

**PEMBUATAN KUE LAPIS DARI BUAH SUKUN
PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Diploma Tiga (D3)*



Oleh

**GINA A. CITRA VIFANY
18079033/2018**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Gina Aprilia Citra Vifany
NIM : 18079033
Judul : Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

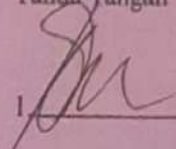
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, April 2022

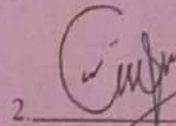
Tim Penguji

Tanda Tangan

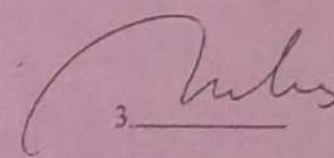
Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

1. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

2. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd. T

3. 

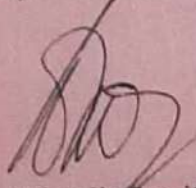
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun

Judul : Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun
Nama : Gina Aprilia Citra Vifany
NIM : 18079033
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

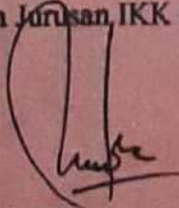
Padang, April 2022

Disetujui oleh Pembimbing



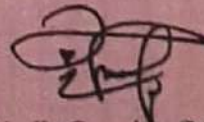
Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 195803 2001

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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

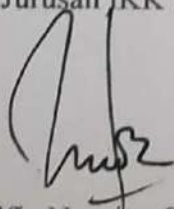
Nama : Gina Aprilia Citra Vifany
Nim : 18079033
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:
“Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun” 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, Maret 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan JKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Gina Aprilia Citra Vifany
NIM. 18079033

ABSTRAK

GINA A. CITRA VIFANY 2022 : “Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun”.
Proyek Akhir, Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue lapis dengan menambahkan buah sukun dalam pembuatan kue lapis. Tujuan kedua mendeskripsikan kualitas kue lapis dari segi bentuk, warna, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi baru dari pembuatan kue lapis dengan menggunakan buah sukun. Penelitian dilakukan pada tanggal 10 November 2021 sampai 10 Desember 2021 dengan melakukan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 5 orang panelis terbatas. Pada uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk kue lapis dari buah sukun adalah berbentuk seragam dan rapi. Kualitas warna kue lapis adalah berwarna hijau muda, kuning dan coklat muda. Kualitas tekstur kue lapis dari buah sukun adalah kenyal. Kualitas rasa kue lapis dari buah sukun adalah rasa manis, gurih dan terasa buah sukun.. Harga jual kue lapis per kotak adalah Rp. 30.000

Kata Kunci : Buah Sukun, Kue Lapis, Kualitas

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “PEMBUATAN KUE LAPIS DARI BUAH SUKUN” Di ajukan 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 proyek 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 Dra. Ernawati, M.Pd 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 Indrayeni, M.Pd dan Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku Dosen Penguji Proyek Akhir
7. Bapak/ ibu teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Teristimewa kepada Mama, Abah, Kakak dan keluarga tercinta yang selalu memberikan semangat, motivasi, dan dukungan baik moral maupun materil sehingga Proyek Akhir ini dapat diselesaikan. Semoga bantuan yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT dan menjadi suatu amal kebaikan disisi-Nya.

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, 4 Februari 2022

Gina Aprilia Citra Vifany

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II	4
KAJIAN TEORI	4
A. Kue Lapis	4
1. Pengertian Kue Lapis	4
2. Resep Kue Lapis	5
3. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Kue Lapis.....	6
4. Peralatan yang digunakan.....	8
B. Buah Sukun.....	13
1. Buah Sukun.....	13
2. Khasiat dan Manfaat Buah Sukun.....	14
C. Kualitas Kue Lapis Buah Sukun.....	15
1. Bentuk	15
2. Warna	16
3. Tekstur.....	16
4. Rasa.....	17

BAB III	18
PROSEDUR PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian	18
B. Tempat dan Waktu Penelitian	18
C. Persiapan Alat dan Bahan	18
D. Pelaksanaan.....	21
E. Bagan Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun.....	24
F. Jenis Data dan Sumber Data.....	25
G. Tahapan Penelitian	26
H. Uji Organoleptik.....	30
I. Analisis Data.....	30
BAB IV	32
TEMUAN DAN PEMBAHASAN	32
A. Analisis Data.....	32
B. Pembahasan.....	43
C. Analisis Harga.....	47
BAB V	51
PENUTUP	51
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	56

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Tanaman Buah Sukun.....	13
Gambar 3.2. Bagan Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun.....	24

