

**PENGGUNAAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN KUE PUKIS
PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**HOSTY FATHA JANET
NIM: 19079041/2019**

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

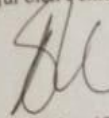
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Kue Pukis

Judul : Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Tepung Sukun
Nama : Hosty Fatha Janet
NIM : 19079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

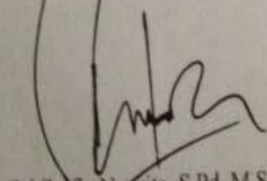
Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh Pembimbing



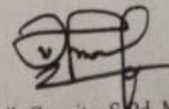
Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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 : Hosty Fatha Janet
NIM : 19079041
Judul : Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Kue Pukis
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

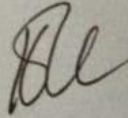
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2022

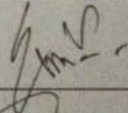
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

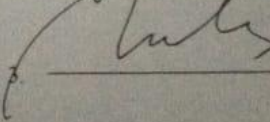
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif

1. 

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

2. 

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

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : info@fppgmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hosty Fatha Janet
NIM/TM : 19079041/2019
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

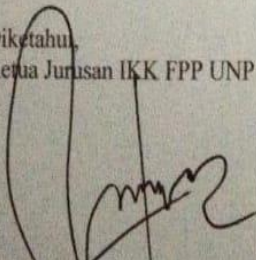
"Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Kue Pukis"

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP


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

Saya yang menyatakan,


Hosty Fatha Janet
Nim.19079041

ABSTRAK

Hosty Fatha Janet.2022. “ Penggunaan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Kue Pukis”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Kue pukis sangat populer dikalangan masyarakat. Kue pukis umumnya berbahan dasar tepung terigu namun bahan dasar tepung terigu dapat digantikan dengan tepung lain. Salah satunya tepung sukun. Tujuan dari penelitian ini mengetahui daya terima kue pukis dengan penggunaan tepung sukun, mendeskripsikan kualitas kue pukis dari penggunaan tepung sukun dari segi aroma, warna, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil dari tepung sukun serta memvariasikan bentuk olahan dari tepung sukun dan membantu masyarakat untuk menaikkan nilai jual dari tepung sukun. Metode penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan kue pukis dari tepung sukun. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 5 orang dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptic setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas aroma kue pukis dari tepung sukun adalah beraroma khas tepung sukun, kualitas warna adalah warna coklat, kualitas tekstur kue pukis adalah lembut dan kualitas rasa adalah manis. Harga jual kue pukis dari tepung sukun tersebut senilai Rp. 2000/ 1 buah kue pukis.

Kata kunci: Penggunaan, Tepung Sukun, Kue Pukis

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Kue Pukis”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Proses penyusunan proyek akhir ini penulis banyak mendapat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun material. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua departemen 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 departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd. Selaku Penasehat Akademik dan Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku dosen penguji 1 pada sidang tugas akhir
6. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku dosen penguji 2 pada sidang tugas akhir
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

8. Orang tua dan seluruh keluarga besar yang telah memberikan do'a, dorongan moral dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan D3-Tata Boga 2019, dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan Tugas Akhir.

Penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan 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, Juli 2022

Hosty Fatha Janet

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	8
B. Tujuan Penelitian	10
C. Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue pukis	12
B. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pukis	14
C. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue pukis	16
D. Resep standar kue pukis	18
E. Kualitas kue pukis	23
F. Tepung sukun	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Pemilihan Bahan.....	27
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue pukis.....	29
E. Resep pembuatan kue pukis tepung sukun	31
F. Uji Organoleptik	34
G. Tahap Penelitian	36
H. Analisis Data	36
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	37
B. Pembahasan	42
C. Analisis Harga	47
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	50
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Pukis	12
2. Tepung sukun	14
3. Bagan pembuatan tepung sukun.....	33
4. Bagan pembuatan kue pukis	29

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi zat gizi tepung sukun per 100 gram.....	15
2. Resep standar kue pukis.....	22
3. Resep kue pukis tepung sukun.....	30
4. Deskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk.....	37
5. Deskripsi data uji organoleptik kualitas bentuk seragam.....	38
6. Deskripsi data uji organoleptik kualitas warna.....	39
7. Deskripsi data uji organoleptik kualitas aroma.....	40
8. Deskripsi data uji organoleptik kualitas tekstur.....	41
9. Deskripsi data uji organoleptik kualitas rasa.....	42
10. Anggaran biaya pembuatan kue pukis tepung sukun.....	48

