

**PENGUNAAN KETUMPANG AIR SEBAGAI PEWARNAAN PADA
PEMBUATAN PUDING LAPIS**

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 :

HAFIZAH RATU REFTINA

18079034/2018

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

2021

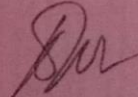
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Ketumpang Air Sebagai Pewarnaan Pada Pembuatan Puding Lapis

Judul : Penggunaan Ketumpang Air Sebagai Pewarnaan Pada Pembuatan Puding Lapis
Nama : Hafizah Ratu Reftina
NIM : 2018/ 18079034
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, November 2021

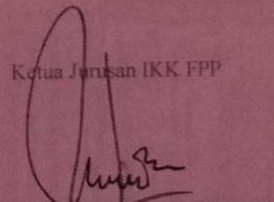
Disetujui Oleh Pembimbing



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

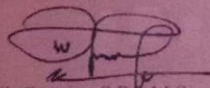
Mengetahui

Ketua Jurusan IKK FPP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Hafizah Ratu Reftina
NIM : 18079034
Judul : Penggunaan Ketumpang Air Sebagai Pewarnaan Pada
Pembuatan Puding Lapis
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

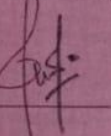
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Wimehis Syarif, M.Pd

1. 

Anggota : Cici Andriani, S.Pd., M.Pd.

2. 

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

3. 

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hafizah Ratu Reftina
Nim : 18079034
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

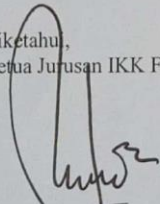
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Ketumpang Air Sebagai Pewarnaan Pada Pembuatan Puding Lapis” 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, November 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP


Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,


Hafizah Ratu Reftina
NIM. 18079034

ABSTRAK

Hafizah Ratu Reftina (2021): “Penggunaan Ketumpang Air Pada Pembuatan Puding Lapis ”*Proyek Akhir*”. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat puding lapis dengan menggunakan ketumpang air , serta mendeskripsikan kualitas penggunaan ketumpang air pada pembuatan puding lapis dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan bentuk. Manfaat penelitian ini adalah membuat varian baru dari pewarna alami puding lapis serta sebagai upaya penganeekaragaman olahan tumbuhan yang selama ini masih jarang di manfaatkan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pembuatan penggunaan ketumpang air pada pembuatan puding lapis. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas warna puding lapis adalah berwarna hijau muda. Kualitas aroma puding lapis adalah harum. Kualitas rasa puding lapis adalah rasa manis. Dan kualitas tekstur puding lapis yaitu kenyal. Kualitas bentuk puding lapis yaitu berbentuk rapi dengan ketebalan 1cm disetiap lapisannya.

Kata Kunci : Ketumpang Air, Kue Talam Bulan, 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 **“PENGUNGAN KETUMPANG AIR SEBAGAI PEWARNAAN PADA PEMBUATAN PUDING LAPIS”** 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. Bapak/ ibu teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

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, 11 November 2021

Hafizah Ratu Reftina

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II	5
KAJIAN TEORI	5
A. Puding	5
B. Resep.....	7
C. Bahan yang digunakan dalam pembuatan puding.....	8
D. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan puding	12
E. Ketumpang Air.....	15
F. Kualitas penambahan ketumpang air dalam pembuatan puding.....	17
BAB III.....	22
PROSEDUR PENELITIAN.....	22
A. Jenis Penelitian.....	22

