

PENGGUNAAN UBI JALAR UNGU PADA PEMBUATAN KUE PUKIS

PROYEK AKHIR

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



**AMELIA DESRI JUNELTI
NIM 2014/14079004**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis
Nama : Amelia Desri Junelti
NIM : 14079004
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

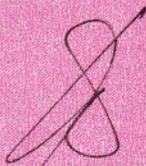
Padang, Agustus 2017

Disetujui Oleh Pembimbing



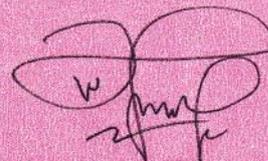
Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Amelia Desri Junelti
NIM : 14079004
Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

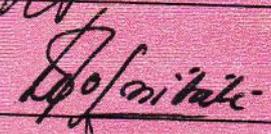
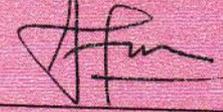
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji Nama

Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
Anggota : Dra. Sofmitati, M.Pd
Anggota : Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si

Tanda Tangan

1. 
2. 
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 tertanda tangan dibawah ini:

Nama : Amelia Desri Junelti
NIM : 14079004
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis” 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 tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,

Amelia Desri Junelti
NIM 14079004

ABSTRAK

Amelia Desri Junelti. 2017. “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis”.*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 pukis dari ubi ungu dari segi bentuk, volume, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil pertanian sumber daya lokal, serta memvariasi bentuk olahan kue pukis. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan kue pukis ubi ungu. 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/I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue pukis ubi ungu adalah setengah lingkaran, kualitas volume megebang, kualitas warna adalah warna ungu, kualitas aroma beraroma ubi jalar ungu, kualitas tekstur adalah lembut dan halus dan kualitas rasa adalah manis dan ubi ungu. Harga jual kue pukis dari ubi ungu tersebut senilai Rp. 1000/biji.

Kata Kunci: Kue Pukis, Ubi Jalar Ungu, Kualitas

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis”** yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga urusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa proposal proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, 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 Ernawati, M.Pd. Selaku Dekan Fakultas Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus selaku Pembimbing Proyek Akhir
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

4. Ibu Dr.Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Pembimbing Akademik dan sekaligus Penguji
5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku Penguji
6. Untuk kedua orang tua tercinta Ibuk, Apa, Abang, dan Adik yang selalu memberi semangat dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.
7. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2014 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proposal Proyek Akhir ini.

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

Padang, Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Pukis	4
1. Pengertian Kue Pukis	4
2. Teknik Pengolahan Kue Pukis.....	5
3. Resep Kue Pukis.....	5
4. Bahan-Bahan yang digunakan dalam Penggunaan Kue Pukis .	6
5. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Kue Pukis.....	10
6. Kualitas Kue Pukis	15
B. Ubi Ungu.....	19
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Tempat Penelitian.....	21
C. Persiapan Bahan	21
D. Alat yang digunakan dalam Pemuatan kue Pukis	23
E. Proses Pengolahan PembuatanKue Pukis Ubi Ungu	24
F. Bagan Pembuat kue pukis ubi ungu	26
G. Jenis Data dan Sumber Data	27
H. Tahap Penelitian.....	28
I. Uji Organoleptik.....	28
J. Analisis data	31
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	32
B. Pembahasan.....	45
C. Analisis Harga.....	51
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ubi Ungu Per 100 Gram ²⁰	20
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Berbentuk Setengah lingkaran	33
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Kue pukis Ubi ungu	35
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna kue pukis Ubi ungu .	36
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kue pukis Ubi ungu	38
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tesktur lembut Kue pukis ubi ungu	39
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tesktur berpori pori Kue pukis ubi ungu	41
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue pukis ubi ungu	42
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa ubi ungu Kue pukis ubi ungu	44
10. Anggaran biaya pembuatan kue pukis ubi ungu.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Berbentuk Setengah Lingkaran.....	34
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Kue pukis ubi ungu	36
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kue pukis ubi ungu	37
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kue pukis ubi ungu	39
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas tekstur lembut Kue pukis ubi ungu	40
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas tekstur pori-pori Kue pukis ubi ugu	42
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas rasa manis Kue pukis ubi ugu	43
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kualitas rasa ubi Kue pukis ubi ungu	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	60
2. Surat Rekomendasi	66
3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	67
4. Surat Tugas Pembimbing.....	68
5. Surat Tugas Seminar	69
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	70
7. Surat Penelitian	71
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	72
9. Kartu konsultasi	73
10. Angket penelitian	75

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang beriklim tropis, memiliki tanah yang subur dan hasil alam yang beraneka ragam khususnya dibidang pertanian. Keanekaragaman hasil alam sangat dipengaruhi oleh kondisi daratan, tanah dan cuaca di masing masing daerah. Umbi-umbian merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang banyak dibudidayakan diberbagai daerah di Indonesia termasuk Sumatera Barat seperti ubi jalar merah, ubi jalar kuning, dan ubi jalar ungu.

