

**PROYEK AKHIR**

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR ORANGE DALAM PEMBUATAN  
NASTAR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi  
Diploma Tiga (D III)*



**Oleh:**

**MUTIAH RAFSANJANI  
NIM: 14079022/2014**

**PROGRAM STUDI D III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2018**



## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Nastar

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Nastar  
Nama : Mutiah Rafsanjani  
NIM : 2014/ 14079022  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Padang, Januari 2018

Disetujui oleh Pembimbing



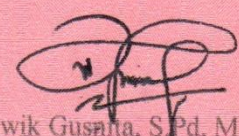
Dra. Sofnitati, M.Pd  
NIP.19540728 198303 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusana, S.Pd, M.Si  
NIP.19760801-200501 2001



## PENGESAHAN TIM PENGUJI

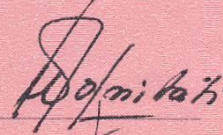
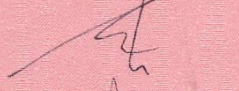
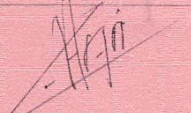
Nama : Mutiah Rafsanjani  
NIM : 14079022  
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan  
Nastar  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

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

Padang, Januari 2018

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

1. Dra. Sofnitati, M.Pd	(Ketua)	1. 
2. Dr. Elida, M.Pd	(Anggota)	2. 
3. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D	(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 dibawah ini :

Nama : Mutiah Rafsanjani  
NIM / TM : 14079022/2014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir sayadengan judul:

**Penggunaan Tepung UbiJalar Orange dalam Pembuatan Nastar**

Adalah benar merupakan hasil karya sayadan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku,

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

Padang, Januari 2018

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

  
Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd  
NIP. 195903261985032001

Saya yang menyatakan



Mutiah Rafsanjani  
NIM. 14079022

## ABSTRAK

**Mutiah Rafsanjani, 2017.** “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan nastar” Tugas Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat nastar dari tepung ubi jalar orange dan mendeskripsikan kualitas nastar dari tepung ubi jalar orange dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung ubi jalar orange sebagai produk baru dalam pembuatan nastar.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali penggulungan pada pembuatan nastar dari tepung ubi jalar orange yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2017, berlokasi di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa Program Studi D3 dan SI Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Penyajian kue dan minuman, dan *Pastry*.

Berdasarkan Hasil uji organoleptik setelah 3 kali penggulungan dapat dideskripsikan bahwa kualitas bentuk bulat dengan datar di bagian bawahnya 94%, pada kualitas bentuk rapi dengan persentase 87%, pada kualitas bentuk seragam dengan persentase 94%, pada kualitas warna adalah kuning keemasan dengan persentase 74%, pada kualitas aroma adalah beraroma tepung ubi jalar orange dengan persentase 60%, pada kualitas aroma adalah beraroma *roombutter* nastar dengan persentase 87%, pada kualitas tekstur adalah rapuh dengan persentase 94%, pada kualitas rasa adalah terasa tepung ubi jalar orange dengan persentase 74%, pada kualitas rasa adalah manis selai nenas dengan persentase 87%.

**Kata Kunci : Nastar, Tepung Ubi Jalar Orange, Kualitas**

## 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 Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Nastar”** dalam prosese penyusunan Proyek Akhir, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Serta selaku Dosen Penguji
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. 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 selaku Pembimbing Akademik
5. Ibu Dra. Sofnitati selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir.
6. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku dosen Penguji
7. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua tersayang yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil dan doa yang telah diberikan.

10. kepada kakakku Annisa Rafsanjani dan adikku Dinni, Putri Rafsanjani yang selalu membantu
11. Serta seluruh Sahabat soleha yang menasehati dalam ketaatan kepada Allah
12. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2014 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proposal Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proposal Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya Proyek Akhir 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 penulis berharap Proyek Akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, 30 November 2017

Mutiah Rafsanjani

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	6
C. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Tepung Ubi Jalar Orange .....	7
B. Nastar .....	11
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	29
C. Pemilihan Bahan .....	29
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Nastar .....	31
E. Proses Pengolahan Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange .....	32
F. Bagan Proses Pengolahan Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange .....	36
G. Jenis dan Sumber Data.....	37
H. Tahap Penelitian .....	38
I. Uji Organoleptik .....	39
J. Analisis Data.....	21
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data.....	43
B. Pembahasan .....	58
C. Analisis Harga.....	67
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran.....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	73
<b>LAMPIRAN</b> .....	76



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Kimia Ubi Jalar Orange .....	7
2. Komposisi Kimia Tepung Ubi Jalar Orange .....	9
3. Perbandingan Bahan Resep Standar Dengan Resep Penelitian.....	34
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat degan Datar Dibagian Bawahnya) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	43
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Nastar Tepung Ubi Jalar Orange.....	45
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Nastar Tepung Ubi Jalar Orange.....	47
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Keemasan) Nastar Tepung Ubi Jalar Orange.....	48
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Ubi Jalar Orange) Nastar Tepung Ubi Jalar Orange.....	50
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma ( <i>Roombutter</i> ) Nastar Tepung Ubi Jalar Orange.....	52
10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) Nastar Tepung Ubi Jalar Orange.....	53
11. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Ubi Jalar Orange) Nastar Tepung Ubi Jalar Orange.....	55
12. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis selai nenas) Nastar Tepung Ubi Jalar Orange.....	56
13. Anggaran Biaya Pembuatan Nastar Dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
14. Bagan Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Orange.....	10
15. Bagan Proses Pengolahan nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	36
16. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Dengan Datar Di Bagian Bawahnya) Nastar dari Tepung ubi jalar orange.....	45
17. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	46
18. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	48
19. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Keemasan) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	49
20. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Ubi Jalar Orange) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	51
21. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma ( <i>Roombutter</i> ) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	53
22. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	54
23. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Ubi Jalar Orange) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	56
24. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Selai Nenas) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange.....	57
25. Bahan Pembuatan Nastar Ubi Jalar Orange .....	76
26. Peralatan Pembuatan Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange .....	77
27. Proses Pembuatan Nastar dari Tepung Ubi Jalar Orange .....	79
28. Suasana Uji Organoleptik .....	80



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran1.Surat Rekomendasi.....	81
Lampiran2.Surat Tugas Pembimbing.....	82
Lampiran3.Surat Tugas Seminar.....	83
Lampiran4.Surat Izin Penelitian.....	84
Lampiran5.Dokumentasi Penelitian.....	85

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, mie, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Oleh sebab itu impor tepung terigu meningkat di Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2014) “Menunjukkan bahwa volume impor gandum Indonesia dari tahun 2013 hingga 2014 mengalami peningkatan dari 6.37 ton menjadi 7.43 ton dengan nilai impor sebesar US\$2.39 miliar”.

Oleh karena itu perlu adanya program penganekaragaman pangan dengan mengurangi ketergantungan pangan luar negeri, yaitu dengan mengurangi penggunaan bahan baku terigu atau gandum diganti dengan produk pangan lokal.

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.



Indonesia adalah negara agraris dimana sebagian besar penduduknya hidup dari hasil bercocok tanam atau bertani. Hasil pertanian ini apabila dikelola dengan baik dapat mengurangi penggunaan bahan baku terigu atau gandum dan meningkatkan penghasilan perekonomian penduduk, salah satunya dari tanaman Palawija yang dapat diolah menjadi tepung. Beberapa jenis tanaman Palawija diantaranya jagung, singkong, talas, kacang hijau, kentang dan ubi jalar.

Salah satu tanaman Palawija yang akan dimanfaatkan untuk mengurangi penggunaan bahan baku terigu adalah ubi jalar orange. Ubi jalar orange merupakan tanaman yang mudah dibudidayakan, memiliki umur tanaman yang cepat sehingga mudah di peroleh di setiap musim, serta harga ubi jalar orange juga relative murah Ambasari, dkk. 2009 dalam Endrika Widyastuti dkk, (2015: 10). Daerah yang paling ideal untuk budi daya ubi jalar adalah bersuhu 21- 27°C.

Indonesia yang beriklim tropis, cocok untuk ditanam ubi jalar dengan karakteristik ketinggian 500 m – 100 m dari permukaan laut. (Rahmat Rukmana,1997: 24). Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil ubi jalar. Dimana dari hasil survey Badan Pusat Statistik Tahun 2015 hasil panen ubi jalar di Sumatra Barat mencapai 31,39 Ton/Ha. Di daerah Pasaman Barat, Agam, Solok, dan Bukittinggi merupakan daerah penghasil ubi jalar yang sangat banyak, diantaranya ubi jalar putih, ubi jalar jingga, ubi jalar ungu, ubi jalar kuning dan ubi jalar orange.

Ubi jalar orange mengandung pro vitamin A, vitamin B, vitamin C dan mineral Ca. Selain itu juga terdapat kandungan karbohidrat, lemak dan protein yang sangat berguna untuk penghasil energi dan kesehatan tubuh kita. Menurut Suprpti (2003:8) “Ubi jalar kuning dan orange mengandung pro vitamin A yang sangat berguna bagi kesehatan mata, selain sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar juga kaya akan vitamin A dan C serta mineral Ca.” Kelebihan tepung ubi jalar orange menurut Sukerti dalam Endrika Widyastuti, dkk (2015: 10) antara lain, “Lebih aplikatif untuk pengembangan produk pangan dan nilai gizi, lebih tahan disimpan serta meningkatkan mutu produk. Untuk lebih memanfaatkan ubi jalar orange dapat ditempuh dengan mengolahnya menjadi tepung yang bermanfaat sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam beberapa olahan produk pangan”.

Selain beberapa manfaat tersebut tepung ubi jalar orange juga memiliki kandungan gula, sehingga dengan adanya gula pada tepung ubi jalar orange menambah zat gizi pada produk yang akan di olah menggunakan campuran tepung terigu dan tepung ubi jalar orange. Pemanfaatan tepung ubi jalar orange menurut Utomo dalam Imam Santosa (2016:357) “Pemanfaatan tepung juga lebih fleksibel karena dapat digunakan sebagai bahan baku atau bahan campuran tepung terigu dalam pengolahan berbagai jenis makanan seperti roti, kue kering, kue basah, dan mie”. Hal ini sesuai dengan pendapat Antarlina dalam N. Znuraida (2001:17) “Tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue, misalnya kue kering, kue lapis dan cake”.



Masyarakat pada umumnya hanya mengetahui pengolahan produk *bakery* dan *pastry* menggunakan tepung terigu yang dibuat dari gandum yang masih menjadi bahan impor di Indonesia. Padahal masih banyak sumber daya lokal yang dapat kita manfaatkan seperti ubi jalar orange yang juga dapat diolah menjadi tepung sehingga dapat dimanfaatkan untuk pengganti atau penambahan dalam pembuatan produk, salah satunya adalah nastar. Menurut pendapat Suprpti (2003: 40) “Hampir semua olahan produk yang semula dibuat dengan bahan baku terigu dapat diganti dengan tepung ubi jalar sebesar 20% s/d 100% tergantung pada jenis produk”.

Nastar adalah salah satu jenis makanan kering yang sangat digemari masyarakat yang disajikan saat hari raya, natal, dan hari besar lainnya. Nastar merupakan sejenis kue kering/cookies yang terbuat dari adonan tepung terigu, mentega dan telur yang diisi dengan selai buah nanas bertekstur rapuh, agak berpasir, dan rasanya manis. Akan tetapi pengolahan nastar banyak divariasikan pada bentuknya saja sebaliknya pada bagian kulit nastar masih kurang divariasikan. Pada umumnya masih menggunakan bahan dasar tepung terigu, belum begitu banyak divariasikan dengan bahan lokal yang sudah diolah menjadi tepung. Berdasarkan permasalahan ini penulis tertarik memvariasikan kulit nastar dengan menggunakan tepung ubi jalar orange.

Penggunaan tepung ubi jalar orange dalam pembuatan nastar selain untuk mengurangi pemakaian tepung terigu yang di impor juga menambah penganekaragaman bahan pangan lokal, pengolahan ubi jalar orange juga dapat digunakan sebagai pewarna tambahan dengan warna khasnya orange. Serta

mempengaruhi kualitas rasa dan aroma yang berbeda dari kue nastar biasanya. Selain itu ditinjau dari segi nilai gizi ubi jalar orange memiliki kandungan zat gizi karbohidrat yang cukup tinggi yang sangat berguna bagi tubuh, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti dalam pembuatan makanan.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa penggunaan ubi jalar orange dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan menambah variasi pada pembuatan kue nastar dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Serta dapat meningkatkan penganeekaragaman bahan pangan lokal. Hal ini sesuai dengan penetapan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ **Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Nastar**”.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat nastar dari tepung ubi jalar orange
2. Mendeskripsikan kualitas nastar dari tepung ubi jalar orange dilihat dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan nastar dari tepung ubi jalar orange sehingga dapat menambah daya guna ubi jalar orange.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung ubi jalar orange sebagai produk baru pada pembuatan nastar.
3. Meningkatkan nilai ekonomis tepung ubi jalar orange.
4. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan nastar, khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar dari tepung ubi jalar orange.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan jenjang pendidikan diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.