B. Waktu dan Tempat	22
C. Pemilihan Bahan	22
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Puding Lapis.....	24
E. Proses Pengolahan Penggunaan Ketumpang Air dalam Pembuatan Puding Lapis	25
F. Bagan Proses Penggunaan Ketumpang Air dalam Pembuatan Puding Lapis.....	28
G. Jenis Data dan Sumber Data	28
H. Tahap Penelitian.....	30
I. Uji Organoleptik.....	33
J. Analisis Data	33
BAB IV	35
TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Analisis Data	35
B. Pembahasan.....	48
C. Analisis Harga.....	52
BAB V.....	54
PENUTUP.....	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 1. Bagan Pembuatan Ketumpang Air Dalam Pembuatan Puding Lapis.....	28
2. Gambar 2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Rapi Pada Penggunaan Ketumpang Pada Puding Lapis.....	37
3. Gambar 3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Sama Tebal Pada Penggunaan Ketumpang Air Pada Puding Lapis	38
4. Gambar 4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Hijau Muda Pada Penggunaan Ketumpang Air Pada Puding Lapis	40
5. Gambar 5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Putih Pada Penggunaan Ketumpang Air Pada Puding Lapis	41
6. Gambar 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Kenyal Pada Penggunaan Ketumpang Air Pada Puding Lapis	43
7. Gambar 7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Harum Pada Penggunaan Ketumpang Air Pada Puding Lapis	44
8. Gambar 8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Manis Pada Penggunaan Ketumpang Air Pada Puding Lapis	46
9. Gambar 9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Ketumpang Air Pada Penggunaan Ketumpang Air Pada Puding Lapis	47

DAFTAR TABEL

1. Tabel 1. Zat Gizi pada 100 gr Berat Ketumpang Air	17
2. Tabel 2. Mineral yang Terkandung di dalam 100gr Berat Ketumpang Air	17
3. Tabel 3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Pada Penggunaan Ketumpang Air Dalam Pembuatan Puding Lapis	36
4. Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Sama Tebal Pada Penggunaan Ketumpang Air Dalam Pembuatan Puding Lapis	37
5. Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Hijau Muda Lapisan Ganjil Puding Lapis Dari Ketumpang Air	39
6. Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Putih (Lapisan Genap) Pada Lapisan Puding Lapis Dari Ketumpang Air	40
7. tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Puding Lapis Dalam Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air	42
8. Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Puding Lapis Dalam Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air	43
9. Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Manis Puding Lapis Dalam Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air	45
10. Tabel 11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Ketumpang Air Pada Puding Lapis Dalam Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air	46

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran 1. Bahan-Bahan pembuatan puding Lapis Ketumpang Air.....	59
2. Lampiran 2. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Puding Lapis	60
3. Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian.....	61
4. Lampiran 4. Angket Penelitian	63
5. Lampiran 5. Surat Rekomendasi	68
6. Lampiran 6. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	69
7. Lampiran 7. Surat Tugas Pembimbing.....	70
8. Lampiran 8. Surat Penelitian.....	71
9. Lampiran 9. Surat Permohonan Sebagai Panelis	72
10. Lampiran 10. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir.....	73
11. Lampiran 11. Surat Tugas Penguji.....	74
12. Lampiran 12. Kartu Konsultasi	75

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia ada dua jenis makanan yaitu makanan pokok dan makanan selingan. Makanan pokok adalah makanan utama yang memiliki nilai gizi untuk menjaga stamina tubuh agar bisa beraktifitas dengan lancar (Nany Suryani dkk, 2016:13). Sedangkan makanan selingan atau cemilan adalah kue yang dikonsumsi diantara waktu makan utama (Hidayat, 2008). Salah satu kue yang dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah puding lapis.

Puding termasuk salah satu makanan selingan. Menurut Anni Faridah dkk (2008:522), “Puding adalah makanan yang terbuat dari pati yang diolah dengan cara direbus, dikukus, dan dibakar (*boiled, steamed, and baked*) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut”. Pati dalam hal ini berupa agar-agar (atau pun bahan dasarnya seperti gum arab, rumput laut karagenan, dan lain-lain). Salah satu jenis puding diantaranya yaitu puding lapis. Puding lapis merupakan salah satu hidangan penutup yang memiliki cita rasa manis, berlapis dan disajikan dalam bentuk dingin (Dito Bagas, 2019:13). Puding lapis dibuat menggunakan bahan cair yang dicampur dengan bahan pengental seperti agar-agar dan bahan lainnya, yaitu gula, susu, air, dan pewarna yang dimasak dengan cara direbus (Intar et al, 2016). Jadi puding lapis adalah termasuk salah satu kue Indonesia yang banyak diminati oleh

masyarakat Indonesia. Puding lapis yang dibuat dengan teknik *boiling* yang berbahan dasar agar dan dinikmati dalam keadaan dingin membuat puding lapis jadi makanan yang diminati oleh masyarakat Indonesia.

Pewarna yang digunakan pada puding lapis sekarang ini masih banyak menggunakan pewarna sintesis. Penggunaan pewarna dalam makanan sudah menjadi hal yang sangat wajar, bahkan saat ini sudah menjadi kebutuhan. Penambahan pewarna akan menjadikan suatu produk makanan lebih menarik dan memberi rangsangan kepada konsumen untuk membeli, bahkan dengan adanya pewarna dalam suatu makan dapat meningkatkan selera dari konsumen tersebut. Menurut Winarno (2004:171), "Warna tampil terlebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan karena dapat dilihat secara langsung tanpa harus mencicipi". Penggunaan pewarna saat ini ada 2 macam yaitu pewarna sintetis dan pewarna alami (Nugraheni,2014:3). Menurut Suesono (2013) , "Pewarna sintetis adalah pewarna buatan yang terbuat dari bahan kimia yang terpilih, sedangkan pewarna alami adalah pewarna yang diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau dari sumber-sumber mineral". Pewarna alami juga dapat diproduksi sendiri dan lebih bergizi karena diperoleh dari tumbuhan-tumbuhan berkhasiat untuk menunjang kesehatan, salah satunya ketumpang air.

Ketumpang air (*Peperomia pellucida L*) merupakan tanaman liar yang biasanya tumbuh di tempat-tempat yang lembab dan bergerombol. Tanaman ketumpang air merupakan family piperaccae (suku sirih-sirihan)dengan

genus *peperomia* (Hidayatullah,2013). Adapun beberapa ciri tanaman ketumpang air adalah bentuk daun menyerupai sirih namun berukuran kecil, hidup di tempat lembab seperti di tepi parit, pekarangan rumah maupun kebun-kebun. Rasa dari ketumpang air ini adalah mirip dengan rasa teh hijau.

Ketumpang air adalah salah satu tanaman obat, namun banyak masyarakat yang sering mengabaikannya dan tidak mengetahui manfaatnya. Manfaat yang didapat dari ketumpang air adalah sebagai obat sakit kepala, sebagai antioksidan, dan antihipertensi karena ketumpang air kaya akan mineral seperti kalsium, kalium, zat besi, sodium, dan zinc (Ooi, 2012 : 143). Sehingga ketumpang air dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan yang lebih sehat, juga bisa dijadikan minuman sehat dengan cara direbus dan diambil airnya.

Ketumpang air juga bisa dimanfaatkan sebagai pewarna dan perisa makanan. Pemanfaatan warna dari ketumpang air untuk pewarnaan pada puding juga bisa menggantikan warna hijau buatan dan juga bisa menggantikan perisa teh hijau atau *green tea*. Karena ketumpang air memiliki cita rasa yang sama dengan teh hijau dan memiliki beragam manfaat yang menyehatkan bagi tubuh, juga mudah didapatkan. Namun peran ketumpang air disini hanya sebagai pewarna dan perisa, tidak mengubah tekstur pada puding.

Berdasarkan beberapa sumber yang telah penulis temukan bahwa penelitian tentang ketumpang air sudah ada dilakukan oleh beberapa orang yaitu : 1) Pembuatan Cendol Ketumpang Air (Putri Ramadhani 2016), 2)

Pembuatan Cendol Ketumpang Air Dalam Pembuatan Mie Basah (Ayu Azahra 2020), 3) Penggunaan Ekstrak Ketumpang Air Dalam Pembuatan Talam Bulan (Ivo Amanda Cakila)

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul penelitian " Pemanfaatan Ketumpang Air Sebagai Pewarnaan Pada Puding " jika penelitian ini berhasil bisa menciptakan produk baru dibidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

1. Menggunakan tanaman ketumpang air sebagai pewarna pada puding lapis.
2. Mendeskripsikan kualitas penggunaan ketumpang air pada pembuatan puding dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah pengalaman pada penelitian penggunaan ketumpang air pada puding
2. Sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi masyarakat dan mahasiswa DIII Tata Boga jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
3. Memberi informasi yang bermanfaat tentang penambahan ketumpang air dalam pembuatan puding.
4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.