Ubi jalar memang tak asing bagi kalangan masyarakat, karena ubi sudah di konsumsi sejak dulu dan menjadi salah satu sumber *karbohidrat*. Daerah Agam, Solok, Padang Panjang, Tanah Datar, dan Pesisir Selatan merupakan daerah sentra penghasil umbian-umbian di Sumatera Barat. Ubi jalar memiliki warna daging yang berbeda-beda ada yang bewarna putih, kuning, jingga, kemerah-merahan dan ungu. Ubi ungu termasuk kedalam ubi jalar (*Lkomonia Batatas L*). Warna ungu ubi jalar disebabkan karena adanya pigmen ungu *antosianin* yang menyebar keseluruh permukaan ubi.

Antosianin yang terkandung dalam ubi jalar ungu memiliki fungsi sebagai antioksidan, anti kanker, anti bakteri serta pelindung terhadap hati. Selain keunggulan ubi ungu juga memiliki kandungan vitamin A dan E yang tinggi yang dapat meningkatkan *hormon melatonin* yang dihasilkan pada *pineal* di otak. *Melatonin* merupakan anti *oksidan* menjaga kesehatan sel dan sistem kekebalan tubuh serta menghambat terjadinya *stroke*.

Ubi jalar mudah didapat di pasar, namun tingkat konsumsi ubi ungu masih kurang diminati dikalangan masyarakat. Hal ini disebabkan oleh masih kurang menariknya produk olahan ubi ungu yang masih bersifat tradisional, Peraturan Presiden No. 22 Tahun 2009 pada Pasal 1

1. Menetapkan Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal
2. Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal Sebagai Mana yang Dimaksud Pasal Ayat (1) Menjadi Acuan Pemerintah Dan Penyelenggaraan, Evaluasi Dan Pengendalian Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.

Saat ini ubi bukan hanya sekedar diolah dengan cara digoreng, dikolak dan direbus namun ubi sudah dapat dijadikan sebagai bahan tambahan untuk membuat kue. Dengan warna daging yang berwarna ungu, ubi ungu sering dijadikan sebagai bahan tambahan kue sehingga dapat membuat warna kue jadi lebih menarik. Dari latar belakang tersebut penulis terinspirasi membuat olahan dari ubi ungu pada pembuatan kue pukis guna untuk meningkatkan jumlah konsumsi ubi ungu dikalangan masyarakat dan upaya penganekaragaman pengolahan sumber daya lokal. Kue pukis merupakan jajanan pasar tradisional yang termasuk semi basah. Kue pukis merupakan salah satu jajanan pasar yang banyak digemari, kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas, bagian atasnya berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan.

Dengan mengolah kue pukis dengan ubi ungu merupakan suatu variasi pangan terhadap bahan pangan lokal dan sebagai penganekaragaman, Selain itu

pengolahan ubi ungu juga dapat digunakan sebagai pewarna tambahan alami yaitu warna ungu. Serta mempengaruhi kualitas rasa dan aroma yang berbeda dari kue pukis biasanya.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis memanfaatkan ubi ungu dijadikan penelitian. Judul penelitian tersebut **“PENGUNAAN UBI UNGU DALAM PEMBUATAN KUE PUKIS”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Membuat kue pukis dari ubi ungu
2. Mendeskripsikan kualitas kue pukis dengan penggunaan ubi ungu yang dapat dilihat dari segi bentuk, volume, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat bervariasi sumber daya lokal menjadi olahan baru dari ubi ungu.
2. Menambah nilai jual dari ubi ungu.
3. Sebagai informasi yang bermanfaat bagi mahasiswa tentang penggunaan ubi ungu dalam pembuatan kue pukis.
4. Menambah pengetahuan penulis pada penelitian eksperimen penganekaragaman olahan dari kue pukis ubi ungu.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang