

**PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG
PADA PEMBUATAN KUE BAWANG**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



OLEH :

**FEMIRA NASYIRAH ANINDA
NIM. 2018/18079031**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kue Bawang

Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kue Bawang
Nama : Femira Nasyirah Aninda
NIM : 2018/18079031
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2021

Disetujui oleh Pembimbing



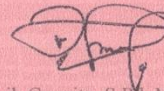
Dra. Wirlelis Svarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novitra, 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 : Femira Nasyirah Aninda
NIM : 2018/18079031
Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kue Bawang
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 Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2021

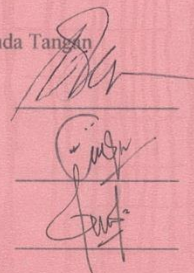
Tim Penguji	Nama
Ketua	: Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
Anggota	: Wiwik Indrayeni, M.Pd
Anggota	: Cici Andriani, S.Pd, M.Pd

Tanda Tangan

1.

2.

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
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 : ikkfbounp@email.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Femira Nasyirah Aninda
NIM : 18079031
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul: **Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kue Bawang**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan



Femira Nasyirah Aninda
NIM. 18079031

ABSTRAK

Femira Nasyirah Aninda. 2021 : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kue Bawang” *Proyek Akhir*”. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue bawang tepung kentang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk dapat memanfaatkan sumber bahan pangan lokal, menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan kue bawang serta dapat membuka peluang usaha dan mengembangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan kue bawang tepung kentang. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di *workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 5 orang dosen Program Studi D3 Tata Boga yang mempunyai kepekaan cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas kue bawang tepung kentang dari segi bentuk adalah berbentuk bunga, seragam dan rapi dengan permukaan cukup bergelembung, kualitas warna cukup kekuningan, kualitas tekstur rapuh, kualitas aroma adalah cukup beraroma bawang dan tidak beraroma kentang dan kualitas rasa adalah cukup terasa bawang, kurang terasa kentang dan terasa gurih. Harga jual dari kue bawang tepung kentang tersebut yaitu senilai Rp. 5.250/ 125 gr.

Kata Kunci : Kue Bawang, Tepung Kentang, Kualitas

KATA PENGANTAR



Puji syukur ucapkan atas kehadiran Allah Subhanallahu Wata'ala yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan Kue Bawang”** 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 karya tulis akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, 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 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 Program Studi 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 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penasehat Akademik. dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir
6. Bapak/Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga, Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a.
9. Seluruh rekan-rekan seperjuangan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.
10. Kepada diriku sendiri terimakasih sudah berjuang sampai saat ini dan semangat untuk kedepannya, percayalah hidup akan jauh lebih indah jika kita berusaha dan selalu bersyukur.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan semua ketersediaan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya Proyek Akhir ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa 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, November 2021

Femira Nasyirah Aninda

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI.....	5
A. Kue Bawang	5
B. Resep Standar Kue Bawang	8
C. Bahan – Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Bawang	9
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Bawang	14
E. Kualitas Kue Bawang	17
F. Kentang	19
G. Tepung Kentang	25
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	31
A. Waktu dan Tempat.....	31
B. Persiapan Alat dan Bahan	31
C. Pelaksanaan	34
D. Bagan Pembuatan Kue Bawang Tepung Kentang	36
E. Jenis Data dan Sumber Data.....	36
F. Tahap Penelitian.....	37
G. Uji Organoleptik.....	40
H. Analisis Data	40
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	42
A. Temuan	42
B. Pembahasan	56

C. Analisis Harga	62
BAB V PENUTUP	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	73
A. Dokumentasi Penelitian	73
B. Surat Rekomendasi	76
C. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	77
D. Surat Tugas Pembimbing	78
E. Angket Penelitian	79
F. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	86
G. Surat Penelitian	87
H. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	88
I Kartu Konsultasi	89

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Komposisi Nilai Gizi Tepung Terigu per 100 gram	10
Tabel 2. Komposisi Nilai Gizi Garam per 100 gram.....	10
Tabel 5. Komposisi Nilai Gizi Santan Cair per 100 gram	13
Tabel 6. Komposisi Nilai Gizi <i>Margarine</i> per 100 gram.....	13
Tabel 8 . Kandungan Zat Gizi Kentang per 100 gram.....	25
Tabel 9. Kandungan Zat Gizi Tepung Kentang per 100 gram	26
Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bunga) Kue Bawang Tepung Kentang	43
Tabel 11. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (keseragaman dan kerapian) Kue Bawang Tepung Kentang	44
Tabel 12. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bergelembung) Kue Bawang Tepung Kentang	45
Tabel 13. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (kuning keemasan) Kue Bawang Tepung Kentang	47
Tabel 14. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (rapuh) Kue Bawang Tepung Kentang	48
Tabel 15. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (beraroma bawang) Kue Bawang Tepung Kentang	49
Tabel 16. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (beraroma kentang) Kue Bawan Tepung Kentang	51
Tabel 17. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (terasa bawang) Kue Bawang Tepung Kentang	52
Tabel 18. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (terasa kentang) Kue Bawang Tepung Kentang	54
Tabel 18. Hasil Uji Organoleptik Kualitas rasa (terasa gurih) Kue Bawang Tepung Kentang	55
Tabel 19. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Bawang Tepung Kentang	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang	30
Gambar 2. Bagan Pembuatan Kue Bawang Tepung Kentang	36

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan keanekaragaman cemilan dan makanan ringan baik yang gurih maupun manis, salah satunya adalah kue bawang. Menurut Price (2015:4) kue bawang merupakan salah satu cemilan tradisional yang banyak digemari dan mudah dibuat di rumah sendiri. Kue bawang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia sebagai cemilan sehari - hari baik oleh anak - anak, remaja maupun orang dewasa dalam menemani waktu luang dan ketika rasa lapar sebelum makan utama, selain itu kue bawang juga banyak dibuat oleh masyarakat pada hari lebaran dan juga dijadikan sebagai buah tangan.

Menurut Pratiwi (2013:10) kue bawang merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang bentuknya disesuaikan dengan selera dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Adonan kue bawang tergolong dalam adonan goreng jenis padat. Kriteria kue bawang yang baik adalah warna kuning keemasan, beraroma khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasa yang gurih.

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang saat ini masih banyak diimpor dari luar negeri, menurut asosiasi produsen tepung terigu Indonesia yaitu sekitar 401.976 ton pada tahun 2012. Salah satu usaha

untuk mengatasi masalah tersebut adalah memanfaatkan tepung dari bahan pangan lokal dalam memproduksi makanan berbasis terigu dengan mengganti bahan baku tepung terigu menggunakan umbi – umbian yang, yaitu kentang.

Indonesia merupakan penghasil kentang terbesar di kawasan Asia Tenggara. Sentra produksi kentang di Indonesia tersebar di daerah Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jambi, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Sulawesi Selatan (Setiadi, 2009:57). Daerah Sumatera Barat cukup banyak menghasilkan kentang seperti di Kabupaten Solok, Solok Selatan, Agam, Tanah Datar, Bukittinggi dan Pasaman Barat. Sentra penghasil kentang yang utama di Sumatera Barat yakni di Kabupaten Solok tepatnya daerah Alahan Panjang dengan luas panen 1.447 ha dan produksi 22.980 ton (Badan Pusat Statistik, 2011).

Kentang biasanya digunakan untuk olahan makanan seperti pelengkap sayur, perkedel, keripik, kerupuk, dodol, pati kentang tumbuk dan tepung kentang. Kentang merupakan jenis tanaman sayuran yang tidak tahan lama dan berumur pendek, salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan kentang yaitu dengan mengolah kentang menjadi tepung. Tepung kentang memiliki karakteristik, yaitu mempunyai daya serap yang tinggi, tekstur halus, rasa sedikit manis, dan aroma harum khas kentang.

Penggunaan tepung kentang menjadi produk kue bawang sebagai upaya penganeekaragaman pangan berbasis kentang yang selama ini dianjurkan oleh

pemerintah (Fajarningsih, 2013). Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden N0.22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana 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.

Pengolahan kentang dengan menjadikan tepung merupakan salah satu usaha penganekaragaman bahan pangan serta dapat memperpanjang daya tahan dan daya simpan kentang. Namun, tidak begitu banyak masyarakat yang paham akan kegunaan tepung kentang. Salah satu cara untuk mengoptimalkan tepung kentang adalah dengan menggunakannya pada pembuatan kue bawang.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan Kue Bawang”** dengan harapan bisa menciptakan modifikasi produk pangan baru. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penggunaan bahan pangan lokal serta dapat menambah pendapatan masyarakat sekitar.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat kue bawang tepung kentang
2. Mendeskripsikan kualitas kue bawang yang dilihat dari indikator bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu :

1. Dapat memanfaatkan sumber bahan pangan lokal.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan kue bawang.
3. Dapat membuka peluang usaha dan mengembangkannya menjadi sebuah produk makanan yang sehat.
4. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar tepung kentang.
5. Sebagai salah satu syarat penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.