

PENGUNAAN TEPUNG JAGUNG DALAM PEMBUATAN PILUS KEJU

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:

**MARDIYA BELINA
NIM / BP : 18079046 / 2018**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

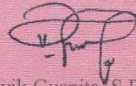
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Pilus Keju

Judul : Penggunaan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Pilus Keju
Nama : Mardiya Belina
NIM : 16079046
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

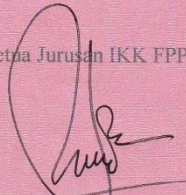
Padang, 12 September 2021

Disetujui oleh Pembimbing



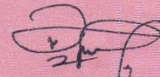
Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, SPd, 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 : Mardiya Belina
NIM : 16079046
Judul : Penggunaan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Pilus Keju
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, 12 November 2021


Tim Penguji

Tanda Tangan

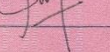
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

2. 

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

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
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 : ikkfpuno@email.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mardiya Belina
NIM : 18079046
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Penggunaan Tepung Jagung dalam Pembuatan Pilus Keju**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan



Mardiya Belina
NIM. 18079046

ABSTRAK

Mardiya Belina. 2021. “ Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Jagung. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat pilus keju dengan menggunakan tepung jagung, serta mendeskripsikan kualitas pilus keju tepung jagung dari segi bentuk, tekstur, aroma, rasa, dan warna. Manfaat penelitian ini adalah untuk pilus keju menggunakan bahan lokal, serta membuat inovasi pembuatan pilus keju. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali ulangan pembuatan pilus keju tepung jagung, penelitian ini dilakukan pada bulan november 2021 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Kualitas uji organoleptik setelah melakukan 3 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk pilus tepung jagung adalah bulat panjang dengan kedua ujung runcing, kualitas warna adalah kuning keemasan, kualitas tekstur adalah Renyah, Kualitas Aroma adalah harum dan kualitas rasa adalah gurih. Harga jual pilus tepung jagung dengan berat 400 gr adalah seharga Rp. 50.000.

Kata Kunci : Pilus Keju Tepung Jagung, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul **“Penggunaan Tepung Jagung dalam Pembuatan Pilus Keju”**Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama Penyusunan Proyek Akhir ini,penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan,penyusunan hingga penulis proyek akhir ini dari banyak pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati,M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita,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 Program dan Pembimbing Proyek Akhir 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 Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Bapak atau Ibu Staf pengajar,dan Bapak atau Ibu Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kedua Orang Tua tercinta dan keluarga yang telah memberikan dukungan moril maupun material.
7. Semua keluarga besar yang telah berpartisipasi dan memberikan dorongan semangat selama mengerjakan Proyek Akhir ini.
8. Seluruh teman-teman D3 Tata Boga 2018 dan teman-teman terdekat saya yang memberikan bantuan dan dukungan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Proyek Akhir ini masih jauh dari Kesempurnaan. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Padang , November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
A. Pilus Keju	4
B. Jagung	10
C. Tepung Jagung	16
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Tempat dan Waktu Penelitian	18
C. Pemilihan Bahan.....	18
D. Alat yang digunakan Dalam Pembuatan Pilus Keju Tepung Jagung...20	
E. Proses Pengolahan Pilus Keju Tepung Jagung	20
F. Bagan Pembuatan Pilus Keju Tepung Jagung	22
G. Jenis dan Sumber Data	24
H. Tahap Penelitian	25
I. Ujiorganoleptik	26
J. Analisis Data	26
BAB IV TEMUAN	28
A. Deskripsi Data	28
B. Pembahasan	35
C. Analisis Harga	37

BAB V PROSEDUR PENELITIAN	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	42
DAFTAR LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel	
Tabel 1. Kandungan Gizi Tepung Jagung.....	12
Tabel 2. Resep Pilus KejuTepung Jagung	21
Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik Bentuk Pilus Keju Tepung Jagung	28
Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik Warna Pilus Keju Tepung Jagung	30
Tabel 5. Hasil Uji Organoleptik Tesktur Pilus Keju Tepung Jagung	31
Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Aroma Pilus Keju Tepung Jagung.....	33
Tabel 7. Hasil Uji Organoleptik Rasa Pilus Keju Tepung Jagung.....	34
Tabel 8. Analisi Data.....	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar	
Gambar 1. <i>Dent Corn</i>	13
Gambar 2. <i>Filnt Corn</i>	13
Gambar 3. <i>Pop Corn</i>	14
Gambar 4. <i>Flour Corn</i>	14
Gambar 5. <i>Sweet Corn</i>	15
Gambar 6. <i>Pod Corn</i>	15
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Tepung Jagung	22
Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Pilus Keju Tepung Jagung	23
Gambar 9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Bentuk	29
Gambar 10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Warna	31
Gambar 11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Tekstur	32
Gambar 12. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Aroma	34
Gambar 13. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Rasa	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran	
1. Dokumentasi Penelitian	44
2. Angket Penelitian	47
3. Surat Permohonan Penulisan Tugas Akhir	49
4. Surat Rekomendasi.....	50
5. Surat Tugas Pembimbing	51
6. Surat Penelitian	52
7. Surat Permohonan Panelis	53
8. Surat Melaksanakan Penelitian	54

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dengan sumber daya alamnya yang besar memiliki aneka jenis pangan sumber karbohidrat, beberapa diantaranya seperti beras, ubi, sagu dan jagung. Namun kenyataannya sumber karbohidrat yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu beras. Ketergantungan bangsa Indonesia terhadap beras begitu tinggi sehingga ketika kebutuhan beras tidak mencukupi, Indonesia harus mengimpor beras dari luar negeri. Dalam mengatasi masalah tersebut diperlukan upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras dan bahan pangan impor lainnya dengan mencari alternatif bahan pangan yang dapat tumbuh di Indonesia (Suryani, M.A. 2011:1).

Hal ini sesuai dengan penetapan pemerintah no 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1:

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 dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan penting serta menjadi prioritas oleh *Puslitbang* / Balai besar yang berada dibawah badan *Litbang* Pertanian. Jagung merupakan bernilai ekonomis serta mempunyai peluang untuk dikembangkan. Jagung sebagai salah satu komoditas yang potensial

untuk diolah menjadi bahan pangan dan bahan baku industri, maka penanganan jagung setelah panen perlu mendapatkan perhatian (Awami, S.N, *et al.*, 2013:29). Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah jagung adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan jagung yang tahan lebih lama (Richana, N,*et all.*,2012:15). Pemanfaatan jagung akan menambah variasi produk yang dihasilkan dari jagung itu sendiri untuk itu penulis tertarik meneliti tentang “ **Penggunaan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Pilus Keju**”.

Menurut SNI 01-3727-1995, tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dengan cara menggiling biji jagung yang bersih dan baik melalui proses pemisahan kulit, *endosperm*, lembaga, dan tip cap. *Endosperm* merupakan bagian biji jagung yang digiling menjadi tepung dan memiliki kadar karbohidrat yang tinggi. Kulit memiliki kandungan serat tinggi sehingga kulit harus dipisahkan dari endosperm karena dapat membuat tepung bertesktur kasar, sedangkan lembaga merupakan bagian biji jagung yang paling tinggi kandungan lemaknya sehingga harus dipisahkan karena lemak yang terkandung dalam lembaga dapat membuat tepung tengik. Tip tap merupakan tempat melekatnya biji jagung pada tongkol jagung yang harus dipisahkan sebelum proses penepungan agar tidak terdapat butir-butir hitam pada tepung (Anonim, 2012).Jagung mempunyai lemak yang terdapat pada tungkul-tungkul jagung. Jadi dapat disimpulkan bahwa jagung juga dapat dijadikan salah satu alternatif pengganti nasi karena mengandung karbohidrat tinggi dan juga rendah gula.

B. Tujuan

Tujuan dari penelitian yang dilakukan :

1. Dapat membuat Pilus Keju dengan menggunakan tepung jagung.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas yang dihasilkan oleh pilus keju dari tepung jagung baik dari segi rasa, aroma, tekstur, bentuk dan warnanya.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Meningkatkan variasi produk olahan yang berbahan tepung jagung sehingga bisa diterapkan di kehidupan sehari-hari ataupun dikalangan masyarakat.
- b. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan pilus keju menggunakan tepung jagung, khususnya bagi mahasiswa D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.