

PEMBUATAN PUDING LAPIS SUSU KEDELAI

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Diploma Tiga (D3) Tata Boga*



Oleh :

MASYITHA RAFIZZI

1208366/2012

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

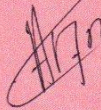
HALAM PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan Puding Lapis Susu Kedelai

Nama : Masyitha Rafizzi
BP/NIM : 2012/1208366
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, April 2016

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Asmar Yulastri, M.Pd
NIP. 19640419 199203 2001

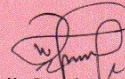
Mengetahui:

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Masyitha Rafizzi
BP/NIM : 2012/1208366

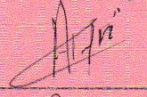

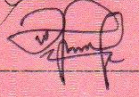
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan judul

Pembuatan Puding Lapis Susu Kedelai

Padang, April 2016

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Dr. Asmar Yulastri, M.Pd	(Ketua)	1. 
2. Wirnelis Syarif, M.Pd	(Anggota)	2. 
3. Wiwik Gusnita, S.Pd, 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 : Masyitha Rafizzi
NIM/TM : 1208366/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Pembuatan Puding Lapis Susu Kedelai

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. Wina Lis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,


Masyitha Rafizzi
1208366

ABSTRAK

Masyitha Rafizzi, 2016. “Pembuatan Puding Lapis Susu Kedelai” Tugas Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi belum maksimalnya pengolahan susu kedelai dan kurangnya variasi pada pengolahan susu kedelai. Umumnya susu kedelai hanya diolah untuk produk minuman susu, selain diolah menjadi minuman susu, kedelai dapat diolah menjadi produk lain, salah satunya yaitu puding. Penelitian ini bertujuan untuk membuat puding dari susu kedelai serta mendiskripsikan kualitas puding lapis susu kedelai dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu eksperimen dengan tiga kali pengulangan yang dilaksanakan pada bulan Februari 2016 dan berlokasi di workshop Tata Boga. Panelisnya adalah mahasiswa S1 dan D3 tata boga yang berjumlah 10 orang dan telah lulus mata kuliah *pastry*. Pengambilan data dilakukan dengan membagikan lembaran angket kepada para panelis, dan nantinya angket itu akan diisi oleh panelis. Panelis yang digunakan yaitu panelis semi terlatih.

Hasil uji organoleptik dari pembuatan puding lapis susu kedelai , pada percobaan I hasil uji organoleptik kualitas bentuk belum sempurna karena kurang teliti pada saat membentuk lapisan. Selain kualitas bentuk kualitas rasa dan aroma juga belum tercapai. Belum tercapainya kualitas rasa karena kurangnya penggunaan gula. Aroma yang belum tercapai dikarenakan panelis belum mengetahui aroma khas kedelai. Pada percobaan II kualitas bentuk sudah mulai tercapai.kualitas rasa sudah hampir tercapai, begitu pula kualitas aroma. Pada percobaan III semua kualitas sudah tercapai, seperti kualitas bentuk yang lapisannya sudah sama rata, rasa manis yang sudah pas dan panelis sudah mengetahui aroma khas dari susu kedelai.

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Puding Lapis Susu Kedelai”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam 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 Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Universitas Negeri Padang, pembimbing akademik dan dosen penguji Proyek Akhir.
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 serta dosen penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Dr. Asmar Yulastri, M.Pd selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga 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 rekan-rekan angkatan S1 2012 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan 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 Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, April 2016

Masyitha Rafizzi

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II. KAJIAN TEORITIS	
A. Puding	5
B. Susu Kedelai	7
C. Resep Standar Puding Lapis Kaca Coklat	8
D. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Puding Susu Kedelai	9
E. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Puding Susu Kedelai	11
F. Kualitas Puding Susu Kedelai	14
BAB III. PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	18
B. Tempat Penelitian.....	18
C. Pemilihan Bahan.....	18
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Puding Susu Kedelai	20
E. Proses Pembuatan Puding Lapis dengan Menggunakan Susu Kedelai	21
F. Bagan Proses Pembuatan Puding Susu Kedelai	23
G. Jenis Data dan Sumber Data.....	24
H. Tahap Penelitian.....	24
I. Uji Organoleptik	27
J. Analisis Data	27

BAB IV. TEMUAN

A. Deskripsi Data	28
B. Pembahasan	62
C. Analisis Harga	66

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan	69
B. Saran	71

DAFTAR PUSTAKA	72
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN	73
-----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Puding Panas	5
2. Puding Dingin	6
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Puding Lapis Susu Kedelai	45
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Puding Lapis Susu Kedelai	48
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Puding Lapis Susu Kedelai	50
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Puding Lapis Susu Kedelai	53
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Puding Lapis Susu Kedelai	56
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Puding Lapis Susu Kedelai	58
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kedelai Puding Lapis Susu Kedelai	61
10. Bahan Puding Lapis	73
11. Perlatan yang Digunakan	75
12. Puding Lapis yang Akan Di Uji	75
13. Suasana Saat Uji Organoleptik	77

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep standar puding lapis kaca	9
2. Resep puding lapis susu kedelai	10
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan I Kualitas Bentuk (Lapisan Sama Rata) pada Puding Lapis Susu kedelai	31
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan I Kualitas Warna (Putih Berlapis Coklat) pada Puding Lapis Susu Kedelai	32
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan I Kualitas Aroma (Beraroma Kedelai) pada Puding Lapis Susu Kede.....	33
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan I Kualitas Tekstur (Tekstur Lembut) pada Puding Lapis Susu Kedelai	34
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan I Kualitas Tekstur (Tekstur Kenyal) pada Puding Lapis Susu Kedelai	35
8. Deskripsi Data/ Uji Organoleptik Percobaan I Kualitas Rasa (Rasa Manis) pada Puding Lapis Susu Kedela	36
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan I Kualitas Rasa (Rasa Kedelai) pada Puding Lapis Susu Kedelai	37
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan II Kualitas Bentuk (Lapisan Sama Rata) pada Puding Lapis Susu Kedelai	38
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan II Kualitas Warna (Putih Berlapis Coklat) pada Puding Lapis Susu Kedelai Kedelai	39
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan II Kualitas Aroma (Beraroma Kedelai) pada Puding Lapis Susu Kedelai Kedelai	40
13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan II Kualitas Tekstur (Tekstur Lembut) pada Puding Lapis Susu Kedelai Kedelai	41
14. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan II Kualitas Tekstur (Tekstur Kenyal) pada Puding Lapis Susu Kedelai Kedelai	42

15. Deskripsi Data/ Uji Organoleptik Percobaan II Kualitas Rasa (Rasa Manis) pada Puding Lapis Susu Kedelai Kedelai	44
16. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan II Kualitas Rasa (Rasa Kedelai) pada Puding Lapis Susu Kedelai Kedelai	45
17. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan III Kualitas Bentuk (Lapisan Sama Rata) pada Puding Lapis Susu Kedelai	46
18. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Lapisan Sama Rata) pada Puding Lapis Susu Kedelai	47
19. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan III Kualitas Warna (Putih Berlapis Coklat) pada Puding Lapis Susu Kedelai	49
20. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih Berlapis Coklat) pada Puding Lapis Susu Kedelai	50
21. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan III Kualitas Aroma (Beraroma Kedelai) pada Puding Lapis Susu Kedelai.....	52
22. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Kedelai) pada Puding Lapis Susu Kedelai	52
23. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan III Kualitas Tekstur (Tekstur Lembut) pada Puding Lapis Susu Kedelai	54
24. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Tekstur Lembut) pada Puding Lapis Susu Kedelai	55
25. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan III Kualitas Tekstur (Tekstur Kenyal) pada Puding Lapis Susu Kedelai	57
26. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Tekstur Kenyal) pada Puding Lapis Susu Kedelai	58
27. Deskripsi Data/ Uji Organoleptik Percobaan III Kualitas Rasa (Rasa Manis) pada Puding Lapis Susu Kedelai	60
28. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Rasa manis) pada Puding Lapis Susu Kedelai	60

29. Deskripsi Data Uji Organoleptik Percobaan III Kualitas Rasa (Rasa Kedelai) pada Puding Lapis Susu Kedelai	62
30. Deskripsi Data/ Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Rasa kedelai) pada Puding Lapis Susu Kedelai	63
31. Anggaran Biaya Pembuatan Puding Lapis Susu Kedelai	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian	73
Lampiran 2. Surat Tugas Pembimbing	79
Lampiran 3. Surat Tugas Seminar	80
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian	81
Lampiran 5. Surat Izin Pemakaian Labor	82
Lampiran 6. Angket Penelitian	83
Lampiran 7. Kartu Konsultasi	88

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Puding merupakan makanan yang mudah untuk dibuat, pada umumnya cara pengolahannya direbus lalu didinginkan. Menurut Anni Faridah, dkk (2008:522) “ Puding merupakan makanan yang terbuat dari pati yang diolah dengan cara direbus, dikukus dan dibakar sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut”. Saat sekarang ini kita dapat menemukan puding dengan berbagai macam rasa, warna dan bentuk, sehingga dengan berbagai macam rasa, warna dan bentuk para konsumen juga mempunyai banyak pilihan, maka dari itu penulis mengambil puding sebagai produk untuk Tugas Akhir, karena puding adalah makanan yang banyak disukai banyak orang dan tidak asing lagi serta dapat ditemukan di banyak tempat. Pengolahan puding tidak sulit dan mempunyai banyak variasi.