Lampiran

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penelitian	55
2. Surat Rekomendasi	56
3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	57
4. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	58
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	59
6. Dokumentasi Penelitian	59
7. Petunjuk Pengisian Angket	65

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue pukis merupakan kue tradisional khas Indonesia. Kue pukis terdiri dari adonan telur, gula, tepung terigu, ragi dan santan yang dicampur menjadi satu. Kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas, bagian atas kue pukis memiliki warna cream dan bawahnya memiliki warna kecoklatan (Indruyani, 2016:3). Kue pukis banyak dijumpai dipasar maupun penjual kaki lima namun seiring berkembangnya zaman kue pukis sudah jarang ditemukan diacara pesta ataupun acara lainnya. Kue pukis banyak disukai oleh masyarakat dikarenakan kue pukis memiliki bentuk yang unik ,rasa manis dan sedikit gurih sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Ismayani Y, 2018:2).

Bahan baku pembuatan kue pukis biasanya tepung terigu yang berasal dari gandum. Di Indonesia kebutuhan gandum sebagai bahan baku tepung terigu diprediksi akan semakin meningkat. Di sisi lain, tanah di Indonesia sangat sulit memproduksi gandum dikarenakan gandum hanya dapat tumbuh subur di kawasan *subtropics*, sehingga impor gandum dipastikan akan meningkat (Aditya,2015), oleh karena itu dibutuhkan alternatif untuk mengurangi impor gandum agar sumber daya alam di Indonesia dapat berkembang salah satunya dengan cara substitusi tepung terigu dengan tepung sukun.

Tepung sukun merupakan salah satu alternatif dari pengembangan buah sukun, yang memiliki potensi cukup besar dalam pengembangan dan pemanfaatan sebagai bahan olahan atau sebagai bahan baku. Tanaman sukun banyak terdapat di wilayah Sumatera Barat, seperti Padang, Solok, Batu Sangkar dan Kabupaten Tanah Datar. Alasan utama

banyak yang membudidayakan karena tanaman ini relatif mudah tumbuh, tahan lama dan memiliki produktivitas yang tinggi (Rosidah,2016).

Tepung sukun memiliki karakteristik warna coklat muda dan tekstur berserat halus hal ini di sebabkan oleh adanya senyawa betakaroten yang berfungsi sebagai vitamin A tepung sukun mengandung gula yang rendah dan memiliki kandungan vitamin C dan vitamin B1 yang cukup tinggi. Kadar pati dari tepung sukun sebesar 14 % sampai 17% (Apriadji, 2018).

Pemanfaatan buah sukun masih sangat kurang, hal ini mendorong masyarakat membuat produk olah setengah jadi yaitu tepung. Buah sukun yang diolah menjadi tepung dapat membuat umur simpan menjadi lebih lama karena kadar air tepung sukun yang rendah sehingga tidak mudah terontaminasi mikroba. Tepung sukun juga membuat pemanfaatan buah sukun menjadi lebih mudah dan lebih praktis. penggunaan tepung sukun yang lebih praktis dapat mendorong masyarakat untuk memanfaatkannya sehingga pemanfaatan tepung sukun dapat meningkat. Tepung sukun umumnya memiliki kandungan karbohidrat 84.40% dan kadar air sebesar 7,0% (Ishartani, dan Kawiji, 2016) serta tepung sukun memiliki kadar abu dan serat yang tinggi sehingga cocok untuk digunakan sebagai substitusi pada produk terigu seperti olahan berbagai jenis kue (Sri Widowati,2008).

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan Presiden No. 22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1), menjadi acuan bagi pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Pemanfaatan tepung sukun pada kue pukis dapat menyebabkan tekstur kue pukis lebih padat sehingga perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi tepung sukun dan tepung terigu dalam pembuatan kue pukis. Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian penggunaan tepung sukun pada pembuatan kue pukis. Penggunaan tepung sukun dalam pembuatan kue pukis dengan harapan dapat memberikan inovasi dan variasi baru pada kue pukis. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul *“Penggunaan Tepung Sukun Pada Pembuatan Kue Pukis”*.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut:

1. Dapat menggunakan tepung sukun pada pembuatan kue pukis.
2. Mendeskripsikan kualitas kue pukis menggunakan tepung sukun dilihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan masukan untuk mengembagkan Ilmu Pengetahuan dan Informasi bagi Mahasiswa Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Membantu masyarakat untuk menaikkan nilai jual sukun di pasaran.
3. Memberikan informasi yang bermanfaat kepada masyarakat tentang pembuatan kue pukis dari tepung sukun.

4. Memberikan informasi bahwa tepung terigu dapat digantikan dengan tepung sukun dalam pembuatan kue pukis
5. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fasilitas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang