

**PEMBUATAN KUE TALAM MENGGUNAKAN PEWARNA  
ALAMI DARI KETUMPANG AIR**

**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:**

**ALFUN NORA**

**NIM: 2018/18079007**

**PROGRAM STUDI D3 TATABOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2021**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami Dari Ketumpang Air**

Judul : Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami  
Dari Ketumpang Air  
Nama : Alfun Nora  
NIM : 18079007  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

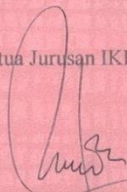
Padang, November 2021

Disetujui oleh Pembimbing



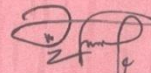
Dra. Winings Syarif, M.Pd  
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Alfun Nora  
NIM : 18079007  
Judul : Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami  
Dari Ketumpang Air  
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, November 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

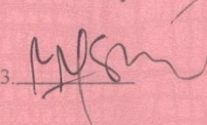
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

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 : ikkfdunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Alfun Nora  
NIM : 18079007  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami Dari Ketumpang Air**

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



Alfun Nora  
NIM. 18079007

## ABSTRAK

**ALFUN NORA. 2021.**“Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami Dari Ketumpang Air”.*Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue Talam dengan menggunakan ketumpang air dan mendeskripsikan kualitas penggunaan ketumpang air padakue talam dari segi bentuk, warna, aroma, warna, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru dari pewarna alami kue talam serta sebagai upaya pemanfaatan tanaman liar yang tidak termanfaatkan dengan baik. Ketumpang air (*Pepermia Pellucida L. Kunth*) merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Selatan, tetapi pada umumnya di temui di Asia Tenggara. Tanaman ini biasa digunakan masyarakat untuk obat obatan dan juga sebagai lalapan atau pengganti sayur. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat kue talam menggunakan ekstrak ketumpang air sebagai pewarna, yang dilakukan pada tanggal 11 Oktober 2020 sampai 21 Oktober 2021 dengan melakukan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik oleh 5 orang panelis ahli. Pada uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk kue talam dari pewarna ekstrak ketumpang air adalah berbentuk seragam dan rapi. Kualitas warna kue talam dari pewarna ekstrak ketumpang air adalah berwarna hijau tua dan putih. Kualitas rasa kue talam dengan ekstrak daun ketumpang air adalah rasa manis. Kualitas tekstur kue talam dari pewarna ekstrak ketumpang air adalah kenyal. Harga jual kue talam perbuah adalah Rp. 2.000

**Kata Kunci : Ketumpang Air, Kue Talam, Kualitas**

## KATA PEGANTAR

Alhamdulillahrabbi'l'alamin puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT karena atas berkah, rahmat dan karunia-Nya sehingga laporan Proyek Akhir yang berjudul **“Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami Dari Ketumpang Air”** ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulisan Laporan Proyek Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan laporan ini penulis banyak mendapat bimbingan, masukan, arahan serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan sebesar-besarnya kepada Bapak/Ibu:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D. sebagai Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si sebagai Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP UNP.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si sebagai Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP UNP dan selaku Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holisnesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP UNP dan selaku Penguji Proyek Akhir.
5. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Pembimbing Proyek Akhir yang telah menyediakan waktu untuk memberi bimbingan, dan motivasi.
6. Prof. Dr. Anni Faridah, M.Si selaku Penasehat Akademik yang telah memberi saran dan motivasi.

7. Kepada seluruh staf pengajar dan teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP UNP.

8. Rekan-rekan serta semua pihak yang telah membantu dan memberikan dorongan dan masukan kepada penulis.

Teristimewa kepada Ibu, Ayah, kakak dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, setia mendengarkan keluh kesah dan motivasi baik moral maupun materil sehingga Proyek Akhir ini dapat diselesaikan. Semoga bantuan yang diberikan mendapat pahala dari Allah SWT dan menjadi suatu amal kebaikan disisi-Nya.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Proyek Akhir ini masih banyak terdapat kekurangan dan kekhilafan yang tidak disengaja. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran pembaca, demi perbaikan dan kesempurnaan panulisan laporan ini. Akhir kata penulis mengharapkan semoga penulisan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua terutama bagi penulis sendiri.

Padang, Oktober 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> -----	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> -----	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> -----	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> -----	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> -----	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> -----	<b>viii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> -----	<b>1</b>
A. Latar belakang -----	1
B. Tujuan Penelitian-----	4
C. Manfaat Penelitian -----	4
<b>BAB II. KAJIAN TEORI</b> -----	<b>5</b>
A. Kue Talam -----	5
1. Pengertian Kue Talam-----	5
2. Resep Standar Kue Talam -----	6
3. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Talam-----	7
4. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Talam -----	12
B. Ketumpang Air -----	15
1. Deskripsi Ketumpang Air-----	15
2. Khasiat Dan Manfaat Ketumpang Air -----	16
3. Proses Pembuatan Ekstrak Ketumpang Air-----	17
C. Kualitas Kue Talam Ketumpang Air-----	18
1. Bentuk-----	18
2. Warna -----	19
3. Aroma-----	19
4. Tekstur-----	20
5. Rasa -----	20
<b>BAB III. PROSES PROYEK AKHIR</b> -----	<b>21</b>
A. Tempat Dan Waktu Penelitian-----	21
B. Persiapan Alat Dan Bahan -----	21
1. Persiapan Bahan-----	21
2. Persiapan Alat -----	22
C. Pelaksanaan-----	23
1. Proses Pengolahan Kue Talam Ketumpang Air-----	23
2. Bagan Pembuatan Kue Talam Ketumpang Air-----	26
D. Jenis Dan Sumber Data-----	27
E. Tahapan Penelitian -----	28
F. Uji Organoleptik-----	30
G. Analisis Data -----	31
<b>BAB IV. TEMUANDAN PEMBAHASAN</b> -----	<b>32</b>
A. Deskripsi Data-----	32



B. Pembahasan-----	48
C. Analisis Harga -----	53
<b>BAB V. PENUTUP -----</b>	<b>56</b>
A. Kesimpulan -----	56
B. Saran-Saran -----	59
<b>DAFTAR PUSTAKA -----</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN-----</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Tepung Tapioka per 100gram .....	8
2. Kandungan Gizi Tepung Beras per 100 gram .....	9
3. Kandungan Gizi Gula Dalam 100 Gram .....	10
4. Bahan Pembuatan Kue Talam Ketumpang Air .....	24
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	33
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	34
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Putih Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	36
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Hijau Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	38
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Harum Ketumpang Air Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	40
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	42
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	44
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ketumpang Air Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	46
13. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami dari Ketumpang Air .....	54

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ketumpang Air .....	15
2. Bagan Pembuatan Ekstrak Ketumpang Air .....	17
3. Bagan Pembuatan Kue Talam Ketumpang Air .....	26
4. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Bentuk Rapi Kue Talam .....	34
5. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Bentuk Seragam Kue Talam .....	35
6. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Warna Putih Bagian Atas Kue Talam.....	37
7. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Aroma Hijau Bagian Bawah Kue Talam.....	39
8. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Harum Ketumpang Air .....	41
9. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Tekstur Kue Talam.....	42
10. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Rasa Manis Kue Talam.....	42
11. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Rasa Ketumpang Air Kue Talam ....	47

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Bahan Bahan Pembuatan Kue Talam.....	64
2. Alat Alat Pembuatan Kue Talam .....	65
3. Dokumentasi Penelitian.....	66
4. Surat Rekomendasi .....	67
5. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir .....	68
6. Surat Tugas Pembimbing .....	69
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	70
8. Surat Penelitian .....	71
9. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir .....	72
10. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	73
11. Surat Konsultasi .....	74

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia kaya akan kue tradisional, salah satu jenis kue tradisional di Indonesia adalah kue talam(Rahayu, 2015:1).Kue talam adalah salah satu kue tradisional khas Indonesia yang mudah ditemukan di mana-mana di semua daerah di Indonesia. Di bulan puasa, kue talam merupakan salah satu menu buka puasa yang cukup populer, kue ini terbuat dari berbagai macam tepung olahan(Pramudito, 2019:93)berbahan dasar tepung beras dan tepung kanji, dengan bahan tambahan gula pasir, santan, garam, dan vanili(Rahayu, 2015:1). Adapun ciri khas dari kue talam yang sering kita temukan atau yang sudah biasa kita kenal biasanya dicetak menggunakan cetakan kue mangkuk, atau Loyang permukaan yang lembut dengan warna putih dan bercampur warna lain di atasnya, tetapi saat ini kue talam sudah semakin banyak perkembangan variasinya (Yuliananda,2018:2). Rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal membuat kue ini digemari masyarakat(Pramudito, 2019:93).

