

**PEMBUATAN PANCAKE DENGAN TAMBAHAN BUAH NAGA**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan program  
studi diploma tiga (D III) tata boga fakultas pariwisata  
dan perhotelan universitas negeri padang*



**Oleh**

**DINI PUTRI KHAIRATI**  
**NIM 18079024**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA**  
**JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**  
**2022**


**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Pembuatan *Pancake* dengan Tambahan Buah Naga**

Judul : Pembuatan *Pancake* dengan Tambahan Buah Naga  
Nama : Dini Putri Khairati  
NIM : 18079024  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juni 2022

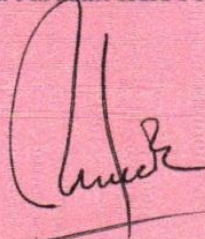
Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

NIP. 19640619 199203 2001


Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si

NIP. 197611172 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

NIP. 19760801 200501 2001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Dini Putri Khairati  
NIM : 18079024  
Judul : Pembuatan *Pancake* dengan Tambahan Buah Naga  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, Juni 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

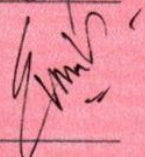
Ketua : Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd. Ph.D

1. 

Anggota : Cici Andriani, S.Pd., M.Pd

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dini Putri Khairati  
Nim : 18079024  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

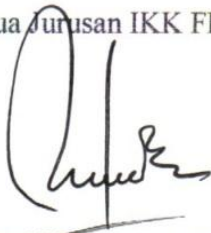
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:  
**“Pembuatan Pancake dengan Tambahan Buah Naga”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Juni 2022

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197611172 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Dini Putri Khairati  
NIM. 18079024

## ABSTRAK

**Dini Putri Khairati, 2022.** “Pembuatan *Pancake* dengan Tambahan Buah Naga”  
*Proyek Akhir*. Program Studi D III Tata Boga,  
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas  
Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri  
Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk 1) menghasilkan *pancake* dengan tambahan buah naga; 2) mendeskripsikan kualitas *pancake* buah naga dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi dan meningkatkan nilai jual *pancake* buah naga. Jenis penelitian ini adalah eksperimen, yaitu melakukan percobaan langsung membuat *pancake* dengan tambahan buah naga. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 28 Februari – 28 Maret 2022 dengan melakukan percobaan penelitian sebanyak tiga kali, di *work shop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis dosen Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah penelitian menunjukkan bahwa kualitas *pancake* buah naga dari segi bentuk adalah berbentuk bulat, kualitas warna adalah merah muda, kualitas tekstur adalah lembut dan berongga, kualitas aroma adalah beraroma *pancake*, kualitas rasa adalah rasa manis. Harga jual *pancake* buah naga adalah 3.500/pcs

**Kata Kunci : *Pancake*, Buah Naga, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pembuatan *Pancake* dengan Tambahan Buah Naga”** ini dengan baik. Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis tidak terlepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini dengan ketulusan hati penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya 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 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 Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Penasehat Akademik dan Pembimbing yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang Tua dan keluarga penulis yang selalu senantiasa memberikan doa, dukungan, dan motivasi baik moral dan moril serta kasih sayang yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.
7. Teman-teman seperjuangan yang telah membantu dan memberikan waktu selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat bagi penulis.

Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, 30 Maret 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A.Latar Belakang.....	1
B.Tujuan Penelitian.....	4
C.Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. <i>Pancake</i> .....	5
B.Resep Standart <i>Pancake</i> .....	8
C.Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Pancake</i> .....	9
D.Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Pancake</i> .....	13
E.Buah Naga.....	18
F.Kualitas <i>Pancake</i> .....	22
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A.Jenis Penelitian.....	26
B.Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
C.Persiapan Alat dan Bahan.....	26
D.Proses Pengolahan <i>Pancake</i> Buah Naga.....	29
E.Bagan Proses Pembuatan <i>Pancake</i> Buah Naga.....	31
F.Jenis dan Sumber Data.....	32
G.Tahap Penelitian.....	33
H.Analisis Data.....	35
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A.Temuan.....	36
B.Pembahasan.....	46
C.Analisis Harga.....	48



**BAB V PENUTUP**

A.Kesimpulan.....51

B.Saran .....52

**DAFTAR PUSTAKA..... 54**

**LAMPIRAN..... 55**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Zat Gizi <i>Pancake</i> per 100 gram.....	7
2. Resep Standart <i>Pancake</i> .....	8
3. Kandungan Gizi Buah Naga per 100 gram.....	21
4. Resep Pembuatan <i>Pancake</i> Buah Naga.....	30
5. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	37
6. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Merah Muda) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	38
7. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	40
8. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berongga) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	41
9. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma <i>Pancake</i> ) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	43
10. Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	45
11. Anggaran Biaya Pembuatan <i>Pancake</i> Buah Naga.....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Pancake</i> .....	5
2. Buah Naga.....	18
3. Diagram Alir Penghalusan Buah Naga.....	22
4. Diagram Alir Pembuatan <i>Pancake</i> Buah Naga.....	31
5. <i>Pancake</i> Buah Naga.....	36
6. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	38
7. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Merah Muda) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	39
8. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	41
9. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berongga) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	42
10. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma <i>Pancake</i> ) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	44
11. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) pada Pembuatan <i>Pancake</i> dengan Tambahan Buah Naga.....	46

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Hidangan penutup (*dessert*) menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari *courses* menu pada saat *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. Menurut Andjani (2014:23), “hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, ada yang berasa asin atau kombinasinya”. *Dessert* mempunyai beberapa fungsi diantaranya: menetralsir hidangan atau sebagai hidangan penyegar setelah hidangan utama yang berat, sebagai makanan sedap-sedapan (menu Indonesia), menyegarkan mulut (Andjani, 2014).

