

**PEMBUATAN PASTA RAVIOLI MENGGUNAKAN UBI JALAR UNGU**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli  
Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga  
Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**Arif Ikhsan Budiarmo  
NIM 2019/19079011**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2022**

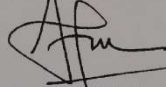
**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

Pembuatan Pasta *Ravioli* Menggunakan Ubi Jalar Ungu

Judul : Pembuatan Pasta *Ravioli* Menggunakan Ubi Jalar Ungu  
Nama : Arif Ikhsan Budiarso  
NIM : 19079011  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

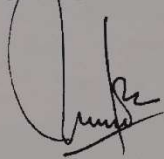
Padang, 12 September 2022

Disetujui oleh Pembimbing,



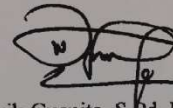
Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si  
NIP.196803301994032003

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



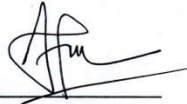
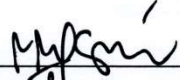
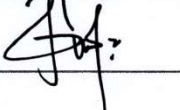
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP 19760801 200501 2001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Arif Ikhsan Budiarso  
NIM : 19079011  
Judul : Pembuatan Pasta *Ravioli* Menggunakan Ubi Jalar Ungu  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, 26 Agustus 2022

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	1. 
Anggota	: Rahmi Holinesti, STP, M.Si	2. 
Anggota	: Cici Andriani, M.Pd	3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Arif Ikhsan Budiarmo  
NIM : 19079011  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul:

### “ Pembuatan Pasta *Ravioli* Menggunakan Ubi Jalar Ungu “

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses 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, 26 Agustus 2022

Ketua Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan



Arif Ikhsan Budiarmo  
Nim 19079011

## ABSTRAK

**ARIF IKHSAN BUDIARSO (2022).** “Pembuatan Pasta *Ravioli* Menggunakan Ubi Jalar Ungu” Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat Pasta *Ravioli* dengan menggunakan ubi jalar ungu dan mendeskripsikan kualitas Pasta *Ravioli* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi pada Pasta *Ravioli* dengan menggunakan ubi jalar ungu dan sebagai upaya dalam penganejaragaman pangan yaitu ubi jalar ungu. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan pasta *Ravioli* dari ubi jalar ungu. Penelitian eksperimen dilakukan pada tanggal 21 Februari – 8 Agustus 2022 dengan melakukan tiga kali pengulangan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 5 orang panelis terbatas. Hasil uji setelah tiga kali percobaan adalah Pasta *Ravioli* berukuran 5 x 5 cm, persegi dan bergerigi dan berbentuk seragam. Warna Pasta *Ravioli* ungu. Kualitas aroma Pasta *Ravioli* cukup beraroma khas ubi jalar ungu. Kualitas tekstur Pasta *Ravioli* kenyal, dan rasa Pasta *Ravioli* gurih. Harga jual Pasta *Ravioli* ubi jalar ungu adalah Rp. 15.000/200gr.

**Kata Kunci : Pasta *Ravioli*, Ubi Jalar Ungu, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “**Pembuatan Pasta *Ravioli* menggunakan Ubi Jalar Ungu**” Proyek akhir ini di ajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam Penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP,bM.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Penguji Proyek Akhir.

6. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) dan Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga tercinta papa dan mama yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam lindungan Allah SWT.
9. Teman-teman yang sudah membantu dalam pembuatan proyek akhir ini.  
Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amala yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<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>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Pasta <i>ravioli</i> .....	6
B. Ubi jalar ungu .....	21
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....</b>	<b>24</b>
A. Jenis Penelitian .....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
C. Pemilihan Alat dan Bahan .....	24
D. Bagan Proses Pembuatan Pasta <i>ravioli</i> .....	30
E. Tahap Uji Organoleptik.....	31
F. Tahap Penelitian.....	32
G. Uji Organoleptik.....	34
H. Analisis Data .....	35
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
A. Temuan.....	36
B. Pembahasan .....	45
C. Analisis Harga .....	48
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>48</b>
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>54</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Pasta <i>ravioli</i> .....	7
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu Per 100 gram.....	9
3. Kandungan Gizi Telur dalam 100 gr.....	10
4. Komposisi Keju Cheddar per 100 gram.....	12
5. Kandungan Gizi Bayam dalam 100 gram.....	13
6. Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Ungu per 100 gram.....	24
7. Resep Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	28
8. Kualitas Bentuk dan Ukuran Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	37
9. Kualitas Bentuk Seragam Pasta <i>Ravioli</i> Ubi jalar Ungu.....	38
10. Kualitas Warna Ungu Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	39
11. Kualitas Aroma Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	40
12. kualitas Tekstur Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	42
13. Kualitas Rasa Pasta <i>Ravioli</i> Gurih Ubi Jalar Ungu.....	43
14. Kualitas Rasa Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	44
15. Tabel Analisis Harga Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pasta <i>Ravioli</i> .....	6
2. Ubi Jalar Ungu .....	22
3. Diagram Alir Pembuatan Pasta <i>Ravioli</i> .....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat Pembuatan Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	54
2. Bahan Pembuatan Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu .....	55
3. Proses Pembuatan Pasta <i>Ravioli</i> Ubi Jalar Ungu.....	56

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pasta merupakan makanan khas dari Italia yang terbuat dari campuran tepung terigu, air, dan telur. Pasta berasal dari bahasa Italia “*pasta alimentare*“ yang berarti adonan makanan, pasta terdiri dari berbagai bentuk dan ukuran yang berbeda, ada yang panjang seperti mie di sebut *Spaghetti*, berbentuk panjang dan pipih seperti kwetiau di sebut *linguine*, dan salah satu jenis pasta yang unik adalah Pasta *Ravioli*. (Justin Demetri, 2019)

Pasta *Ravioli* adalah jenis pasta yang terdiri dari isian yang di selimuti adonan pasta tipis dan harus di tutup rapat sebelum kemudian di masak dengan cara direbus. Isian dari *Ravioli* biasanya berupa daging, keju, atau sayuran yang telah di olah sebelumnya. Biasanya *Ravioli* di sajikan dalam kaldu atau saus, *Ravioli* umumnya berbentuk bujur sangkar, lingkaran, setengah lingkaran, dan persegi. Penyebutan *Ravioli* yang paling awal diketahui muncul dalam surat-surat pribadi *Francesco* di *Marco Datini*, seorang pedagang prato di abad ke-14 di Venesia, manuskrip *Libro per cuoco* abad ke-14 menawarkan *Ravioli* terbuat dari rempah-rempah hijau yang direbus dan dicincang, di campur dengan telur kocok dan keju segar, direbus dalam kaldu segar dan di bumbu dengan rempah rempah yang manis dan kuat. (Ayu Ma’as, 2021)

*Ravioli* tidak hanya menjadi sajian yang di nikmati dari negara asalnya, namun banyak orang yang juga berkreasi membuat *Ravioli* sendiri di rumah mereka. Secara tradisional, *Ravioli* dibuat di rumah dengan isian yang berbeda-

beda tergantung di daerah mana ravioli itu di buat. Di Roma dan Latium isian Ravioli dibuat dari keju *Ricotta*, bayam, pala, dan lada hitam, di Sardinia ravioli berisi keju *Ricotta* dan parutan lemon. Di Eropa dan Amerika Serikat, ravioli segar bisa di simpan selama beberapa minggu, versi kalengannya dipelopori oleh Angkatan Darat Italia ketika Perang Dunia 1 (Ayu Ma'as, 2021).

Pasta merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat pada saat sekarang ini. Tidak sedikit masyarakat sudah menggunakan mie instan sebagai pengganti pasta. Namun, pasta *Ravioli* masih belum banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia, karena pada umumnya pasta ini disajikan dalam bentuk *fresh*. Oleh karena itu, penulis ingin mengenalkan pasta ini, tetapi dalam variasi yang berbeda, yaitu pasta *Ravioli* dengan menggunakan ubi jalar ungu.

Ubi Jalar ungu merupakan umbi yang sudah familiar di kalangan masyarakat, pada saat ini. Umbi ini terkenal karena warna ungu yang menyala sehingga bisa dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan. Ubi jalar ungu cukup melimpah di Indonesia, namun belum secara maksimal di manfaatkan oleh masyarakat dalam penganekaragaman makanan. Ubi ungu merupakan salah satu umbi yang kaya akan serat dan beragam nutrisi seperti protein, kalium, fosfor, dan biotin. Selain itu Ubi jalar ungu juga terdapat Vitamin A, C, dan E. Vitamin ini mengandung mineral seperti seng serta antioksidan yang dapat membantu mencegah timbulnya degenerasi makula, suatu kondisi dimana penurunan kesehatan makula. (dr. Sienny Agustin, 2021)

Selain itu Ubi jalar ungu juga terdapat kandungan *Anthocyanin* yang tinggi, sejenis antioksidan yang juga di temukan dalam blueberry dan blackberry.

Mengonsumsi antosianin yang tinggi di kaitkan dengan peningkatan kesehatan mata dalam sebuah penelitian pada tahun 2005 yang di lakukan di Republik Ceska. (Desy Susilawati, 2022)

Produksi ubi jalar di Indonesia hampir 90% digunakan untuk bahan pangan dengan tingkat konsumsi 3,15 kg/kapita/tahun. Di Sumatera Barat kabupaten Solok terdapat pertanian ubi jalar yang dapat memproduksi ubi jalar sebanyak 12 ton per hektar dalam masa 4,5 bulan dengan harga jual Rp. 3.500/kg Sebagai bahan pangan, ubi jalar ungu masih terbatas dalam bentuk makanan tradisional, seperti ubi rebus, ubi goreng, getuk, timus, dan keripik. Kementrian pertanian berupaya meningkatkan disversifikasi pangan yang merupakan salah satu program prioritas Kementrian Pertanian sesuai dengan PP Nomor 22 Tahun 2009 tentang percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. (Balitkabi, 2021)

Bahan utama pembuatan pasta Ravioli adalah tepung terigu, air, telur, dan garam. Penulis berinovasi untuk membuat pasta Ravioli dengan menggunakan Ubi jalar ungu selain meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal, juga sebagai pewarna alami pada pasta Ravioli. Penggunaan Ubi jalar ungu pada pembuatan pasta Ravioli bertujuan untuk membuat inovasi baru dari ubi jalar ungu. Dan juga meningkatkan nilai guna Ubi jalar ungu. Serta meningkatkan nilai ekonomis dari produk Ravioli.

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari gandum, dan gandum merupakan bahan pangan yang di impor dari luar Indonesia. Oleh karena itu, penulis membuat inovasi dalam pembuatan pasta Ravioli ini dengan

menggunakan ubi jalar ungu, dengan menggunakan ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu tentu dapat menurunkan import gandum. Ubi jalar ungu merupakan umbi yang berasal dari Indonesia. Selain mudah di temui, harga dari umbi ini juga relatif murah dan juga bisa meningkatkan harga jual dari umbi tersebut.

Tepung terigu mengandung gluten yang cukup tinggi. Kandungan gluten pada tepung terigu tidak baik dikonsumsi oleh anak-anak penderita autisme. Hal ini menyebabkan kerusakan saraf pada penderita autisme dan bisa menimbulkan gejala morfinis yakni kemampuan berinteraksi dan komunikasi anak akan terkendala, oleh karena itu penulis mengurangi kadar tepung terigu yang ada pada pasta Ravioli tersebut. Tujuan penulis menggunakan ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu adalah untuk meminimalisir penggunaan bahan pangan impor. Selain itu, dengan menggunakan ubi jalar ungu dapat memberikan warna yang berbeda dari pasta Ravioli pada umumnya.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Membuat Pasta *Ravioli* menggunakan ubi jalar ungu.
2. Mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa Pasta *Ravioli* menggunakan Ubi jalar ungu.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu kesejahteraan Keluarga -

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

- b. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang penggunaan ubi jalar ungu dalam pembuatan pasta Ravioli.
- c. Membuat inovasi terbaru dalam pembuatan pasta Ravioli menggunakan Ubi jalar ungu.

## 2. Bagi Masyarakat

- a. Menambah nilai jual ubi jalar ungu.
- b. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap masyarakat tentang pembuatan pasta *Ravioli* menggunakan ubi jalar ungu sehingga menambah nilai jual ubi ungu.

## 3. Bagi Pendidikan

- a. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pasta *Ravioli* dengan menggunakan ubi jalar ungu, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- b. Sebagai bahan acuan apabila ada yang ingin meneliti tentang pembuatan pasta *Ravioli* dari ubi jalar ungu.