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun	33
Tabel 4.2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun	34
Tabel 4.3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Hijau Muda Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun	35
Tabel 4.4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun	36
Tabel 4.5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Coklat Muda Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun	37
Tabel 4.6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun.....	38
Tabel 4.7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun	40
Tabel 4.8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun	41
Tabel 4.9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Buah Sukun Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun	42
Tabel 4.10. Anggaran Biaya Kue Lapis dari buah sukun	48
Tabel 4.11 Anggaran Biaya Kue Lapis Tepung Beras	49

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bahan-bahan Pembuatan Kue Lapis dari Sukun.....	59
Lampiran 2. Alat-alat yang digunakan dalam Pembuatan Kue Lapis Sukun.....	60
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	62
Lampiran 4. Angket Penelitian.....	64
Lampiran 5. Surat Rekomendasi	65
Lampiran 6. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	66
Lampiran 7. Surat Tugas Pembimbing	67
Lampiran 8. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	68
Lampiran 9. Surat Penelitian.....	69
Lampiran 10. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	70
Lampiran 11. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	71
Lampiran 12. Surat Konsultasi.....	72

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue Indonesia merupakan kue yang mudah ditemui di pasar tradisional manapun. Kue Indonesia biasanya di sajikan sebagai kudapan minum sore diantara waktu makan siang dan waktu makan malam. Selain itu kue Indonesia juga dapat dihidangkan pada acara seperti pesta pernikahan, rapat dan pertemuan. Salah satu kue Indonesia yang dihidangkan yaitu kue lapis.

Kue lapis merupakan kue yang terbuat dari tepung-tepungan, santan, gula dan pewarna. Menurut Riesni dalam (Tri Ardila,2017) Pemakaian tepung pada kue lapis menjadikan ciri khas pada kue lapis yang di buat, seperti kue lapis tepung beras yang dibuat dari tepung beras, kue lapis tepung tapioka dari tepung tapioka. Pemakaian tepung dalam pembuatan kue lapis dapat divariasikan dengan mengganti tepung dengan umbi- umbian atau buah-buahan.

Penyebaran tanaman sukun di Indonesia sangat luas yang tersebar mulai dari Aceh sampai Papua. Hal tersebut merupakan potensi yang sangat besar untuk dimanfaatkan sebagai sumber bahan makan pokok alternative dalam Hamdan Adma 2012 (Widowati, 2003). Menurut data dari Badan Pusat Statistik buah produksi buah sukun di Indonesia pada tahun 2020 sebanyak 190.551 ton. Sentra produksi sukun terbesar adalah Jawa Tengah dengan produksi 44.258 ton, selanjutnya Sumatera Barat produksi sukun menempati urutan ke-11 dengan produksi 2.681 ton per tahun. Menurut sumber dari Dinas

Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perkebunan Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2020, kota Padang menjadi penghasil sukun terbanyak dengan produksi 1125,10 ton.

Sukun (*Astocarpus astilis*) yang merupakan tanaman pohon juga penghasil karbohidrat tetapi belum dikelola secara intensif dan agak terabaikan oleh masyarakat (Supriati,2010:220), sukun juga dapat dijadikan sebagai makanan pokok pengganti beras. Pemanfaatan sukun pasca panen biasanya diolah menjadi gorengan, keripik maupun dijadikan tepung. Selain itu sukun juga dapat diolah menjadi aneka kue, seperti kue basah (kue yang dikukus) maupun dipanggang. Kue tersebut dapat dibuat dari sukun kukus yang di hancurkan, tepung sukun, atau sukun matang. Tentunya dengan membuat adonan sesuai resep (Kementrian Pertanian,2012:11)

Tanaman sukun merupakan salah satu jenis tanaman penghasil buah yang mempunyai komposisi gizi yang relative tinggi. Dalam 100 gram berat basah, buah sukun mengandung karbohidrat 35,5%, protein 0,1%, lemak 0,2%, abu 1,21%, fosfor 35,5%, kalsium 0,21%, besi 0,0026%, kadar air 61,8% dan serat atau fiber 2% Sudiro,2010 (dalam Deli Wakano dkk, 2020)

Untuk itu berdasarkan penjelasan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Pembuatan Kue Lapis dari Buah Sukun** “ Jika penelitian ini berhasil nantinya bisa menjadikan inovasi baru dalam penggunaan buah sukun sebagai pembuatan kue lapis.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian adalah :

1. Dapat membuat kue lapis dari buah sukun.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas warna, aroma, tekstur, rasa dari pembuatan kue lapis.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Membuat inovasi dalam pembuatan kue lapis dari buah sukun.
2. Meningkatkan nilai ekonomis buah sukun.
3. Menambah pengalaman peneliti dalam pengolahan buah sukun untuk pembuatan kue lapis.
4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.