Secara garis besar hidangan penutup (*dessert*) dibagi menjadi 2 bagian. Menurut Andjani (2014:23) yaitu hidangan penutup panas (*hot dessert*) dan hidangan penutup dingin (*cold dessert*). Penggolongan ini berdasarkan pada perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya. Produk *dessert* merupakan bagian dari *patisserie* dengan berat presentasi penyajian makanan 80 sampai 100 gram perpori dengan penyajian tambahan *sauce* atau *vla* pada produk yang manis (Jane, 2021). Salah satu produk *dessert* yang penyajiannya ditambahkan dengan *sauce* dan berasa manis adalah *pancake*.

*Pancake* merupakan kue basah yang memiliki rasa manis dan gurih yang terbuat dari tepung terigu, telur, *margarin*, bahan cair (susu), yang

diaduk sehingga teremulsi lalu setelah itu dimatangkan dengan teknik memanggang diatas pan (Muh Riza Mauludi, 2021). Menurut Jane (2021) *pancake* dalam bahasa Belanda adalah *pannenkoek*. *Pancake* sudah ada sejak peradaban Romawi Kuno, namun belum populer dikalangan masyarakat. *Pancake* mulai populer di Eropa pada tahun 1430, sejak saat itu *pancake* mulai dijadikan sebagai makanan khas di Eropa bagian timur.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *pancake* sangat mudah ditemui serta cara pengolahannya yang tidak terlalu rumit dan tidak memakan waktu yang lama. *Pancake* merupakan kue yang berbentuk dadar dan biasa disajikan hangat pada waktu sarapan dengan berbagai *topping* seperti buah-buahan atau madu dengan menyajikan *butter* dipuncaknya. Seiring perkembangan zaman saat ini *pancake* telah banyak dimodifikasi dari resep awal dengan tambahan bermacam rasa, aroma dan warna.

Warna merupakan salah satu aspek penting dalam makanan dan penerimaan konsumen terhadap makanan tersebut. Warna dalam makanan dapat menjadi ukuran terhadap mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran dan kematangan (Muh Riza Mauludi, 2021). Muh Riza Mauludi (2021) juga menambahkan bahwa apabila suatu produk pangan memiliki nilai gizi yang baik dan enak serta tekstur yang sangat baik akan tetapi jika memiliki warna yang tidak sedap dipandang akan memberi kesan bahwa produk makanan tersebut telah menyimpang.

Zat pewarna makanan dapat dikelompokkan menjadi pewarna alami dan sintetik (Muh Riza Mauludi, 2021). Proses pembuatan zat warna

sintetik ini biasanya melalui perlakuan pemberian asam sulfat atau asam nitrat yang sering kali terkontaminasi oleh arsen atau logam berat lain yang berisfat racun (Muh Riza Mauludi, 2021). Yang dimaksud pewarna alami merupakan pewarna yang diperoleh dari bahan-bahan alami, baik nabati, hewani, ataupun mineral (Ahmad, 2021). Beberapa bahan yang sering digunakan untuk membuat pewarna alami diantaranya ialah : warna coklat yang berasal dari gula merah, warna hijau yang berasal dari daun pandan, warna kuning yang berasal dari kunyit, dan warna merah muda berasal dari buah naga.

Buah naga dikonsumsi dalam bentuk buah segar, karena kandungan air buah ini sangat tinggi, sehingga dapat menghilangkan dahaga (Winarsih, 2007). Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) kaya akan betasianin. Buah naga merah mempunyai kandungan zat bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya antioksidan (asam askorbat, betakaroten, dan antosianin) dan mengandung serat pangan dalam bentuk pektin. Buah naga merah juga mengandung beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, dan vitamin C (Fatimah, 2018).

Di Indonesia buah naga mulai populer sejak tahun 2000 dan tergolong buah yang dibudidayakan karena bentuk dan warnanya yang menarik. Buah naga dapat ditambahkan dalam pembuatan *pancake* sebagai pewarna alami. Dalam tanaman buah naga biasa menghasilkan 1 kg buah dan dalam satu hektar tanaman buah naga akan menghasilkan sekitar 6-7 ton buah naga sekali musim panen bahkan dapat mencapai lebih dari 50

ton per tahun (Adhitya, 2019). Buah naga segar memiliki kandungan air hingga 90% dan umur simpan hanya bertahan 7-10 hari pada suhu 14<sup>0</sup> C, sehingga perlu dilakukan pengolahan lanjutan agar dapat mempertahankan kebutuhan gizi dan memperpanjang daya simpan.

Berdasarkan uraian di atas, maka judul penelitian ini adalah **“Pembuatan *Pancake* dengan Tambahkan Buah Naga”**, dengan harapan bisa membuat inovasi produk baru dibidang makanan khususnya *pancake* serta untuk meningkatkan nilai guna dari buah naga dalam pembuatan produk pangan.

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Membuat *pancake* menggunakan tambahan buah naga.
2. Mendeskripsikan kualitas *pancake* buah naga dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Dapat menambah wawasan dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang pembuatan *pancake* dari buah naga.
2. Memanfaatkan inovasi pengolahan buah naga.
3. Meningkatkan nilai jual *pancake* buah naga.
4. Sebagai referensi bagi peneliti berikutnya dalam mengembangkan ilmu pengetahuan tentang pembuatan *pancake*.
5. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi penulis dalam menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.