

PENGUNAAN JAGUNG MANIS PADA PEMBUATAN BOLU KEMOJO

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Diploma Tiga (DIII)*



Oleh:

MUTIA AMELIA
NIM: 14079021

PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017

PESETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo

Judul : Penggunaan Jagung Pada Pembuatan Bolu Kemojo
Nama : Mutia Amelia
NIM : 14079021
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

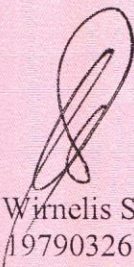
Padang, Desember 2017

Disetujui Oleh Pembimbing



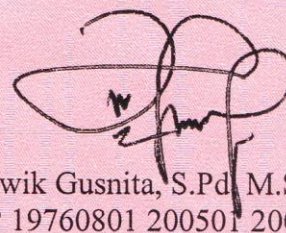
Dr. Sofnitati, M.Pd
NIP 19540728 19303 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirlelis Syarif, M.Pd
NIP 19790326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Mutia Amelia
NIM : 14079021
Judul : Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan.

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan perhotelan
Universitas Negeri Padang


Padang, Desember 2017

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

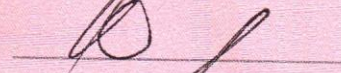
Ketua : Dra. Sofnitati, M.Pd

1.



Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2.



Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

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 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kknunp.info@gmail.com



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang tertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mutia Amelia
NIM : 14079021
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo”

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia di proses 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, Desember 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Saya yang menyatakan,

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



Mutia Amelia
NIM 14079021

ABSTRAK

Mutia Amelia, 2017. “Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo” Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menciptakan suatu inovasi baru dari bolu kemojo dengan penggunaan bahan lokal jagung manis. Dengan adanya variasi baru dari bolu kemojo dengan penggunaan bahan lokal jagung manis ini, agar nantinya bisa dipasarkan dan memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Serta membantu dalam rangka program pemerintah tentang Penganekaragaman Ketahanan Pangan untuk memberdayakan hasil pangan daerah. Penelitian ini bertujuan untuk 1) dapat menggunakan jagung manis dalam pembuatan bolu kemojo 2) menganalisis kualitas penggunaan jagung manis dalam pembuatan bolu kemojo dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian dalam Proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali percobaan pada penggunaan jagung manis pada pembuatan bolu kemojo yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2017, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa program studi S1 dan D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Penyajian Makanan Tradisional dan mata kuliah Pengolahan Penyajian Makanan Nusantara.

Hasil uji organoleptik dengan 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan jagung manis pada pembuatan bolu kemojo dari segi bentuk bunga kemojo adalah berbentuk bunga kemojo diameter 15 cm (100%), dari segi bentuk rapi adalah rapi (93%), dari segi warna adalah warna kuning kecoklatan (100%), kualitas bolu kemojo dari segi aroma adalah beraroma jagung manis (93%) dan dari segi tekstur adalah halus (100%), lembut (93%), dan lembab (100%), dan kualitas penggunaan jagung manis pada pembuatan bolu kemojo dari segi rasa adalah rasa manis (100%), rasa jagung manis (100%).

Kata Kunci: Bolu Kemojo, Jagung Manis, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo”** 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 selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen penguji Proyek Akhir
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes, selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Dosen Penguji Proyek akhir.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Seluruh teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Teristimewa untuk kedua Orang Tua Tercinta dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2014 dan seluruh senior angkatan D3 Tata Boga 2013, serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.
10. Terakhir penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada sahabat-sahabat kos ester, rani, ipuik, cici, oli, putri, fitri, mutia jana, nia, kak tia syukrina, agung, afdal, reksi, riwaldi, amaik dan spesial terimakasih untuk Rezki KD S.Pd. dan semua teman-teman yang namanya tidak dapat penulis sebut satu-satu yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proposal ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan 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 serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Agustus 2017

Mutia Amelia

DAFTAR ISI

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	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIS	
A. Bolu Kemojo	5
1. Sejarah Bolu Kemojo	5
2. Pengertian Bolu Kemojo	5
3. Ciri-Ciri Bolu Kemojo	6
4. Resep Bolu Kemojo	7
5. Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Bolu Kemojo.....	8
6. Peralatan Untuk Membuat Bolu Kemojo.....	12
7. Kualitas Bolu Kemojo.....	16
B. Jagung Manis	19
1. Sejarah Jagung Manis	19
2. Jenis-Jenis Jagung Manis	20
3. Kandungan Nilai Gizi Jagung Manis	22
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Bahan yang Digunakan Dalam Pengolahan Bolu Kemojo Jagung Manis.....	24

D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bolu Kemojo Jagung	
Manis.....	26
E. Proses Pengolahan Bolu Kemojo	27
F. Bagan Pembuatan Bolu Kemojo Dengan Penggunaan Jagung	
Manis.....	29
G. Jenis Data dan Sumber Data	30
H. Tahap Penelitian.....	31
I. Uji Organoleptik.....	34
J. Teknik Analisa Data.....	34
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	36
B. Pembahasan.....	50
C. Analisis Harga	58
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan nilai nutrisi dalam jagung manis per 100 gr	23
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bunga Kemboja Diameter 15 cm) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo.....	37
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo	38
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo.....	40
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Jagung Manis) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo	41
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Halus) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo	43
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo	44
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembab) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo.....	47
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo	48
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Jagung Manis Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo.....	49
11. Anggaran Biaya Pembuatan Bolu Kemojo Jagung Manis.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Bolu Kemojo	7
2. Diagram alir proses pembuatan bolu kemojo jagung manis	29
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Berbentuk Bunga Kemboja Diameter 15 Cm) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo	38
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo.....	39
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo ..	41
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Jagung manis) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo.....	42
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Halus) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu	44
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu	45
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembab) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu	47
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo.....	48
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Jagung Manis) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Pembimbing	65
2. Surat Tugas Seminar	66
3. Surat Izin Penelitian	67
4. Izin Melaksanakan Penelitian	68
5. Angket Penelitian	69
6. Dokumentasi Penelitian	73

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bolu kemojo merupakan salah satu jenis kue tradisional yang berasal dari Provinsi Riau. Sebagian orang Riau menyebutnya dengan roti kemojo. Kue ini sering disajikan pada acara-acara besar seperti pada acara adat pernikahan, hajatan, buka puasa dan hari lebaran. Menurut Bella (2010:46) “Bolu kemojo adalah kue bolu khas dari daerah Riau ... yang bewarna hijau”.

