

PENGUNAAN UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN BAKPAO

PROYEK AKHIR



*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Diploma Tiga (D3) Program Studi Tata Boga*

**ANNISA MAHARANI
NIM 17079009**

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

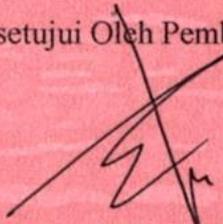
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Bakpao

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Bakpao
Nama : Annisa Maharani
NIM : 2017 / 17079009
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Februari 2021

Disetujui Oleh Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

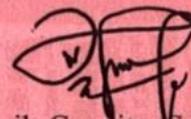
Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP



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 : Annisa Maharani
NIM : 2017 / 17079009
Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Bakpao
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji Program Studi
D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas
Negeri Padang

Padang, Februari 2021

Tim Penguji:

Ketua Dr. Elida, M.Pd

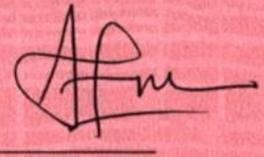
1.

Tanda Tangan



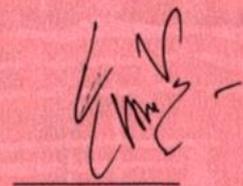
Anggota Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2.



Anggota Ezi Anggraeni, M.Pd

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 : Annisa Maharani
NIM/TM : 17079009/2017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Bakpao”

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, Februari 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314198603 2015

Saya yang menyatakan,

Annisa Maharani
NIM 17079009

ABSTRAK

Annisa Maharani. 2020. “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Bakpao”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Unoversitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas bakpao menggunakan ubi jalar ungu dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman pangan ubi jalar ungu. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan bakpao ubi jalar ungu. Penelitian dilaksanakan pada bulan November 2020 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis ahli sebanyak 5 dosen dari Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil Uji Organoleptik setelah percobaan dan 2 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas volume bakpao mengembang (80%), kualitas bentuk bakpao ubi jalar ungu bulat (100%) dan rapi (100%), kualitas warna adalah berwarna ungu muda (80%), kualitas tekstur bakpao ubi jalar ungu lembut (100%) dan berpori halus (100%), kualitas aroma bakpao ubi jalar ungu cukup beraroma ubi jalar ungu (100%), dan kualitas rasa adalah cukup manis (80%) dan cukup terasa ubi jalar ungu (100%). Harga jual bakpao bakpao dari ubi jalar ungu adalah Rp. 3.000/buah.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Bakpao”**. Proyek akhir tersebut diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi 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 terimakasih 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 Prodi 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 Dr. Elida, M.Pd selaku Penasehat Akademik dan dosen pembimbing proyek akhir yang telah menyediakan waktu untuk

memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta saran kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

6. Dosen, teknisi dan tata usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teristimewa untuk kedua orangtua, abang, dan adik penulis yang selalu memberi dukungan moril maupun materil dan doa kepada penulis.
8. Teman seperjuangan Boga Tagok 2017, Sahabat Taka Sanak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Penulis menyadari adanya kekurangan pada saat penulisan proyek akhir ini, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis berharap proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga.

Padang, Februari 2020

Penulis

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakpao merupakan salah satu hidangan tradisional yang berasal dari Cina yang cukup digemari masyarakat Indonesia karena roti ini berbentuk bulat dan memiliki isian yang beragam. Kata bakpao berasal dari “bak” yang berarti daging dan “pao” yang berarti bungkus. Di negeri Cina bakpao dikenal dengan sebutan BaoZi (Ananto,2012).

Bakpao merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu, air dan ragi yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi dan pengukusan. Gluten merupakan protein utama dalam tepung terigu yang menjadi faktor penentu karakteristik adonan seperti kekuatan adonan, ekstensibilitas, dan kestabilan adonan, ketahanan terhadap peregangan, toleransi terhadap pengadukan, dan kemampuan dalam menahan gas (Gallagher *et al.*, 2004). Bakpao dapat dikategorikan kedalam roti jenis roti basah termasuk kedalam kelompok *straight dough* dilihat dari metode pembuatannya. Metode *straight dough* yaitu semua bahan utama di aduk hingga setengah kalis lalu ditambahkan mentega dan garam kemudian diaduk hingga kalis dan diistirahatkan selama 15 menit, tekan adonan untuk mengeluarkan gas kemudian ditimbang dan di istirahatkan kembali, setelah itu di Kempiskan dan diberi isian dan fermentasi kembali selama 30 – 40 menit dan siap untuk dikukus. Bakpao memiliki tekstur yang lembut, ringan dan juga empuk

Bahan utama dalam pembuatan bakpao adalah terigu. Kebutuhan akan terigu di Indonesia terus menunjukkan kenaikan. Menurut Kementerian Perdagangan Republik Indonesia konsumsi domestik gandum dan tepung terigu di prediksi meningkat sebesar 3,02 dan 3,05% / tahun. Pada tahun 2019, konsumsi domestik gandum dan terigu di prediksi masing-masing sebesar 8,42 juta ton dan 6,41 juta ton. Menurut Badan Pusat Statistik (2011), Indonesia merupakan negara yang banyak melakukan impor tepung terigu dari negara Timur Tengah seperti, Turki, Srilanka, dan negara lain Australia. Salah satu solusi untuk mengurangi ketergantungan bahan baku terigu pada olahan makanan perlu dilakukan upaya pengurangan, salah satu caranya ialah dengan menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti terigu salah satunya adalah ubi jalar ungu.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 22 tahun 2009 pada pasal 1 ayat (1), (2), pasal 2, dan pasal 3 ayat (3), yaitu :

1. Menetapkan Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.
2. Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal sebagai mana 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.

Ubi ungu (*Ipomoea Batatas*) menurut Mutiara Nugraheni (2014:62) “Ubi jalar sebagai sumber karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Kandungan karbohidrat ubi jalar menduduki peringkat

keempat setelah padi, jagung dan ubi kayu. Ubi jalar juga merupakan sumber vitamin dan mineral sehingga cukup baik untuk memenuhi gizi dan kesehatan masyarakat. Vitamin yang terkandung didalam ubi jalar adalah vitamin A (*beta karotin*), vitamin C, vitamin B1, B2. Sedangkan mineral yang terkandung dalam ubi jalar adalah zat besi (Fe) fosfor (P), kalsium (Ca), dan natrium (Na), kandungan gizi lainnya yang terkandung dalam ubi jalar ungu adalah protein, lemak, serat, kalori dan abu. Ubi jalar ungu merupakan salah satu pangan lokal yang banyak terdapat di Sumatera Barat.

Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil ubi jalar ungu. Dimana dari hasil survei Badan Pusat Statistik Tahun 2018 potensi ubi jalar di Sumatera Barat produksi tahun 2016 sebesar 303,97 ton, tahun 2017 sebesar 112,919 ton, tahun 2018 sebesar 135,469 ton yang mana dari data tersebut menunjukkan bahwa hasil panen ubi jalar di Sumatera Barat menunjukkan jumlah yang tidak sedikit. Ubi jalar ini juga aman untuk di konsumsi semua kalangan usia. Ubi jalar ungu mempunyai keunggulan kandungan antosianin yang tinggi. antosianin bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia antara lain dapat berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi, dan pencegah gangguan fungsi hati. Pigmen antosianin pada ubi jalar lebih tinggi konsentrasinya dan lebih stabil bila dibandingkan antosianin dari kubis dan jagung merah (Rozi dan Krisdiana, 2005). Berdasarkan prapenelitian penggunaan ubi jalar ungu sebanyak

35% dari jumlah tepung terigu. Ubi jalar ungu dapat digunakan dalam bermacam olahan yang menarik dan juga menambah nilai jual yang tinggi.

Berdasarkan literatur yang sudah ada dari berbagai penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang penggunaan ubi jalar ungu, diantaranya : 1). Penggunaan ubi jalar ungu pada pembuatan martabak manis mini, Vontana Valencia (2019), 2). Penggunaan ubi jalar ungu dalam pembuatan kembang goyang, Zufranida (2015), 3). Pembuatan kue lumpur dari ubi jalar ungu, Debi (2015), 4). Pembuatan es krim ubi jalar ungu dari dadiah, Peradasari Pertiwi (2016).

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang ubi jalar ungu dalam pembuatan bakpao, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan pangan lokal yaitu ubi jalar ungu dalam pembuatan bakpao dengan harapan dapat memberikan suatu variasi, inovasi dan menambah nilai jual pada bakpao dengan judul “ **Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Bakpao** “.

B. Tujuan Penelitian

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

1. Dapat membuat bakpao dengan ubi jalar ungu
2. Dapat mendeskripsikan kualitas bakpao dengan penggunaan ubi jalar ungu yang meliputi : volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan bakpao menggunakan ubi jalar ungu sehingga dapat menambah daya guna ubi jalar ungu.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari ubi jalar ungu sebagai produk baru.
3. Meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu.
4. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bakpao dari bahan pangan lokal.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.