

PPROYEK AKHIR

**PENGGUNAAN TEPUNG BERAS KETAN HITAM PADA PEMBUATAN
KUE PUKIS**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Dalam Memperoleh
Gelar Diploma III Program Studi Tata Boga*



Oleh

PUTRI NOVITA SARI

1208414/2012

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2015**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR
PENGUNAAN TEPUNG BERAS KETAN HITAM
PADA PEMBUATAN KUE PUKIS

Nama : Putri Novita Sari
BP/ Nim : 2012/ 1208414
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2015

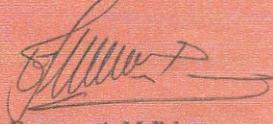
Disetujui Oleh Pembimbing



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

Mengetahui:

Ketua Jurusan KK FT UNP



Dra. Ernawati, M.Pd
NIP. 19610618 198903 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program
Studi Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul : Penggunaan Tepung Beras Kefan Hitam Pada
Pembuatan Kue Pukis
Nama : Putri Novita Sari
BP/ Nim : 2012 / 1208414
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Teknik

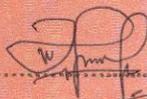
Padang, Agustus 2015

Tim Penguji

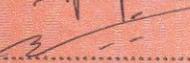
Nama

Tanda Tangan

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Hj. Baidar, M.Pd

2. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051188 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
E-mail : info@ft.unp.ac.id



Certified Management System
DIN EN ISO 9001:2008
Cert.No. 01.100 086042

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putri Novita Sari
NIM/TM : 1208414/2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul :

Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kue Pukis

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu 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.

Diketahui,
Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP.19610618 198903 2002

Saya yang menyatakan,

Putri Novita Sari
NIM. 1208414

ABSTRAK

Putri Novita Sari, 2012. Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kue Pukis

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue pukis tepung beras ketan hitam dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali percobaan pembuatan kue pukis dari tepung beras ketan hitam, penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni 2015 dan berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah dosen Tata Boga yang berjumlah 5 orang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menggambarkan atau mendeskripsikan kualitas volume dari kue pukis tepung beras ketan hitam adalah mengembang dengan persentase tertinggi yaitu 80% pada penelitian ke III.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menggambarkan atau mendeskripsikan kualitas bentuk dari kue pukis tepung beras ketan hitam adalah berbentuk setengah lingkaran dengan ukuran panjang 7cm dan lebar 2.2cm dengan persentase 100% pada penelitian ke II dan III. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menggambarkan atau mendeskripsikan kualitas warna dari kue pukis tepung beras ketan hitam adalah hitam keabu-abuan dengan persentase 80% pada penelitian ke II dan III. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menggambarkan atau mendeskripsikan kualitas aroma dari kue pukis tepung beras ketan hitam adalah beraroma ketan hitam dengan persentase 80% pada penelitian ke III.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menggambarkan atau mendeskripsikan kualitas tekstur dari kue pukis tepung beras ketan hitam adalah lembut dengan persentase 80% pada penelitian ke III. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menggambarkan atau mendeskripsikan kualitas tekstur pori-pori dari kue pukis tepung beras ketan hitam adalah halus dengan persentase 80% pada penelitian ke III. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menggambarkan atau mendeskripsikan kualitas rasa dari kue pukis tepung beras ketan hitam adalah rasa manis dengan persentase 100% dan rasa ketan hitam dengan persentase 100% pada penelitian ke III.

Kata kunci: kue pukis, tepung beras ketan hitam, kualitas.

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kue Pukis”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Syahril, ST, M.SEC, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen Penasehat Akademik, dosen penguji Proyek Akhir dan Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
5. Ibu Hj. Dra. Baidar, M.Pd selaku dosen penguji Proyek Akhir.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2011 Tata Boga dan seluruh rekan-rekan angkatan S1 2011 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan 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 Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Juni 2015

Putri Novita Sari

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A Latar belakang	1
B Tujuan Penelitian	4
C Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A Kue Pukis	6
B Beras Ketan Hitam.....	7
C Tepung Beras Ketan Hitam.....	10
D Resep Standar Kue Pukis.....	12
E Bahan Pembuatan Kue Pukis	13
F Peralatan Untuk Membuat Kue Pukis	16
G Kualitas Kue Pukis	20
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A Jenis Penelitian	24
B Tempat Penelitian	24
Pemilihan Bahan	24