Menurut Rusydianty dalam Thesis Binus (2012:3)“ Bolu kemojo dahulunya kurang dikenal oleh masyarakat, pada tahun 1997 seorang Ibu yang bernama Dinawati S. Ag memperkenalkan dan mempopulerkan bolu kemojo, sehingga tidak sulit menemukan kue ini bila berkunjung ke daerah Riau”.

Bolu kemojo merupakan salah satu jenis kue yang cukup digemari oleh masyarakat Riau baik dari kalangan anak-anak sampai orang dewasa, karena bolu ini memiliki rasa yang lezat dan enak. Menurut Rizka Juliana (2012:3) “Pada umumnya bolu kemojo dibuat dari tepung terigu sebagai bahan utama, dicampur dengan telur, santan, gula serta daun pandan”. Seiring perkembangan zaman bolu kemojo ini dijadikan sebagai oleh-oleh khas Riau. Hal ini dapat dilihat banyaknya toko kue, pasar tradisional, hingga hotel berbintang yang menjual bolu kemojo.

Pada saat ini bolu kemojo telah mengalami modifikasi dengan beragam rasa, seperti durian, coklat dan keju. Terciptanya beraneka ragam rasa menjadikan suatu inovasi rasa baru dari bolu kemojo. Salah satu inovasi rasa

baru dari bolu kemojo yang ingin diciptakan dengan menambahkan bahan pangan lokal. Hal ini bertujuan dalam rangka penganekaragaman bahan makanan dengan menggunakan bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti jagung manis sebagai sumber protein nabati.

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

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.

Jagung manis (*Zea Mays Saccharata*) atau yang lebih dikenal dengan nama *sweet corn* merupakan salah satu jenis jagung yang populer di Indonesia. Jagung manis juga merupakan salah satu komoditas sayuran yang paling populer di Amerika dan Kanada, konsumsi jagung manis juga mengalami peningkatan di Asia, Eropa, Amerika latin serta banyak negara lain termasuk Indonesia. Menurut Syukur dan Azis Rifianto (2013: 6) “Di Indonesia, jagung manis mulai dikenal sejak tahun 1970-an dan konsumsi jagung manis terus mengalami peningkatan seiring bertambah jumlah penduduk dan pola konsumsi”.

Di Indonesia daerah-daerah penghasil tanaman jagung adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, Madura, Daerah Istimewa Yogyakarta, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, dan Maluku. Menurut Warisno (2007: 9) “Khusus daerah Jawa Timur dan Madura, tanaman jagung

dibudidayakan cukup intensif karena selain tanah dan iklimnya sangat mendukung untuk pertumbuhan tanaman jagung”.

Pada saat sekarang ini jagung manis semakin populer dan dikonsumsi karena memiliki rasa yang lebih manis, aroma lebih harum dan kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan jagung lainnya. Jagung manis sangat digemari baik yang sudah menjadi olahan maupun jagung manis segar seperti jagung bakar dan jagung rebus. Biji dari jagung manis halus, bulat, dan banyak mengandung air, sehingga banyak masyarakat yang lebih menyukai jagung manis.

Jagung manis baik bagi kesehatan karena memiliki indeks glikemik (IG) rendah, yang bermanfaat untuk menjaga kestabilan gula darah (Syukur, 2013: 11). Ditinjau dari segi nilai gizi, jagung manis memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu: Kalori: 355 gr, Protein: 9,2 gr, Lemak: 3,9 gr, Karbohidrat: 73,7 gr, Kalsium: 10 mg, Fosfor: 256 mg, Ferrum: 2,4 mg, Vitamin A: 510 SI, Vitamin B1: 0,38 mg, Air: 12 gr dalam 100 gr jagung manis (Direktorat Gizi Depkes RI: 1982).

Berdasarkan literatur yang telah dibaca belum banyak penelitian yang menggunakan jagung manis, penelitian yang dilakukan sebelumnya yaitu: 1) Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Es Krim Oleh Atika Dwi Juwita (2016), 2) Pembuatan Bolu Zebra Dari Jagung Oleh Hanum Isfiani (2016), 3) Penggunaan Jagung Pada Pembuatan Kue Mangkok Oleh Riri Novia (2015). Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan telah mencobakan penggantian air daun pandan dengan air dari jagung manis. Sebagai penambah

rasa, warna, dan aroma pada bolu kemojo dengan harapan dapat memberikan variasi dan inovasi rasa baru dari bolu kemojo. Selain itu dapat menganeekaragaman olahan jagung manis sebagai produk baru. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Bolu Kemojo”**.

B. Tujuan Penelitian

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

1. Dapat membuat bolu kemojo dengan penggunaan jagung manis.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas bolu kemojo dengan penggunaan jagung manis dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penganekaragaman olahan dari jagung manis sebagai variasi baru pada bolu kemojo.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan jagung manis pada pembuatan bolu kemojo.
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.