

PEMBUATAN GALAMAI DARI TERUNG PIRUS

PROYEK AKHIR

**untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Diploma Tiga**



**YULIA KURNIATY
NIM 1208419/2012**

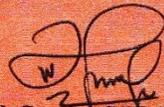
**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR
PEMBUATAN GALAMAI DARI TERUNG PIRUS

Nama : Yulia Kurniaty
BP/ Nim : 2012/ 1208419
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Disetujui Oleh Pembimbing



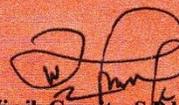
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001
Mengetahui:

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Svarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program
Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang**

Judul : Pembuatan *Galamai* dari Terung Pirus

Nama : Yulia Kurniaty

BP/ Nim : 2012/ 1208419

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Program Studi : D3 Tata Boga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

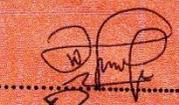
Padang, Februari 2016

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

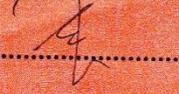
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Dr. Elida, M.Pd

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 : Yulia Kurniaty
NIM/TM : 1208419/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :
Pembuatan *Galamai* Dari Terung Pirus

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. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Yulia Kurniaty

ABSTRAK

Pembuatan *Galamai* dari Terung Pirus

Yulia Kurniaty

Galamai salah satu makanan kecil yang digemari banyak orang, terutama di Sumatera Barat. Bahan dasar dalam pembuatan *galamai* adalah tepung ketan, santan dan gula aren. *Galamai* yang baik, tentu harus dibuat dari bahan yang berkualitas, untuk itu penulis memvariasikan *galamai* dengan penambahan bahan lain, seperti terung pirus. Terung pirus mempunyai kandungan gizi yang tinggi vitamin A, vitamin C, mineral, serat, karbohidrat dan antioksidan. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat membuat *galamai* dengan penambahan sari buah terung pirus. 2) Mendeskripsikan kualitas *galamai* dengan penambahan terung pirus dari segi : bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat *galamai* dengan penambahan sari buah terung pirus, yang dilaksanakan pada tanggal 8 Desember sampai 16 Desember 2015 dengan melakukan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan, di *workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Terdiri dari 10 orang panelis yaitu mahasiswa D3 Tata Boga yang mempunyai kepekaan normal. Hasil uji organoleptik dari penambahan terung pirus dalam pembuatan *galamai* dalam tiga kali penelitian percobaan mendiskripsikan kualitas bentuk dari *galamai* terung pirus adalah berbentuk selendris 1x1x6 cm dengan persentase 80%, kualitas tekstur adalah kenyal dengan persentase 60% dan lembut 100%, kualitas warna adalah coklat dengan persentase 70%, kualitas aroma adalah beraroma terung pirus dengan persentase 90%, kualitas rasa adalah manis dengan persentase 90% dan terung pirus dengan persentase 90%.

Kata Kunci : Pembuatan *Galamai* dari Terung Pirus

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Galamai dari Terung Pirus”** diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida M.Pd selaku Pembantu Dekan I dan Dosen Penguji Proyek Akhir.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.
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, sekaligus Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Penasehat Akademik.

5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga dan seluruh rekan-rekan S1 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

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

Padang, Februari 2016

Yulia Kurniaty

DAFTAR ISI

	Halaman
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.....	5
BAB II KANJIAN TEORI	
A. <i>Galamai</i>	6
B. Resep Standar <i>Galamai</i>	7
C. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Galamai</i>	8
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Galamai</i>	10
E. Terung Pirus.....	13
F. Kualitas <i>Galamai</i>	15
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Tempat Penelitian.....	19
C. Persiapan Bahan.....	19
D. Alat Dalam Pembuatan <i>Galamai</i> Terung Pirus.....	20
E. Proses Pengolahan <i>Galamai</i> Terung Pirus.....	21
F. Bagan Pembuatan <i>Galamai</i> Terung Pirus.....	24

G. Jenis Data dan Sumber Data.....	25
H. Tahap Penelitian.....	26
I. Uji Organoleptik.....	27
J. Analisis Data.....	28
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	29
B. Pembahasan.....	42
C. Penentuan Harga Jual.....	48
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Galamai.....	7
2. Kandungan Gizi Buah Terung Pirus.....	15
3. Data uji organoleptik kualitas bentuk <i>galamai</i> terung pirus.....	29
4. Data uji organoleptik kualitas tekstur (kenyal) <i>galamai</i> terung pirus.....	31
5. Data uji organoleptik kualitas tekstur (lembut) <i>galamai</i> terung pirus.....	33
6. Data uji organoleptik kualitas warna <i>galamai</i> terung pirus.....	35
7. Data uji organoleptik kualitas aroma <i>galamai</i> terung pirus.....	36
8. Data uji organoleptik kualitas rasa (manis) <i>galamai</i> terung pirus.....	38
9. Data uji organoleptik kualitas rasa (terung pirus) <i>galamai</i> terung pirus.....	40
10. Anggaran biaya pembuatan <i>galamai</i> terung pirus.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Proses Pembuatan Galamai Terung Pirus.....	24
2. Grafik data uji organoleptik kualitas bentuk <i>galamai</i> terung pirus.....	31
3. Grafik data uji organoleptik kualitas tekstur (kenyal) <i>galamai</i> terung pirus.....	33
4. Grafik data uji organoleptik kualitas tekstur (lembut) <i>galamai</i> terung pirus.....	34
5. Grafik data uji organoleptik kualitas warna <i>galamai</i> terung pirus.....	36
6. Grafik data uji organoleptik kualitas aroma <i>galamai</i> terung pirus.....	38
7. Grafik data uji organoleptik kualitas rasa (manis) <i>galamai</i> terung pirus.....	40
8. Grafik data uji organoleptik kualitas rasa (terung pirus) <i>galamai</i> terung pirus.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat yang digunakan dalam pembuatan <i>galamai</i> terung pirus.....	56
2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>galamai</i> terung pirus.....	57
3. Proses pengolahan <i>galamai</i> terung pirus.....	58
4. Petunjuk pengisian angket.....	61
5. Tabulasi data.....	66
6. Surat pengajuan pembimbing.....	67
7. Surat tugas pembimbing.....	68
8. Surat pengajuan penguji.....	69
9. Surat tugas seminar.....	70
10. Surat izin penelitian.....	71
11. Surat penelitian.....	72
12. Surat tugas menguji.....	73
13. Kartu konsultasi.....	74

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut dengan beragam dan bervariasinya bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang.

Makanan tradisional dapat dibedakan atas masakan yang dijadikan sebagai pelengkap makanan pokok (nasi), minuman dan jajanan seperti kue-kue tradisional. Menurut Fardiaz (1998:11) “Makanan tradisional dan minuman termasuk jajanan secara tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang dikenal oleh masyarakat serta memiliki cita rasa yang disukai oleh selera masyarakat setempat”.

Kue tradisional merupakan jenis makanan khas yang berasal dari tiap daerah yang ada di Indonesia, dan diolah dengan cara yang sederhana serta bahan-bahan yang mudah didapat. Banyak juga sebutan lain yang dapat mewakili kue tradisional, diantaranya makanan sepinggan, yaitu makanan yang tidak mengenyangkan, selingan makanan pokok atau kudapan. Kue tradisional juga dapat dibedakan berdasarkan bahan baku yang digunakan untuk mengolah pangan tradisional tersebut. Secara tidak

langsung bahan yang digunakan terdapat pada daerah pangan tersebut diciptakan, salah satunya adalah *galamai*.

Galamai adalah cemilan sejenis dodol atau jenang yang merupakan kue tradisional khas Sumatera Barat yaitu kota Payakumbuh. Selain di Payakumbuh, cemilan ini juga ditemukan di berbagai tempat di Sumatera Barat, antara lain Solok, Pariaman dan Pasaman. Penyebutan kuliner ini juga bervariasi di tiap daerah antara lain, *galamai*, *kalamai*, *calamai* dan *gelamai*.

Galamai merupakan kue tradisional yang banyak digemari dan banyak sekali fungsinya seperti sebagai cemilan sehari-hari, sebagai hantaran pada saat acara pernikahan adat dan menjadi hantaran pada saat hari-hari besar yaitu pada saat menjelang bulan suci ramadhan dan Idul fitri. *Galamai* biasa disajikan sebagai hidangan pembuka. Menurut Tinto Dwi Putera, dkk (2007) “*Galamai* biasanya selalu tersedia pada saat hari raya seperti Idul Fitri dan pada saat perayaan-perayaan besar seperti pernikahan dan khitanan”.

Galamai terbuat dari tepung beras ketan (pulut), gula aren dan santan. Ketiga jenis bahan ini dimasak dalam suatu kuali besar hingga membentuk gumpalan yang liat dan berwarna kecokelatan. Gumpalan ini akan dipotong dan dibentuk sebelum adonannya dingin. Sepanjang 3-4 jam proses pemasakan, adonan *galamai* di atas kuali tidak boleh berhenti diaduk dengan nyala api yang harus benar-benar pas, karenanya kualitas dari *galamai* yang dihasilkan sangat ditentukan oleh kecekatan dan

pengalaman dari orang yang membuatnya. (Ermin, hasil wawancara pedagang *galamai*, Minggu, 11 Oktober 2015. Harau, 50 kota)

Berdasarkan pengamatan penulis, belum banyak terdapat variasi dari pengolahan *galamai*, seperti *galamai* kacang dan *galamai* hitam, oleh sebab itu penulis ingin memvariasikan *galamai* dengan penambahan rasa pada *galamai*, seperti rasa asam dari buah terung pirus. Terung pirus yang mempunyai rasa asam dapat memberi *galamai* variasi rasa baru dan mempunyai kandungan gizi yang tinggi.

Terung pirus (*Cyphomandra betacea*) atau yang lebih dikenal dengan nama Terung pirus merupakan jenis terung yang termasuk kedalam *family Solanaceae* seperti, terung sayur dan tomat. Terung pirus yang memiliki rasa asam, banyak mengandung zat gizi yang berguna bagi kesehatan tubuh, kandungan zat gizi tersebut diantaranya yaitu vitamin A, vitamin C, mineral, serat dan karbohidrat dan antioksidan. Pengolahannya cukup beragam, dapat dijadikan sebagai jus, sirup, selai, es krim dan permen jeli.

Terung pirus mulai dikembangkan di Indonesia sejak tahun 1941 yaitu di Bogor, Jawa Barat. Terung pirus merupakan tanaman yang dapat tumbuh di daerah beriklim sedang sampai beriklim panas. Dalam kehidupannya terung belanda membutuhkan waktunya yang relatif cepat, Karen buah terung belanda yang sudah masak mudah mengalami pembusukan kalau dibiarkan begitu saja. Buah terung pirus dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam olahan.

Terung pirus memiliki jenis berdasarkan warna kulitnya. Menurut El-Zeftawi, dkk. (1988:163) “Terung pirus dengan warna kulit merah tua dapat meneruskan proses pematangan setelah dipanen, dimana buah menjadi lebih lunak dan berair (*juicy*) dan disarankan untuk memanen buah pada saat warna kulit masih ungu (tingkat kematangan fisiologis)”. Terung pirus merupakan produk *hortikultura* yang bersifat mudah rusak apabila tidak ditangani secara tepat dan benar. Terung pirus yang sudah masak hanya dapat bertahan 4-5 hari saja, dalam hal ini perlu penanganan khusus dalam pengolahannya.

Usaha pengolahan terung pirus menjadi beberapa produk olahan makanan merupakan suatu alternatif yang cocok untuk dilakukan. Di samping dapat mencegah terung mengalami penurunan kualitas (pembusukan), juga dapat meningkatkan nilai ekonomis terung pirus. Salah satu cara pemanfaatan terung pirus yang dapat dilakukan yaitu mengolah terung pirus menjadi sari buah yang digunakan dalam pembuatan *galamai*. Maka penulis tertarik untuk meneliti tentang pembuatan *galamai* terung pirus yang meliputi bentuk, warna, rasa, aroma dan tekstur. Oleh karena itu penelitian ini diberi judul: “**Pembuatan Galamai dari Terung Pirus**”.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat *galamai* dengan penambahan sari buah terung pirus.

2. Mendeskripsikan kualitas *galamai* dengan terung pirus dilihat dari segi: bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi dari pengolahan terung pirus.
2. Menambah variasi rasa pada *galamai*.
3. Memberikan pengalaman pada peneliti dalam membuat *galamai* terung pirus.
4. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan *galamai*, khususnya kepada mahasiswa jurusan IKK FPP-UNP.
5. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar terung pirus.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan IKK Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.