

PENGUNAAN KETUPANG AIR PADAP EMBUATAN

KUE TALAM BULAN

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)
Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**IVO AMANDA
17079038/2017**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2020**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Ketupang Air Pada Pembuatan Kue Talam Bulan

Judul :Penggunaan Ketupang Air Pada Pembuatan Kue Talam Bulan
Nama : Ivo Amanda
NIM : 17079038
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2020

Disetujui oleh Pembimbing



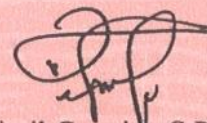
Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP :195903261985032001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ivo Amanda
NIM : 17079038
Judul : Penggunaan Ketupang Air Pada Pembuatan Kue Talam
Bulan
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, September 2020

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S. TP, M. Si

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ivo Amanda
Nim : 17079038
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 Pada Pembuatan Kue Talam Bulan”** 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 2020

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Ivo Amanda
NIM. 17079038

ABSTRAK

IVO AMANDA (2020): “Penggunaan Ketumpang Air Pada Pembuatan Kue Talam Bulan” *Proyek Akhir*”. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universita Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue talam bulan dengan menggunakan ketumpang air , serta mendeskripsikan kualitas penggunaan ketumpang air pada pembuatan kue talam bulan dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan bentuk. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan ketumpang air dalam pembuatan kue talam bulan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melakukan tiga kali pengulangan pembuatan penggunaan ketumpang air pada kue talam bulan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negri Padang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas warna kue talam bulan adalah berwarna hijau. Kualitas aroma kue talam bulan adalah harum. Kualitas rasa kue talam bulan adalah rasa manis. Dan kualitas tekstur kue talam bulan yaitu lembut. Kualitas bentuk kue talam bulan yaitu berbentuk rapi dengan diameter 4,5 cm dan tinggi 3 cm.

Kata Kunci : Ketumpang Air, Kue Talam Bulan, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah diucapkan atas kehadiran Allah Subhanallahu Wata'ala yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan”** diajukan 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 karya tulis akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, 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 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.

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 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Dosen Penasehat Akademik.
6. Bapak/Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a.
9. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan semua ketersediaan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya 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 dimasa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/I Tata Boga khususnya.

Padang, September 2020

Ivo Amanda

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Ketumpang Air.....	4
B. Kue Talam Bulan	6
C. Kualitas Penambahan Ketupang Air Pada Kue Talam Bulan.....	17
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Waktu Dan Tempat	21
C. Pemilihan Bahan	21
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan Ketupang Air	24
E. Proses Pengolahan Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	25
F. Bagan Proses Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	28
G. Jenis Data Dan Sumber Data Penelitian	29
H. Tahap Penelitian.....	30
I. Uji Organoleptik	32
J. Analisis Data.....	32

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan..... 34
B. Pembahasan..... 48
C. Analisis Harga..... 52

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 55
B. Saran..... 56

DAFTAR PUSTAKA 57

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Dengan Diameter 4cm Dan Panjang 3cm Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	35
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	37
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Permukaan Luar Hijau Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	39
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Putih Bagian Atas Di Tengahnya Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	41
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	43
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	45
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis dari Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ketupang Air	7
2. Bagan Proses Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan.....	28
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Dengan Diameter 4cm Dan Panjang 3cm Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	36
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	38
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Hijau Pada Bagian Luar Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	40
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Putih Pada Bagian AtasTengahnya Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	42
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	44
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	46
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Terhadap Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	58
2. Angket Penelitian.....	64
3. Surat Rekomendasi	69
4. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	70
5. Surat Tugas Pembimbing	71
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	72
7. Surat Permohonan Panelis	73
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	74
9. Kartu Konsultasi	75

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia sebagian orang menganggap ketumpang air (*Peperomia pellucida* L.) atau nama lainnya adalah sirih cina tidak banyak fungsinya. Jenis tanaman ini dianggap sebagai gulma bagi sebagian orang yang mengganggu pertumbuhan tanaman budidayanya. Pada umumnya ketumpang air (*Peperomia pellucida* L.) secara tradisional telah digunakan dalam mengobati beberapa penyakit seperti abses, bisul, jerawat, radang kulit, penyakit ginjal dan sakit perut. Manfaat lain dari tumbuhan ketumpang air (*Peperomia pellucida* L.) antara lain sebagai obat sakit kepala dan demam (Oloyede,2011).

Tumbuhan ketumpang air (*Peperomia pellucida* L.) adalah tumbuhan herbal yang berasal dari Amerika Serikat tetapi tumbuhan liar dengan mudah di dapatkan di Indonesia. Ketumpang air (*Peperomia pellucida* L.) merupakan tumbuhan herbal yang termasuk famili Piperaceae. Tumbuh ini dapat ditemukan pada daerah yang tidak begitu kering. Umumnya pada daerah yang tidak begitu subur misalnya pada batu, tembok yang lembab, di ladang dan dipekarangan bahkan dipinggiran parit.

Ketumpang air (*Peperomia pellucida* L.) secara tradisional telah dimanfaatkan oleh masyarakat dalam mengobati beberapa penyakit.

Kemampuan tumbuhan Ketumpang air (*Peperomia pellucida* L.) juga bisa di jadikan sebagai pewarna alami pada berbagai macam bahan makanan.

Kue Indonesia dapat diartikan sebagai pangan atau makanan kecil di Indonesia. Sesuai dengan pendapat Anni Faridah dkk(2008:446) “ Kue Indonesia dapat diartikan sebagai pangan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum yang disajikan kepada tamu, sebagai bekal ke sekolah dan ke kantor”. Kue tradisional yang kental akan adat istiadat memiliki sudut pandang yang khas yaitu filosofi tersendiri mulai dari penyajian, bahan pembuatan, serta keberadaan kue tersebut (Ucu Sawitri2013). Kue tradisional Indonesia sangat beraneka ragam salah satunya adalah kue talam bulan.

Kue talam bulan merupakan salah satu kue tradisional Indonesia dengan bahan utama tepung terigu, santan, gula pasir, tepung meizena, telur, vanili dan air pandan. Aroma harum yang dihasilkan dari air daun pandan serta rasa gurih dari santan menjadikan kue ini memiliki rasa cita rasa yang khas. Kue talam bulan umumnya berbentuk bulat dengan warna hijau dan di bagian atas nya terdapat bulatan putih kecil yang terbuat dari santan. Cara pembuatan kue talam bulan tidak serumit saat melihat tampilannya yang begitu cantik. Kue talam bulan merupakan jajan pasar yang banyak disukai oleh semua kalangan baik di desa maupun dikota, hal ini ditandai dengan

mudahnya kita menemukan kue talam bulan baik di warung, toko kue maupun di pasar.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Penggunaan Ketupang Air Dalam Pembuatan Kue Talam Bulan**” jika penelitian ini berhasil nantinya bisa menciptakan produk baru di bidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini dapat :

1. Membuat kue talam bulan dengan menggunakan ketupang air.
2. Mendeskripsikan kualitas penggunaan ketupang air pada pembuatan kue talam bulan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi Mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Memberi informasi yang bermanfaat tentang penambahan ketupang air dalam pembuatan kue talam bulan.
3. Menambah pengalaman pada penelitian penggunaan ketupang air dalam pembuatan kue talam bulan
4. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.