

**PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG PADA PEMBUATAN CUPCAKE**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh  
gelar Diploma Tiga (D III)*



Oleh :

**SILVIA MAHARANI CANDRA  
16079051/2016**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2019**

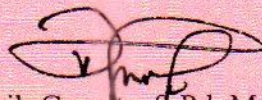
## HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

### Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cupcake

Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cupcake  
Nama : Silvia Maharani Candra  
NIM : 2016 / 16079051  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Oktober 2019

Disetujui Oleh Pembimbing



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

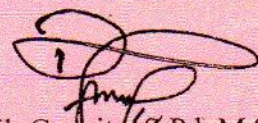
Mengetahui

Ketua Jurusan IKK FPP



Dr. Yasnidawati, M.Pd  
NIP. 196103 14198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga



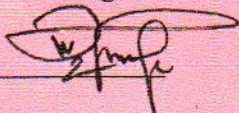
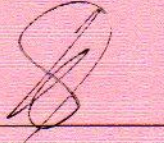
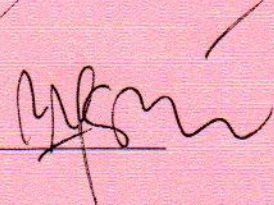
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Silvia Maharani Candra  
NIM : 2016 / 16079051  
Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cupcake  
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 Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, Oktober 2019

| Tim Penguji | Nama                       | Tanda Tangan   |
|-------------|----------------------------|--|
| Ketua       | Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  | 1.  |
| Anggota     | Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd | 2.  |
| Anggota     | Rahmi Holinesti, STP, M.Si | 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  
e-mail : kkunp.info@gmail.com

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Silvia Maharani Candra  
BP/NIM : 2016/16079051  
Program Studi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : D3 Tata Boga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul **Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cupcake.**

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 hukum yang berlaku, baik dari institusi UNP maupun dimasyarakat negara.

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

Padang, November 2019

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd  
NIP. 19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan,



Silvia Maharani Candra  
NIM. 16079051

## ABSTRAK

**Silvia Maharani Candra. 2019.** “Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan *Cupcake*”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kentang yang pemanfaatannya masih kurang dalam hal inovasi produk makanan. Oleh karena itu, untuk menanggulagih tersebut perlunya perlakuan penganekaragaman makanan sehingga memberi nilai ekonomi yang akan dimanfaatkan dan diolah menjadi tepung serta tepungnya dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan seperti *cupcake*. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan 4 kali pengulangan pada pembuatan *cupcake* dari tepung kentang yang dilaksanakan pada periode September-Oktober 2019, berlokasi di EQ 2 *Workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 4 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas pembuatan *cupcake* menggunakan tepung kentang adalah bervolume mengembang, berbentuk seragam, warna *cupcake* adalah kuning, aroma dari *cupcake* tepung kentang yaitu harum, dan tekstur *cupcake* adalah lembut, serta kualitas rasa dari *cupcake* tepung kentang adalah manis.

**Kata Kunci: Tepung Kentang, *Cupcake*, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah, atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan *Cupcake*” penulisan proyek akhir ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan studi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penyelesaian proyek akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd 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, sekaligus sebagai dosen Penasehat Akademik dan dosen Pembimbing Proyek Akhir.
4. Ibu Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen penguji.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji dan Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Seluruh *Staf* Pengajar, *Staf* Administrasi, dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teristimewa untuk kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberi dukungan moril maupu materi serta doa yang telah diberikan.
8. Mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarag yang berperan sebagai panelis yang telah meluangkan waktu dan kesemptanya dalam memberikan respon pada produk penelitian panelis
9. Sahabat-sahabat seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan batuan selama proses penulisan skripsi ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunya laporan 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 di masa akan datang. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Oktober 2019

Silvia Maharani Candra

## DAFTAR ISI

|   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| <b>ABSTRAK</b> .....  | <b>i</b>       |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                                     | ii             |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....   | iv             |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                                       | vi             |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                                      | vii            |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                                    | viii           |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>  |                |
| A. Latar Belakang .....   | 1              |
| B. Tujuan Penelitian .....                                      | 5              |
| C. Manfaat Penelitian .....                                     | 5              |
| <b>BAB II KAJIAN TEORI</b>                                      |                |
| A. <i>Cupcake</i> .....   | 7              |
| B. Kentang .....  | 9              |
| 1. Klasifikasi kentang.....                                     | 11             |
| 2. Komposisi Zat Gizi Kentang .....                             | 13             |
| C. Tepung Kentang .....   | 14             |
| D. Resep Standar <i>Cupcake</i> .....                           | 19             |
| E. Bahan yang digunakan pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....     | 19             |
| F. Peralatan yang digunakan pada Pembuatan <i>Cupcake</i> ..... | 23             |
| G. Kualitas <i>Cupcake</i> .....                                | 27             |



### **BAB III PROSEDUR PENELITIAN**

|  |    |
|--|----|
| A. Jenis Data .....  | 32 |
| B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....                                | 32 |
| C. Persiapan Bahan .....   | 32 |
| D. Alat yang digunakan Pembuatan <i>Cupcake</i> Tepung Kentang ..... | 33 |
| E. Proses Pengolahan <i>Cupcake</i> Tepung Kentang .....             | 34 |
| F. Bagan Pembuatan <i>Cupcake</i> Tepung Kentang .....               | 37 |
| G. Jenis dan Sumber Data .....                                       | 38 |
| H. Tahap Penelitian .....  | 39 |
| I. Uji Organoleptik .....  | 39 |
| J. Analisis Data .....   | 42 |

### **BAB IV TEMUAN**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| A. Temuan .....         | 43 |
| B. Pembahasan .....     | 56 |
| C. Analisis Harga ..... | 58 |

### **BAB V PENUTUP**

|                     |    |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan ..... | 61 |
| B. Saran .....      | 62 |

**DAFTAR PUSTAKA .....**

**LAMPIRAN .....**

## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>  | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| 1. Komposisi kimia umbi kentang .....   | 13             |
| 2. Komposisi kandungan gizi tepung kentang .....  | 17             |
| 3. Bahan penelitian cupcake tepung kentang .....  | 35             |
| 4. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> ..... | 44             |
| 5. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....    | 46             |
| 6. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....      | 48             |
| 7. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....       | 50             |
| 8. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....    | 52             |
| 9. Deskripsikan Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Penggunaan<br>Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....        | 54             |
| 10. Anggaran Biaya <i>Cupcake</i> Tepung Kentang .....  | 59             |

## DAFTAR GAMBAR

| <b>Gambar</b>  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. <i>Cupcake</i> .....  | 8              |
| 2. Tepung Kentang .....  | 15             |
| 3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang.....  | 37             |
| 4. Diagram Alir Pembuatan <i>Cupcake</i> Tepung Kentang .....  | 33             |
| 5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume<br>(Mengembang) Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i>    | 45             |
| 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> ..... | 47             |
| 7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....   | 49             |
| 8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....    | 51             |
| 9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> ..... | 53             |
| 10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (manis)<br>Penggunaan Tepung Kentang pada Pembuatan <i>Cupcake</i> .....    | 55             |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran  | Halaman |
|---|---------|
| 1. Dokumentasi Penelitian .....                   | 66      |
| 2. Surat Rekomendasi .....                        | 68      |
| 3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir ..... | 69      |
| 4. Surat Tugas Pembimbing .....                   | 70      |
| 5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....       | 71      |
| 6. Angket Uji Organoleptik.....                   | 72      |

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan sumber daya alam. Salah satu sumber daya alamnya adalah keanekaragaman tumbuhan. Tanah yang subur dengan bentuk topografi yang beragam, mulai dari dataran rendah sampai dataran tinggi mengakibatkan banyak sekali tumbuhan yang dapat tumbuh dengan baik di negara ini. Salah satunya adalah kentang. Saat ini kentang tersebar di beberapa Wilayah Indonesia seperti Sumatera Utara, Jambi, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatra Barat, dan Sulawesi Utara. Daerah di Sumatera Barat cukup banyak menghasilkan kentang seperti di Kabupaten Solok , Solok Selatan, Agam, Tanah Datar, Bukit Tinggi dan Pasaman Barat. Sentra penghasil kentang yang utama yakni Kabupaten Solok tepatnya daerah Alahan Panjang dengan luas panen 1.447 ha dan produksi 22.980 ton (Badan Pusat Statistik, 2011).

Kentang (*Solanum Tuberosum L*) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, jagung, dan beras. Sebagai umbi-umbian kentang cukup menonjol dalam kandungan zat gizinya. Perbandingan protein terhadap karbohidrat yang terdapat di dalam umbi kentang lebih tinggi dari pada biji sereal dan umbi lainnya. Kandungan asam amino umbi kentang juga seimbang sehingga sangat baik bagi kesehatan (Niederhauser 1993). Umbi kentang mengandung sedikit lemak dan kolestrol, namun mengandung

karbohidrat, sodium, serat diet, protein, vitamin C, kalsium, zat besi, dan vitamin B6 yang cukup tinggi (Kolasa 1993). Menurut Burlingame *et al.* (2009), selain sumber energi kentang juga mengandung serat makanan (sampai 3,3%), asam askorbat (sampai 42 mg/100 g), kalium (sampai 693,8 mg/100 g), karotenoid (2700 mcg/100 g), dan fenol antioksidan seperti asam klorogenat (1570 mcg/100 g).

Sebagai sumber karbohidrat, kentang mempunyai potensi yang besar sebagai pendamping beras. Di kota-kota besar terlihat adanya pergeseran pemanfaatan kentang sebagai sumber karbohidrat. Hal ini terlihat dengan semakin banyak menjamurnya restoran cepat saji (*fast food*) yang pada umumnya menyediakan kentang goreng (*french fries*) sebagai salah satu sajiannya. Hal tersebut menjadikan kentang sebagai alternatif bagi penderita diabetes, kentang juga baik untuk diet karena kandungan gulanya yang rendah. Sehingga kentang dapat digunakan sebagai bahan makan pengganti makanan pokok. Kentang sudah menjadi salah satu makanan pokok dunia karena berada pada peringkat ketiga tanaman yang dikonsumsi masyarakat setelah beras dan gandum (*International Potato Center, 2013*).

