

**PENGGUNAAN SINGKONG PADA PEMBUATAN KULIT RISOLES
PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Diploma Tiga (D III)*



Oleh:

NUR RAHMAH JAMIL
NIM: 2014/14079042

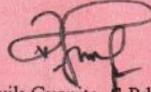
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Judul : Penggunaan Singkong Pada Pembuatan Kulit Risoles
Nama : Nur Rahmah Jamil
NIM : 14079042/2014
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

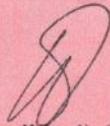
Padang, Agustus 2017

Disetujui oleh Pembimbing



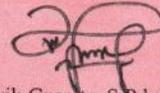
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Ketua Jurusan



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Nur Rahmah Jamil
NIM : 14079042

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Proyek Akhir
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul

Penggunaan Singkong Pada Pembuatan Kulit Risoles

Padang, Agustus 2017

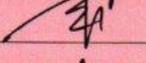
Tim Penguji Tanda Tangan

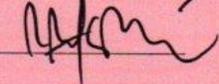
1. Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. Anggota : Dr. Elida, M.Pd

3. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

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 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nur Rahmah Jamil
NIM / TM : 14079042/2014
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul :

Penggunaan Singkong Pada Pembuatan Kulit Risoles

Adalah benar merupakan hasil karya 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.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2 001

Saya yang menyatakan



Nur Rahmah Jamil
NIM. 14079042

ABSTRAK

Nur Rahmah Jamil, 2017. “Penggunaan Singkong Pada Pembuatan Kulit Risoles”. *Proyek Akhir*. Program studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kulit risoles dari singkong dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah menambah keanekaragaman olahan dari singkong serta mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan kulit risoles. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan empat kali penelitian pembuatan kulit risoles dari singkong. 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 panelis dari mahasiswa D3 Tata Boga dan S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah empat kali penelitian mendeskripsikan kualitas bentuk kulit risoles dari singkong adalah bentuk rapi (berdiameter 18 cm), kualitas warna adalah warna kuning muda, kualitas aroma adalah beraroma harum singkong, kualitas tekstur adalah agak lembut, dan kualitas rasa adalah terasa singkong.

Kata Kunci: Kulit Risoles, Singkong, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Singkong Pada Pembuatan Kulit Risoles”** yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

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

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku dosen Penasehat Akademik dan sebagai Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku dosen pembimbing Proyek Akhir dan selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd dan Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si, selaku dosen penguji Proyek Akhir.
5. Dosen Staf Pengajar Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Staf 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 dan doa yang telah diberikan.
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2014 dan seluruh senior yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tidak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Agustus 2017

Nur Rahmah Jamil

DAFTAR ISI

	Halaman
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.....	6
C. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Risoles	8
B. Singkong.....	10
C. Resep Standar Adonan Kulit Risoles	15
D. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Risoles.....	16
E. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Risoles.....	19
F. Kualitas Kulit Risoles.....	23
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Persiapan Bahan	27
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Risoles.....	29
E. Proses Pengolahan Kulit Risoles dari Singkong	30
F. Bagan Proses Pengolahan Kulit Risoles dari Singkong	32
G. Jenis dan Sumber Data	33
H. Tahap Penelitian	34
I. Uji Organoleptik.....	36
J. Analisis Data	37
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	38
B. Pembahasan	48
C. Penentuan Harga Jual	53
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Singkong Per 100 gram Bahan	13
2. Kandungan Gizi Pada Singkong	14
3. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi (berdiameter 18cm) Kulit Risoles dari Singkong	39
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Muda) Kulit Risoles dari Singkong	41
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Singkong (beraroma harum) Kulit Risoles dari Singkong	43
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Kulit Risoles dari Singkong.	45
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (terasa singkong) Kulit Risoles dari Singkong	47
8. Anggaran Biaya Pembuatan Kulit Risoles dari Singkong	54
9. Anggaran Biaya Pembuatan Kulit Risoles dari Tepung Terigu.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Singkong	11
2. Singkong yang Telah Diparut	15
3. Bagan Pembuatan Kulit Risoles dari Singkong	32
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi (berdiameter 18 cm) Kulit Risoles dari Singkong	40
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Muda) Kulit Risoles dari Singkong	42
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Singkong (Beraroma Harum) Kulit Risoles dari Singkong	44
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Agak Lembut) Kulit Risoles dari Singkong	46
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Singkong) Kulit Risoles dari Singkong	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi.....	64
2. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	65
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	66
4. Surat Tugas Pembimbing	67
5. Surat Tugas Seminar	68
6. Surat Tugas Seminar	69
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	70
8. Surat Penelitian	71
9. Bon Peminjaman Alat	72
10. Petunjuk Pengisian Angket	73
11. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	77
12. Dokumentasi Penelitian	78

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Risoles adalah salah satu jenis makanan yang disajikan sebagai *hors-d'oeuvre* atau *entrée* ringan. Isi risoles dapat berupa daging ayam, daging sapi, daging ikan, udang, jamur kancing, wortel, kentang, atau buncis. Adonan dadar dibuat dari campuran tepung terigu, kuning telur, mentega/margarin dan air atau susu lalu digoreng setelah dilapisi kocokan telur ayam dan tepung panir (Wikipedia. id, 2016:1). Risoles adalah makanan cemilan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Risoles mengandung energi sebesar 134 kkal, protein 2,1 gr, karbohidrat 28,2 gr, lemak 1,4 gr, kalsium 2,7 mg, fosfor 0 mg, dan zat besi 0,56 mg. Selain itu didalam risoles juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0 mg dan vitamin C 0 mg. Hasil tersebut di dapat dari melakukan penelitian terhadap 40 gr risoles, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100% (berbagai publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia serta sumber lainnya, 2017:1). Menurut Kalis Kukis, 2016:01, “Standar ukuran risoles memiliki panjang 5-6 cm dan diameter 2-3 cm”.

Albertin Hoesni (2007:4) menarik kesimpulan sebagai berikut ini:

Risoles, salah satu *snack* atau kudapan yang sangat disukai. Makanan kecil ini bisa disiapkan bertahap. Dapat membuat isinya lebih dulu kemudian simpan dalam lemari es menunggu proses memasak berikutnya. Menyusul kemudian buatlah kulitnya pada saat akan

digunakan. Isi yang sudah matang bisa bertahan hingga 2-3 hari. Saat akan digunakan, panaskan isi terlebih dahulu. Sementara kulit risoles harus dengan adonan yang dibuat mendadak.

Kulit risoles pada umumnya memiliki kulit berbentuk bulat atau bundar dibuat dengan salah satu bahan dasar yaitu tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan impor yang tidak di produksi dalam negeri dan memiliki cukup nilai gizi pada konsumen. Menyikapi hal ini dalam pembuatannya dapat dilakukan dengan memvariasikan penggunaan sumber pangan lokal pada pengolahan kulit risoles ini. Salah satu sumber pangan lokal yang berpotensi berasal dari umbi-umbian adalah singkong. Menurut Retno Indrati, dkk, 2014:1, “Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan kedua terbesar setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri. Singkong mempunyai beberapa kekurangan diantaranya kadar protein dan vitamin yang rendah serta nilai gizi yang tidak seimbang, tetapi jenis pangan ini sering dikonsumsi karena harga yang murah, serta budidaya yang tidak terlalu rumit”.

Di mata pemerintah dan masyarakat, singkong dianggap sebagai bahan makanan lokal yang perlu dikembangkan sebagai bahan makanan pokok alternatif. Namun singkong bukan berasal dari Indonesia. Singkong atau *cassava (Manihot esculenta)* pertama kali dikenal di Amerika Selatan yang dikembangkan di Brazil dan Paraguay pada masa prasejarah. Di Indonesia,

singkong dari Brazil diperkenalkan oleh orang Portugis pada abad ke-16. Kemudian singkong ditanam secara komersial di wilayah Indonesia sekitar tahun 1810. Sekarang ini, singkong menjadi bahan makanan yang merakyat dan tersebar di seluruh pelosok Indonesia (Ibar Rocker, 2014:2).

Salah satu daerah yang menjadi bahan makanan yang merakyat dan tersebar di Indonesia yaitu Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang mempunyai berbagai macam hasil pertanian berupa umbi-umbian yaitu ubi jalar, talas, singkong, kentang dan lain-lain. Adanya hasil pertanian yang beragam dapat menunjang ketahanan pangan masyarakat. Singkong merupakan tanaman sudah familiar yang banyak ditemukan di pasar dengan harga relatif murah. Daging singkong ada yang berwarna putih, kuning atau gading serta singkong ada yang manis dan ada yang pahit. Singkong ini dapat menjadi beberapa variasi olahan makanan ringan yang cocok dijadikan oleh-oleh tradisional Sumatera Barat salah satunya yaitu Kerupuk Sanjai berasal dari salah satu daerah di Bukittinggi, Karak Kaliang yang bahan utama yang digunakan adalah tepung singkong, singkong yang dipilih kemudian diparut hingga menjadi tepung yang berasal dari Kota Bukittinggi yang di produksi dari daerah lain seperti Payakumbuh dan Kerupuk Dakak atau Cancang yang merupakan kuliner khas Sumatera Barat terbuat dari singkong goreng yang diiris tipis (Herly, 2017:1).

