kelor menurut BTPT Jawa Timur (2018) adalah :

1. Membersihkan racun pada tubuh
2. Meningkatkan fungsi hati dan ginjal
3. Asupann gizi paling lengkap bagi ibu hamil , menyusui dan makanan pendamping ASI
4. Memelihara system imunitas tubuh
5. Menormalkan gula darah, hipertensi, dll
6. Menurunkan resiko kanker,kanker merupakan penyakit yang paling mematikan di dunia
7. Mencegah obesitas

Berdasarkan penelitian terdahulu, pembuatan mi basah menggunakan ekstrak daun kelor (Azira, 2016). peneliti tertarik untuk menggunakan daun kelor dalam pembuatan dadar gulung dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada kue dadar gulung. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk

melakukan penelitian dengan judul “**Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna Dalam Pembuatan Dadar Gulung**”

### **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Membuat kue dadar gulung dengan menggunakan pewarna yang terbuat dari daun kelor
2. Mendeskripsikan kualitas warna ,aroma, tekstur dan rasa kue dadar gulung daun kelor

### **C. Manfaat Penelitian**

1. Untuk Menambah nilai jual daun kelor
2. Daun kelor dapat menghasilkan warna hijau yang bisa digunakan sebagai pewarna makanan alami.
3. Dadar gulung yang terbuat dari daun kelor menghasilkan warna yang lebih bagus dibandingkan daun pandan.
4. Memberi inovasi baru dalam pembuatan dadar gulung.