Lebih rinci lagi, seperti yang dilansir oleh *Live Science* (2014) yang membahas mengenai manfaat kentang bagi kesehatan di antaranya:

- a. Kentang kaya akan kalium dan juga mengandung zat kimia *kukoamine* yang dapat membantu menurunkan tekanan darah.
- b. Vitamin B6 yang terkandung dalam kentang berguna untuk menjaga kesehatan syaraf, dengan menciptakan zat kimia otak termasuk *serotonin*, *dopamine*, dan *norepinephrine*.
- c. Kentang mengandung Vitamin C yang berguna menjaga kekebalan tubuh.
- d. Kandungan serat yang tinggi pada kentang, menjadikannya salah satu sayuran yang baik untuk pencernaan, karbohidrat yang tinggi juga

membuat sayuran ini mudah dicerna sehingga tidak menambah beban kerja sistem pencernaan.

- e. Kandungan serat dalam kentang akan membantu membersihkan kolestrol di dalam pembuluh darah dan membantu menjaga kesehatan jantung. Begitu pula Vitamin C dan B6 yang akan menjaga fungsi jantung.
- f. Sodium dan potasium yang terkandung dalam kentang akan membantu mengembalikan keseimbangan elektrolit cairan tubuh.

Saat ini kentang dapat diolah menjadi berbagai macam-macam hasil olahan seperti *mashed potato*, donat kentang, *potato wedges*, sup krim kentang, *kroket* kentang, pergedel, keripik kentang (*potato chips*) dan tepung kentang. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap pemakaian terigu, perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal, yaitu tepung kentang. Dilihat dari keunggulannya, kentang sangat kaya nutrisi, sedikit lemak, bebas kolestrol, mengandung sejumlah potasium atau kalium, vitamin B, serta kandungan mineral dan vitamin serta zat besi. Kandungan air yang cukup tinggi sekitar 80% menyebabkan kentang menjadi cepat rusak sehingga perlu cara untuk memperpanjang daya simpannya. Salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi tepung.

Menurut analisis kandungan gizi kentang dilihat dari Komposisi Pangan Indonesia (2009:6), kentang mengandung karbohidrat 13,5 g. Hal ini memungkinkan untuk dijadikan kentang sebagai tepung. Pengubahan kentang menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kentang menjadi produk setengah jadi yang fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Salah satu variasi makanan dari tepung kentang yang memungkinkan dibuat adalah *cupcake*.

Pembuatan tepung kentang pada pembuatan *cupcake* dimaksudkan sebagai upaya penambahan keanekaragaman produk olahan kentang, usaha peningkatan nilai ekonomi, selain itu dapat menambah nilai gizi sehingga tercipta aneka ragam *cake* yang berasal dari hasil pertanian lokal. Menurut Murtiningsih dan Suyanti, (2011:76) kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Natrium memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mencegah hipertensi.

*Cupcake* pertama kali berkembang di Amerika pada abad ke-19, di Australia dikenal dengan nama *fairy cake* atau *party cake*, sedangkan di Inggris di sebut *fairy cake*. *Cupcake* adalah kue kecil yang dirancang untuk melayani satu orang, yang dipanggang dalam kertas tipis atau cangkir aluminium (wikipedia). Resep *cupcake* dikenal pertamakali pada tahun 1976 dalam *american cookery* oleh ditulis oleh Amelia Simons. Lalu, pada tahun 1828 pada resep berjudul *seventy-five receipts for pastry, cakes, and sweetmeats* yang ditulis oleh Eliza Leslie istilah *cupcake* diperkenalkan. *Cupcake* dapat ditemukan di toko-toko kue, banyak orang menyukai *cupcake* karena ukurannya kecil dan cukup untuk satu orang dalam sajian (Pramata, 2012:5). Bahan pembuatan *cupcake* sama dengan bahan *cake* pada umumnya, yaitu tepung terigu, mentega, telur, dan gula.

Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat, maka perlu dibuat inovasi baru dari *cupcake* yang biasanya menggunakan tepung terigu.



Untuk itu dilakukan inovasi baru, salah satunya menggunakan umbi kentang pada pembuatan *cupcake*. Dalam pengolahan *cupcake* umbi kentang diambil untuk dijadikan tepung kentang sebagai bahan pembuatan *cupcake*, Tepung kentang ini menjadikan alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap pemakaian tepung terigu. Pemerintah juga menghimbau para produsen makanan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan makanan dalam rangka mengurangi pemakaian bahan *import* sehingga dapat meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal yang menghasilkan keanekaragaman pangan. Salah satunya dengan cara mensubstitusikan tepung kentang pada pembuatan *cupcake* akan menambah variasi dan cita rasa baru.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan *Cupcake*”.

## **B. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka tujuan yang hendak dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat *cupcake* dengan menggunakan tepung kentang.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas *cupcake* dengan menggunakan tepung kentang dilihat dari segi: volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu dalam pengolahan produk.

2. Menambah pengetahuan penulis pada penelitian eksperimen.
3. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan *cupcake*
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.