Pada saat ini puding yang banyak dibuat umumnya mengandung susu sapi , sehingga tidak semua orang dapat menikmatinya, termasuk bagi orang yang mempunyai penyakit tertentu dan alergi protein hewani, karena hal itu muncul ide untuk mengolah puding yang nantinya dapat dikonsumsi oleh semua orang. Bagi orang yang mempunyai penyakit tertentu atau alergi protein hewani tetap dapat menikmatinya. Penulis ingin menggunakan bahan yang bukan dari protein hewani melainkan dengan menggunakan susu kedelai sebagai gantinya sehingga dapat

dikosumsi bagi semua orang yaitu dengan membuat puding menggunakan susu kedelai.

Indonesia merupakan Negara yang berkembang. Selain itu senantiasa melakukan pembangunan, terutama di bidang pertanian, Hal ini dapat meningkatkan nilai dan mencapai kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.. Berbagai macam hasil pertanian dapat kita nikmati dari padi, sayur-sayuran, buah-buahan hingga kacang-kacangan.

Kacang-kacangan (*leguminosa*), merupakan salah satu sumber protein dalam kelompok gizi makanan, contohnya kacang hijau, kacang tolo, kacang gude, kacang merah, kacang kedelai dan kacang tanah merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung sumber tenaga bagi tubuh. Kacang-kacangan ini sudah dikenal dan dimanfaatkan secara luas di seluruh dunia sebagai bahan pangan yang potensial, salah satunya kacang kedelai. Menurut Wisnu Cahyadi (2007: 10) ”Kacang kedelai (*Glycine ururiencis*) merupakan salah satu komoditas yang banyak diolah menjadi aneka produk makanan bernilai gizi tinggi seperti tahu, tempe, kecap, tauco, oncom, susu kedelai, dan lain-lain”. Kedelai memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama protein dan mineral, sehingga produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Salah satunya hasil olahan kedelai ini adalah susu kedelai.

Protein susu kedelai memiliki susunan asam amino yang hampir sama dengan susu sapi sehingga susu kedelai seringkali digunakan sebagai pengganti

susu sapi bagi mereka yang alergi atau tidak boleh mengkonsumsi protein hewani. Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama kandungan proteinnya. Menurut Aniswatul Khamidah (2012:2)

Susu kedelai juga dikenal sebagai minuman kesehatan karena tidak mengandung kolesterol, tetapi mengandung fitokimia, yaitu senyawa dalam bahan makanan yang mempunyai khasiat menyehatkan. Susu kedelai juga baik dikonsumsi oleh mereka yang alergi susu sapi, yaitu orang-orang yang kekurangan lactase dalam saluran pencernaannya sehingga tidak mampu mencerna laktosa yang terdapat dalam susu sapi. Selain itu susu kedelai mengandung lemak, karbohidrat, kalsium, phosphor, zat besi, provitamin A, vitamin B kompleks (kecuali B12) dan air.

Maka dari itu penulis menggunakan salah satu olahan kedelai, yaitu susu kedelai sebagai bahan dalam pembuatan puding.

Puding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara direbus, dikukus, dan dibakar (*boiled, steamed, and baked*) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Pati dalam hal ini dapat berupa bubuk agar atau pun bahan dasarnya seperti gum arab, rumput laut karagenan dan lain-lain. (Anni Faridah, dkk 2008:522).

Puding biasanya disajikan sebagai makanan penutup. Pada zaman dahulu puding dimasak dengan campuran bahan-bahan pembuatnya di dalam suatu tas atau kantong kain. Puding adalah jenis kue yang berasal dari adonan cair maupun setengah padat, yang dimasak dan kemudian dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran. (Anni Faridah 2008:522)

Pada saat sekarang pembuatan puding pada umumnya menggunakan susu sapi, namun tidak semua orang dapat mengkonsumsi susu sapi. Maka dari itu

susu kedelai dapat menjadi salah satu alternatif untuk orang yang tidak dapat mengkonsumsi susu sapi sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Puding Lapis Susu Kedelai”** .

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat Puding dari susu kedelai.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa dari puding lapis susu kedelai.

C. Manfaat penelitian

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan peneliti serta mengaplikasikan ilmu ketatabogaan yang telah diperoleh dibangku perkuliahan.
2. Sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga terhadap konsumsi puding lapis susu kedelai.
3. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pengolahan susu kedelai.
4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.