Pembuatan kue talam hijau biasanya menggunakan pewarna sintetis dan alami, pewarna alami didapatkan dari ekstrak daun pandan dan daun suji.daun pandan pemanfaatannya sebagai penambah aroma pada makanan dan memiliki warna hijau cerah (As'ari, 2014:114)sehingga jika fungsinya menjadi pewarna disuatu produk yang membutuhkan warna hijau menyolok akan terlihat pucat, oleh karena itu dibutuhkan daun suji untuk penambahan warna hijau. Daun suji

memiliki kandungan klorofil yang tinggi, air perasan daun suji lebih berwarna hijau pekat namun tidak mempengaruhi aroma dan rasa dari suatu produk (Indrasti, 2019:110). Kue talam akan lebih menarik jika diberi pewarna alami yang baik buat kesehatan dan mempunyai nilai gizi. Salah satu upaya untuk memvariasi penggunaan bahan pewarna alami, berdasarkan penelitian yang relevan tentang pewarna makanan yaitu pemakaian pewarna makanan yang biasanya adalah menggunakan daun pandan dan daun suji dalam pembuatan kue tradisional dapat digantikan dengan menggunakan daun ketumpang air (Putri Rahmadani, 2016).

Tanaman Ketumpang Air (*Pepermia Pellucida L.Kunth*) merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Selatan, tetapi pada umumnya di temui di Asia Tenggara (Purba, 2006:54). Kemampuan tumbuhan sirih cina/ketumpang air sebagai tanaman obat diduga berkaitan dengan kandungan antioksidan pada tumbuhan tersebut. Salah satu penelitian yang telah dilakukan sebelumnya menunjukkan bahwa tumbuhan ketumpang air mempunyai potensi sebagai aktivitas analgesik, antipiretik, antiinflamasi, hipoglikemik (Sheikh et al, 2020:459). Selain itu, juga dimanfaatkan sebagai obat untuk mengatasi penyakit ginjal, sakit perut, abses, bisul, jerawat, radang kulit, luka bakar, batuk, diare, masuk angin, anti oksidan serta hipertensi (Kunth et al., 2015:81).

Rasa dari ketumpang air ini adalah mirip dengan rasa teh hijau, tanaman ini biasa digunakan masyarakat untuk ramuan obat, selain itu bisa juga digunakan sebagai lalapan dan direbus kemudian dijadikan teh (Evizal Rusdi, 2013:23). Ketumpang air tumbuh pada daerah yang tidak begitu kering. Umumnya pada daerah yang tidak begitu subur misalnya pada batu, tembok yang lembab, dipekarangan bahkan dipinggiran parit(Karomah, 2019).Tumbuhan ini seringkali dianggap gulma karena ia biasa tumbuh liar di pot, pinggir sungai, halaman sekitar rumah, terutama di tempat udara lembab ketika musim hujan. Hal inilah yang membuat ketumpang air tidak dimanfaatkan dan tidak diunggulkan sehingga mempunyai nilai ekonomis serta produksi yang rendah dan biasanya akan dibuang begitu saja.Padahal sebenarnya, tanaman ketumpang air mempunyai beragam manfaat, terutama untuk pengobatan.

Ketumpang air merupakan tumbuhan yang mengandung pigmen klorofil yang cukup tinggi sehingga dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan dalam pembuatan kue talam. Pengambilan zat warna hijau dilakukan dengan cara diblender kemudian disaring.Untuk itu berdasarkan penjelasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Pembuatan Kue Talam menggunakan Pewarna Alami Dari Ketumpang Air**” Jika penelitian ini berhasil nantinya bisa menciptakan produk baru di bidang makanan.

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Dapat membuat kue talam dengan ekstrak ketupang air sebagai pewarna alami
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue talam dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Menambah Wawasan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan memberi informasi yang bermanfaat bagi masyarakat serta Mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Menambah pengalaman peneliti dalam pengolahan ketupang air pada kue talam
3. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan kue talam menggunakan pewarna alami dari ketupang air, khususnya kepada mahasiswa program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.