Menyikapi hal diatas dalam bentuk variasi olahan singkong ini dapat dilakukan dengan menggunakan singkong yang diparut lalu dibuang patinya

atau airnya. Hal ini di indikasikan dengan semakin meluasnya areal penanaman dan produksi singkong. Dalam upaya meningkatkan pemanfaatan singkong ini, maka perlu di aplikasikan pada produk pangan, perlu dilakukan penganekaragaman dalam pengolahannya. Salah satu alternatifnya adalah substitusi tepung terigu menggunakan singkong yang telah diperas airnya pada pembuatan kulit risoles. Tepung terigu diketahui sebagai salah satu bahan dasar pembuatan kulit risoles. Namun tepung terigu merupakan bahan impor dan harganya semakin meningkat. Melalui aplikasi yang tepat dalam pembuatan kulit risoles, maka dapat mengurangi ketergantungan komoditas impor sekaligus meningkatkan nilai ekonomi komoditas produksi dalam negeri tanpa harus mengurangi tingkat konsumsi dan nilai gizi konsumen. Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi sumber pangan lokal khususnya singkong adalah dengan menggunakannya pada pembuatan kulit risoles.

Ditinjau dari segi gizi dan manfaat, singkong mengandung hampir dua kali lipat kalori dari pada manfaat kentang. Per 100 gr singkong menyediakan 160 kalori. Kalori terutama berasal dari *sukrosa*, membentuk sebagian besar dalam umbi ini terhitung lebih dari 69% dari total gula. Singkong adalah salah satu jenis makanan yang bebas *gluten*. Singkong sangat rendah lemak di bandingkan dengan sereal atau kacang-kacangan. Singkong adalah salah satu sumber utama dari beberapa mineral penting seperti *seng*, *magnesium*, tembaga, besi, dan *mangan*. Selain itu, singkong juga memiliki jumlah *kalium*

yang cukup (271 mg per 100 gr 6% dari kebutuhan setiap hari), *kalium* merupakan komponen penting dari sel dan cairan tubuh yang membantu mengatur denyut jantung dan tekanan darah. Secara umum, kandungan *sianida* jauh lebih tinggi di bagian kulit luar dari singkong. Mengupas singkong akan mengurangi kandungan *sianida* termasuk pengeringan dengan sinar matahari dan perendaman. Kemudian di lanjutkan dengan mendidihkan singkong dalam air garam cuka. Penguapan senyawa ini akan membuat singkong aman untuk dikonsumsi manusia (Yuli, 2014:1).

Biasanya singkong yang dikonsumsi masyarakat dimasak untuk bermacam-macam makanan seperti singkong rebus atau singkong goreng, tape dan lain-lain sehingga mempunyai arti ekonomi terpenting dibandingkan dengan jenis umbi-umbian yang lain. Singkong dapat diolah menjadi beraneka produk pangan yang dapat memberikan energi setara dengan beras sehingga dapat dijadikan sebagai pangan alternatif pengganti beras, antara lain: beras singkong (rasi) sebagai makanan pokok masyarakat Kampung Cirende (Propinsi Jawa Barat), beras aruk sebagai makanan pokok oleh masyarakat Kecamatan Tempilang (Propinsi Bangka Belitung). Olahan lain yang dapat ditemukan yaitu dengan cara direbus, digoreng, diolah menjadi gaplek, tepung, mocaf (*modified cassava*), pati, kripik, stik, serundeng, pergedel, getuk dan lain-lain (Anni Faridah, dkk, 2013:62-65). Singkong yang digunakan dalam pembuatan kulit risoles dari singkong ini adalah daging umbi yang berwarna putih dan manis.

Selain sebagai bahan makanan singkong merupakan sumber energi yang lebih tinggi dibanding padi, jagung, dan ubi jalar (Susilo, dkk dalam Widowati, 2010:1). Sedangkan pada tepung terigu, kadar air yang dimiliki sekitar 11-14%, sereal dalam keadaan masak dan kering. Cara lain dalam pengolahan singkong yang lain adalah singkong yang diparut lalu diperas menggunakan kain kasa untuk dibuang air/pati dari singkong, yang akan digunakan adalah singkong yang akan dibuat kulit risoles dengan perbandingan 75% singkong yang telah diparut serta telah diperas airnya dan 25% sisanya adalah air perasan dari singkong yang tidak digunakan berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Singkong Pada Pembuatan Kulit Risoles”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini:

1. Dapat membuat kulit risoles dari singkong.
2. Dapat mengurangi ketergantungan pada bahan impor dan meningkatkan nilai ekonomi bahan produksi dalam negeri.
3. Mendeskripsikan kualitas kulit risoles dari singkong dilihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna

- c. Aroma
- d. Tekstur
- e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah keanekaragaman olahan dari singkong.
2. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen.
3. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan kulit risoles.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.