CAlat yang Digunakan dalam Pembuatan	
DKue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam	26
EProses Pengolahan Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam ...	27
FBagan Pembuatan Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam	29
GJenis Data dan Sumber Data.....	30
HTahap Penelitian	31
IUji Organoleptik.....	30
HAnalisis Data.....	34

BAB IV TEMUAN

ADeskripsi Data	35
1Kualitas Volume.....	35
2Kualitas Bentuk	31
3Kualitas Warna	35
4Kualitas Aroma.....	36
5Kualitas Tekstur.....	38
6Kualitas Rasa	42
BPembahasan	45
CAalisis Harga.....	50

BAB V PENUTUP

AKesimpulan.....	53
BSaran	54

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1Kandungan Zat Gizi Tepung Beras Ketan Hitam /100gram	7
2Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu /100gram	9
3Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang)	
4Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	32
5Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk	
6(Setengah Lingkaran dengan Ukuran Panjang 7cm dan Lebar 2.2cm)	
7Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	32
8Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hitam Keabu-abuan)	
9Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	35
10Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ketan Hitam)	
Tepung Beras Ketan Hitam	37
11Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut)	
12Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	39
13Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Pori-pori Halus)	
14Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	40
15Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis)	
16Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	42
17Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Ketan Hitam)	
18Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	44
19Anggaran Biaya Pembutan Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1Kue Pukis	6
2Beras Ketan Hitam	10
3Bagan Pembuatan Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	26
4Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume	
5(Mengembang) Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	33
6Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk	
7 (Setengah Lingkaran dengan Ukuran Panjang 7cm dan 2.2cm)	
8Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	34
9Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna	
10(Hitam Keabu-abuan) Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	36
11Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma	
12(Ketan Hitam) Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam	38
13Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur	
14(Lembut) Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam	40
15Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur	
16(Pori-pori Halus) Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam	41
17Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa	
18(Manis) Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	43
19Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa	
20(Ketan Hitam) Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam	45
21Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan	
22Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	72
23Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan	
24Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam.....	73
25Proses Pembuatan Kue Pukis Tepung Beras Ketan Hitam	73
26Kue Pukis Yang Akan Diuji.....	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1Surat Rekomendasi.....	58
2Surat Permohonan Proyek Akhir	59
3Surat Tugas Pembimbing	60
4Surat Tugas Seminar	61
5Surat Izin Penelitian	63
6Kartu Konsultasi	65
7Angket Penelitian	67
8Dokumentasi Penelitian	72

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil beras, diantaranya adalah beras ketan hitam. Beras ketan hitam banyak dihasilkan di daerah Solok, Solok Selatan, Padang Panjang, Bukit Tinggi dan daerah lain. Beras ketan hitam merupakan salah satu varietas dari padi yang tergolong kedalam tumbuhan semusim, helaian daun padi ketan hitam berbentuk garis dengan panjang 15cm sampai 50cm (Anonim, 2008)

Beras ketan hitam merupakan bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Beras ketan hitam memiliki nama ilmiah yaitu *Oryza sativa glutinosa*. Menurut Aini Amalia Nailufar (2012: 122) “Beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif, dan serat yang penting bagi kesehatan”. Beras ketan hitam mempunyai warna ungu kehitaman. Warna beras ketan hitam disebabkan oleh sel-sel pada kulit ari yang mengandung *antosianin*. *Antosianin* merupakan pigmen berwarna merah, ungu dan biru yang biasa terdapat pada tanaman tingkat tinggi”. Beras ketan hitam memiliki kandungan gizi yang cukup baik, dalam 100 gram tepung beras ketan hitam mengandung energi 360 kal, protein 8.00 gram, lemak 2.30 gram, karbohidrat 74.50 gram, kalsium 10 mg, fosfor 347 mg, zat besi 6.20 mg, vit B1 0.24 mg, dan air 12 gram.

Banyak makanan olahan yang menggunakan bahan dasar beras ketan hitam, seperti tape beras ketan hitam, bubur beras ketan hitam, lemang beras ketan hitam, *cake* beras ketan hitam, onde-onde, gemplong, serta aneka makanan tradisional lain yang banyak kita jumpai di pasaran. Selain itu, beras ketan hitam juga dapat dibuat menjadi tepung beras ketan hitam, sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama dan dapat secara praktis digunakan sebagai bahan dalam pembuatan berbagai macam kue, baik sebagai bahan utama maupun sebagai bahan campuran. Pembuatan tepung beras ketan hitam ini akan menciptakan penganeekaragaman pangan. Pemanfaatan beras ketan hitam menjadi tepung merupakan salah satu upaya untuk memanfaatkan beras ketan hitam yang masih minim pengolahannya, meningkatkan nilai guna tepung beras ketan hitam, meningkatkan konsumsi pangan masyarakat serta dapat meningkatkan perekonomian petani.

Keunggulan dari beras ketan hitam antara lain mempunyai aroma yang harum khas beras ketan hitam, terdapat zat pewarna yaitu warna ungu kehitaman yang dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan. Dalam bentuk tepung beras ketan hitam dapat diolah menjadi aneka makanan dan mempunyai daya simpan yang lama dalam kemasan yang kedap udara dan terlindung dari cahaya.

Penulis memanfaatkan tepung beras ketan hitam sebagai alternatif untuk mengurangi ketergantungan akan tepung terigu. Tepung terigu banyak digunakan karena sifatnya yang unggul dalam pengolahan. Akan tetapi, kebutuhan tepung terigu hanya bisa dipenuhi dengan impor dari negara lain. Salah satu cara yang

dapat dilakukan untuk mengurangi pemakaian tepung terigu adalah dengan melakukan penambahan tepung beras ketan hitam maupun penggantian bahan utama kedalam pengolahan kue Indonesia.

Kue Indonesia sangat banyak jenisnya, salah satunya adalah kue pukis. Menurut Admin (2014: 22) “Kue pukis merupakan salah satu jajanan tradisional yang banyak digemari, kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas, bagian atasnya berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan”. Pukis mudah dijumpai di toko-toko kue maupun penjual kaki lima di Indonesia. Karena mudah dijumpai kue ini jarang disajikan pada pesta-pesta. Kue ini biasanya dikenal masyarakat hanya berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan, warna tersebut di peroleh dari campuran tepung terigu dan santan. Kue pukis dapat dikreasikan, baik dari segi variasi bahan, cita rasa maupun aroma.

Kue pukis saat ini masih menggunakan tepung terigu seutuhnya, sebagaimana diketahui bahwa terigu adalah hasil olahan dari gandum, dan gandum adalah bahan impor dari luar bukan pangan lokal dari Negara kita sendiri. Bahan impor tentunya dikenakan biaya pajak yang tidak murah. Untuk mengurangi impor dan mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu dalam pembuatan kue pukis dapat dengan cara memanfaatkan produk pangan lokal sehingga memberikan variasi pada makanan tersebut. Selain dapat memberikan variasi, juga dapat menambah nilai gizi dari kue pukis. Sehingga dengan penganekaragaman pangan yang bersumber dari pangan lokal, berarti kita telah menggalakkan program pemerintah. Winarno (1993: 20) mengungkapkan bahwa “Dengan semakin beranekaragamnya bahan makanan yang tersedia

diharapkan keadaan gizi masyarakat semakin seimbang”. penganekaragaman pangan bukan hanya dilihat dari produksi pangan, tetapi perlu peningkatan kualitas hidup dan makanan yang beranekaragam sehingga dapat menyeimbangkan gizi masyarakat. Hal ini sesuai peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percontakan penganekaragaman konsumsi pangan sumber daya lokal, diharapkan masyarakat mempunyai usaha untuk melakukan penganekaragaman pangan yang bervariasi, dengan cara memanfaatkan bahan pangan yang berbasis sumber daya lokal yang ada. Disamping itu belum adanya penggunaan tepung beras ketan hitam dalam pembuatan kue pukis.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung beras ketan hitam dapat menambah variasi pada pembuatan kue pukis dan dapat meningkatkan penganekaragaman bahan pangan. Untuk itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kue Pukis** ”.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat kue pukis dengan menggunakan tepung beras ketan hitam.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue pukis dengan menggunakan tepung beras ketan hitam di lihat dari segi: volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan kue pukis, khususnya kepada mahasiswa jurusan KK FT-UNP.
2. Mengurangi ketergantungan mengkonsumsi tepung terigu dalam pengolahan pangan.
3. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung beras ketan hitam.
4. Meningkatkan potensi beras ketan hitam sebagai bahan tambahan pada pengolahan kue Indonesia.
5. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung beras ketan hitam terhadap olahan kue Indonesia.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.