

**PENGGUNAAN EKSTRAK DAUN KETUMPANG AIR SEBAGAI
PEWARNA ALAMI PADA PEMBUATAN DADAR GULUNG**

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 :
FAUZAN FAJR
18079029/2018

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

2021

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air Sebagai Pewarna Alami Pada
Pembuatan Dadar Gulung**

Judul : Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air Sebagai
Pewarna Alami Pada Pembuatan Dadar Gulung
Nama : Fauzan Fajr
NIM : 18079029
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 22 Juli 2022

Disetujui oleh Pembimbing

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

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulha Noyrita, 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 : Fauzan Fajr
NIM : 18079029
Judul : Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Dadar Gulung
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, 22 Juli 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

3. 

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fauzan Fajr
Nim : 18079029
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

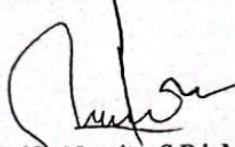
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Dadar Gulung” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, 22 Juli 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Fauzan Fajr
NIM. 18079029

ABSTRAK

Fauzan Fajr, 2022 “Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Dadar Gulung”*Proyek Akhir*”. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universita Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dadar gulung dengan menggunakan ekstrak daun ketumpang air, serta mendeskripsikan kualitas penggunaan ekstrak daun ketumpang air pada pembuatan dadar gulung dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru pewarna alami pada dadar gulung serta sebagai upaya penganeekaragaman olahan tumbuhan yang selama ini masih jarang dimanfaatkan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pembuatan penggunaan ekstrak daun ketumpang air pada pembuatan dadar gulung. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2022 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas warna dadar gulung adalah berwarna hijau muda. Kualitas aroma dadar gulung adalah harum. Kualitas rasa dadar gulung adalah rasa manis. Dan kualitas tekstur dadar gulung yaitu lembut. Kualitas bentuk dadar gulung yaitu berbentuk mawar.

Kata Kunci : Ketumpang Air, Dadar Gulung, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“PENGUNGAN KETUMPANG AIR PADA PROSES PEMBUATAN DADAR GULUNG”** 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 bahwaproyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka penulisan proyek akhir ini dapat penulis selesaikan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dr. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, 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 Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir sekaligus Dosen Pembimbing Akademik.
6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Dosen penguji.
7. Bapak/ ibu teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
9. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia bisa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, 8 Februari 2021

Fauzan Fajr

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB IPENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB IIKAJIAN TEORI	5
A. Dadar Gulung	5
B. Resep Standar Dadar Gulung	6
C. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Dadar Gulung.....	7
D. Ketumpang Air	11
E. Kualitas Dadar Gulung Dengan Penambahan Ekstrak Ketumpang Air.....	12
BAB IIIPROSEDUR PENELITIAN	16
A. Jenis Penelitian.....	16
B. Waktu dan Tempat	16
C. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Dadar gulung.....	16
D. Proses Pengolahan Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Dadar Gulung.....	17
E. Bagan Proses Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air dalam Pembuatan Dadar Gulung	19
F. Jenis Data dan Sumber Data	20
G. Tahap Penelitian.....	21
H. Uji Organoleptik.....	23
I. Analisis Data	24

BAB IV	TEMUAN DAN PEMBAHASAN	25
	A. Analisis Data	25
	B. Pembahasan.....	32
	C. Analisis Harga.....	35
BAB V	PENUTUP	37
	A. Kesimpulan	37
	B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....		39
LAMPIRAN		41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Dadar Gulung	5
2. Daun Ketupang Air.....	11
3. Bagan Pembuatan Ketumpang Air Dalam Pembuatan Dadar gulung	19

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Zat Gizi pada 100 gr Berat Ketumpang Air	12
2. Mineral yang Terkandung di dalam 100gr Berat Ketumpang Air	12
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Mawar.....	26
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam	27
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Hijau Dadar Gulung.....	28
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Lembut Dadar Gulung	29
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Dadar Gulung Dalam.....	30
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Manis Dadar Gulung Dalam	31
9. Analisa Harga Dadar Gulung dengan Penambahan Ekstrak Daun	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bahan-Bahan pembuatan puding Lapis Ketumpang Air.....	41
2. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Puding Lapis	42
3. Dokumentasi Penelitian.....	43
4. Angket Penelitian.....	44
5. Surat Rekomendasi	48
6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	49
7. Surat Tugas Pembimbing	50
8. Surat Penelitian.....	51
9. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	52
10. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	53
11. Kartu Konsultasi	Error! Bookmark not defined.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman dalam segi makanan. Setiap daerahnya memiliki makanan khas sendiri. "Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi" (Angelica, 2019:1). Makanan tradisional merupakan resep makanan yang diwariskan oleh nenek moyang untuk generasi selanjutnya. Salah satu makanan tradisional yang berasal dari masyarakat Indonesia adalah dadar gulung.

Dadar gulung merupakan makanan tradisional yang terbuat dari campuran santan, tepung terigu, garam, dan daun pandan. Menurut Angelica (2019:2) "Dadar gulung merupakan makanan tradisional khas Kota Bandung yang berbentuk bulat memanjang dan di dalamnya terdapat parutan kelapa yang dicampur dengan gula jawa cair." Dadar gulung termasuk salah satu makanan tradisional Indonesia yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Dadar gulung memiliki tekstur yang lembut dan kenyal saat digigit, sehingga tidak hanya orang dewasa saja yang menyukai jajanan tradisional ini bahkan anak-anak juga menyukainya.

Seiring dengan berkembangnya teknologi dan gaya hidup, dadar gulung kurang diminati karena tampilannya yang kurang menarik dan terlihat monoton. Pewarna yang digunakan pada dadar gulung saat ini banyak ditemui menggunakan pewarna sintesis. Penggunaan pewarna dalam makanan sudah menjadi hal yang sangat wajar, bahkan saat ini sudah

menjadi kebutuhan. Penambahan pewarna akan menjadikan suatu produk makanan lebih menarik dan member rangsangan kepada konsumen untuk membeli, bahkan dengan adanya pewarna dalam suatu makan dapat meningkatkan selera dari konsumen tersebut. Menurut Winarno (2004:171), "Warna tampil terlebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan karena dapat dilihat secara langsung tanpa harus mencicipi". Penggunaan pewarna saat ini ada 2 macam yaitu pewarna sintetis dan pewarna alami (Nugraheni, 2014:3). Menurut Suesono (2013), "Pewarna sintetis adalah pewarna buatan yang terbuat dari bahan kimia yang terpilih, sedangkan pewarna alami adalah pewarna yang diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau dari sumber-sumber mineral". Salah satu contoh pewarna alami yang diperoleh dari tumbuhan adalah pewarna hijau dari ekstrak daun ketumpang air.

Ketumpang air (*Peperomia pellucida L*) merupakan tanaman liar yang biasanya tumbuh di tempat-tempat yang lembab dan bergerombol. "Tanaman ketumpang air merupakan family *piperaceae* (suku sirih-sirihan) dengan genus *peperomia*" (Hidayatullah, 2013). Adapun beberapa ciri tanaman ketumpang air adalah bentuk daun menyerupai sirih namun berukuran kecil, hidup di tempat lembab seperti di tepi parit, pekarangan rumah maupun kebun-kebun. Rasa dari ketumpang air ini adalah mirip dengan rasa teh hijau.

Ketumpang air adalah salah satu tanaman obat, namun banyak masyarakat yang sering mengabaikannya dan tidak mengetahui manfaatnya. "Manfaat yang didapat dari ketumpang air adalah sebagai obat sakit kepala, sebagai antioksidan, dan antihipertensi karena ketumpang air kaya akan

mineral seperti kalsium, kalium, zat besi, sodium, dan zinc” (Ooi, 2012 : 143). Sehingga ketumpang air dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan yang lebih sehat, juga bisa dijadikan minuman sehat dengan cara direbus dan diambil airnya. Ketumpang air juga bisa dimanfaatkan sebagai pewarna dan perisa pada makanan. Pemanfaatan warna dari ketumpang air untuk pewarnaan pada bisa menggantikan warna hijau buatan dan juga bisa menggantikan perasa teh hijau atau *green tea*. Karena ketumpang air memiliki cita rasa yang sama dengan teh hijau dan memiliki beragam manfaat yang menyehatkan bagi tubuh, juga mudah didapatkan. Peran ketumpang air hanya sebagai pewarna dan perasa, tidak mengubah tekstur pada makanan.

Berdasarkan beberapa sumber yang telah penulis temukan bahwa penelitian tentang ketumpang air sudah ada dilakukan oleh beberapa orang yaitu : 1) Pembuatan Cendol Ketumpang Air (Putri Ramadhani 2016), 2) Penggunaan Ketumpang Air Dalam Pembuatan Mie Basah (Ayu Azahra 2020), 3) Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air Dalam Pembuatan Talam Bulan (Ivo Amanda Cakila). Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul penelitian "Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Dadar Gulung" karena penulis ingin meminimalisir penggunaan pewarna sintetis makanan, dan menggunakan pewarna alami yang memiliki lebih banyak manfaat.

B. Tujuan Penelitian

1. Menggunakan tanamanketumpang airsebagai pewarnapada dadar gulung.
2. Mendeskripsikan kualitas penggunaan ketumpang air padapembuatan dadar gulung dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah pengalaman pada penelitian penggunaan ketumpang air pada dadar gulung
2. Sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi masyarakat dan mahasiswa DIII Tata Boga jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
3. Memberi informasi yang bermanfaat tentang penambahan ketumpang air dalam pembuatan dadar gulung.
4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.