

**PEMBUATAN KUE ARAI PINANG DARI
TEPUNG BERAS HITAM**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Diploma Tiga (DIII)*



Oleh :

**NAWWARAH
NIM 2014/14079023**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

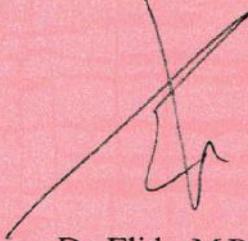
PESETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Kue *Arai Pinang* Dari Tepung Beras Hitam

Judul : Pembuatan Kue *Arai Pinang* Dari Tepung Beras Hitam
Nama : Nawwarah
NIM : 14079023
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Disetujui Oleh Pembimbing



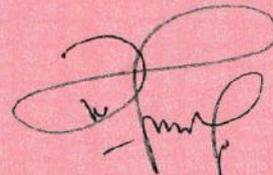
Dr. Elida, M.Pd
NIP 19611111 198703 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP 19790326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Nawwarah
NIM : 14079023
Judul : Pembuatan Kue *Arai Pinang* Dari Tepung Beras
Hitam
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

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

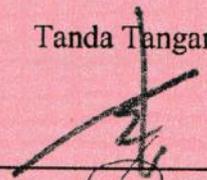
Padang, Agustus 2017

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

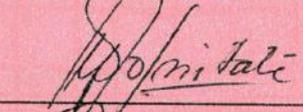
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1.



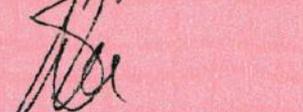
Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd

2.



Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, 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 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang tertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nawwarah
NIM : 14079023
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Pembuatan Kue *Arai Pinang* Dari Tepung Beras Hitam”

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggungjawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Saya yang menyatakan,


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




Nawwarah
NIM 14079023

ABSTRAK

Nawwarah. 2017. “Pembuatan Kue *Arai Pinang* Dari Tepung Beras Hitam”.
Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu
Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan,
Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue *arai pinang* beras hitam dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menganekaragamkan olahan tepung beras hitam sebagai produk baru pada kue *arai pinang*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan kue *arai pinang* menggunakan tepung beras hitam. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan juni 2017 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis terlatih yang terdiri dari 15 orang mahasiswa D3 Tata Boga dan S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue *arai pinang* beras hitam adalah bulat pipih bergerigi dengan diameter 3 cm dan rapi, kualitas warna adalah hitam, kualitas aroma adalah beraroma beras hitam, kualitas tekstur adalah renyah dan bergelembung, kualitas rasa adalah terasa beras hitam dan gurih. Harga jual kue *arai pinang* beras hitam tersebut senilai Rp. 105.000/kg

Kata Kunci : Kue *Arai Pinang*, Beras Hitam, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Kue *Arai Pinang* Dari Tepung Beras Hitam”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen penguji Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku dosen Penasehat Akademis dan selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd, selaku dosen penguji Proyek akhir.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Seluruh 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 materi dan doa yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2014 dan seluruh senior angkatan D3 Tata Boga 2013, serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan 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 Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya,

Padang, Agustus 2017

Nawwarah

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	4
C. Manfaat	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue <i>Arai Pinang</i>	6
1. Pengertian Kue <i>Arai Pinang</i>	6
2. Teknik Membuat Kue <i>Arai Pinang</i>	7
3. Resep Standar Kue <i>Arai Pinang</i>	10
4. Bahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue <i>Arai Pinang</i>	10
5. Peratalan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue <i>Arai Pinang</i>	13
1. Alat Persiapan.....	13
2. Alat Pengolahan	15
3. Hidang	16
B. Tepung Beras Hitam	16
C. Kualitas Kue <i>Arai pinang</i> Beras Hitam	19
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
B. Tempat dan Tanggal Penelitian	22
C. Pemilihan Bahan	22
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	24
E. Proses Pengolahan Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam.....	24
F. Diagram Alir Proses Pembuatan Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	27
G. Jenis dan Sumber Data.....	28
H. Tahap Penelitian	29
I. Uji Organoleptik	31
J. Analisa Data.....	32

BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	33
B. Pembahasan	48
C. Analisis Harga.....	54
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Beras Per 100 gr Bagian Yang Dimakan	11
2. Kandungan Zat Gizi Dalam 5 gr Beras Hitam	17
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Pipih Bergerigi Dengan Diameter 3 cm) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	34
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam.....	36
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hitam) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam.....	37
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Beras Hitam) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	39
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	41
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Bergelembung) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	42
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Beras Hitam) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	44
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Gurih) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	46
11. Anggaran Biaya Pembuatan Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam.....	54
12. Anggaran Biaya Pembuatan Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Putih	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Kue <i>Arai Pinang</i>	7
2. <i>Arai</i> Buah <i>Pinang</i>	9
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras Hitam	18
4. Bagan Proses Pembuatan Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	27
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bulat Pipih Bergerigi Dengan Diameter 3 cm) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	35
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	37
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hitam) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam.....	38
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Beras Hitam) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	40
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	42
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Bergelembung) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	44
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Beras Hitam) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam	46
12. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Gurih) Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	63
2. Surat Rekomendasi.....	67
3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir.....	68
4. Surat Tugas Pembimbing	69
5. Surat Tugas Seminar	70
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	71
7. Surat Penelitian.....	72
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	73
9. Kartu Konsultasi	74

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beragam jenis kue dihasilkan dari setiap daerah yang ada di Indonesia, mulai dari kue tradisional hingga kue yang telah di modifikasi dari bahan kue aslinya. Di Indonesia terdapat dua jenis kue yang umum diketahui yaitu kue basah dan kue kering, kue basah merupakan kue yang mengandung kadar air lebih banyak, bertekstur lembut, empuk, tidak bertahan lama dan diolah dengan cara dikukus, direbus atau digoreng. Kue kering merupakan kue yang mengandung kadar air yang sedikit sehingga dapat bertahan lama, diolah dengan cara dipanggang atau digoreng (Wikipedia.id, 2016:1). Banyak jenis kue kering yang dihasilkan dari daerah di Indonesia kue tersebut menjadi ciri khas dari suatu daerah, sehingga sering dijadikan sebagai oleh-oleh jika telah berkunjung dari daerah tersebut.

Salah satu jenis kue kering yaitu kue *arai pinang*, merupakan kue yang berasal dari daerah Pariaman Sumatra Barat. Warga setempat mengenal kue *arai pinang* dengan sebutan *ladu arai* merupakan makanan seperti kerupuk yang dicetak menggunakan tangan dengan bantuan *arai* buah *pinang*. Kue *arai pinang* dibuat dari tepung beras putih yang diberi air kapur sirih, setelah menjadi adonan kue *arai pinang* dibulatkan kecil-kecil lalu dicetak setelah itu digoreng menggunakan minyak banyak dan panas. Kapur sirih pada kue *arai pinang* digunakan agar kue menjadi rapuh, karena terbuat dari tepung beras (Odilia Winneke Setiawati, 2016:1). Kue *arai pinang* berwarna putih sedikit kekuningan dan cenderung berminyak. Kue *arai pinang* tidak lagi hanya

ditemukan pada saat hari raya saja, sudah banyak tempat penjualan makanan yang menjual kue ini dan konsumen yang menyukainya. Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat maka perlu dibuat inovasi baru dari kue *arai pinang* yang pada umumnya hanya terbuat dari tepung beras putih.

Tepung beras putih yang digunakan untuk membuat kue *arai pinang* berasal dari beras putih, merupakan bahan makanan pokok yang dikonsumsi setiap hari. Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi dengan ciri-ciri hujan turun sepanjang tahun dengan penyebaran yang merata, kondisi iklim yang demikian dapat dipastikan Sumatera Barat menyimpan sumber keragaman jenis beras yang memiliki nilai ekonomis tinggi (Lisa Airusa Helmi, 2015:1). Selain beras putih, ada jenis beras merah yang terdapat di sembilan daerah pada Provinsi Sumatera Barat yaitu Batusangkar, Padang Panjang, Kubang Putih, Lembah Gumanti, Solok, Ombilin Talang, Painan, Tanjung Baliak, Sariak Alahan Tigo. Jenis beras hitam yang terdapat di enam daerah pada provinsi Sumatera Barat yaitu Painan, Batusangkar, Palembayan, Lembah Gumanti, Solok Selatan, Sariak Alahan Tigo (Umar Limber, dkk:1). Memanfaatkan berbagai jenis beras yang ada di Sumatera Barat menjadi suatu makanan dapat membantu program pemerintah dalam promosi percepatan penganekaragaman konsumsi pangan, salah satu jenis beras yang dapat digunakan yaitu beras hitam.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu:

1. Penempatan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagai mana dimaksud pada ayat (1), menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerinta daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Beras hitam banyak ditemukan pada daerah Kab.Solok, masyarakat di kabupaten Solok pada umumnya tidak mengkonsumsi beras hitam sebagai makanan pokok yang dimakan setiap hari (Yossi Kaputri, 2015:1). Tingkat kesukaan terhadap beras hitam yang dimakan langsung sangat sedikit, rasanya yang lebih berserat dan kesat sehingga kurang sedap jika dimakan dalam bentuk nasi. Sebagai alternatif mengkonsumsinya, beras hitam dapat dijadikan tepung sehingga dapat dirasakan manfaat dari beras hitam tersebut.

Tepung beras hitam memiliki kandungan antioksidan kuat yaitu 46,20% untuk melawan radikal bebas dan mengurangi kerusakan sel akibat paparan sinar UV. Kandungan *kalium* dan *magnesium* dalam beras hitam juga bermanfaat bagi pengontrolan tekanan darah dan mengurangi resiko terserang penyakit pembuluh darah dan jantung. Beras hitam juga bermanfaat untuk meningkatkan ketahanan tubuh, memperbaiki kerusakan sel hati, mencegah gangguan fungsi ginjal, mencegah tumor atau kanker, memperlambat penuaan dan mencegah anemia (Winarsi dalam Firda Zuhriani, 2015:2). Dapat dilihat dari sisi khasiat dan gizi pigmen beras yang berwarna hitam mempunyai khasiat paling baik dibanding beras bewarna lainnya.

Berdasarkan literatur yang telah dibaca belum banyak penelitian variasi menggunakan tepung beras hitam, penelitian yang dilakukan sebelumnya 1)

pembuatan *cookies* dari tepung beras hitam, Yossi Kaputri (2015), 2) standarisasi resep *pinyaram itam* di kanagarin Alahan Panjang kabupaten Solok, Welly Afrita Nenda (2017). Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan telah mencobakan penggantian beras hitam sebagai bahan pengganti beras putih. Sebagai inovasi baru dari kue *arai pinang* penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Kue Arai Pinang Dari Tepung Beras Hitam”**.

B. Tujuan

Adapun tujuan yang akan di capai dari melakukan penelitian ini, adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat inovasi baru dari kue *arai pinang*, melalui penggunaan beras hitam.
2. Mendeskripsikan kualitas dari kue *arai pinang* beras hitam dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari penelitian tentang kue *arai pinang* beras hitam adalah sebagai berikut:

1. Menganekaragamkan olahan tepung beras hitam sebagai produk baru pada kue *arai pinang*.
2. Sebagai informasi tentang penggunaan tepung beras hitam dalam pembuatan kue *arai pinang*.
3. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan dalam penggunaan dan pembuatan tepung beras hitam dibidang Tata Boga.

4. Menambah pengetahuan penulis pada penelitian eksperimen.
5. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan beras hitam terhadap olahan kue Indonesia.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang