

**PENGGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU
DALAM PEMBUATAN KUE SEMPRONG**

PROYEK AKHIR

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



Oleh:

**OVILLY AGNESIA
NIM 2014/14079025**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Kue Semprong

Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan
Kue Semprong
Nama : Ovilly Agnesia
NIM : 2014/ 14079025
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Disetujui oleh Pembimbing



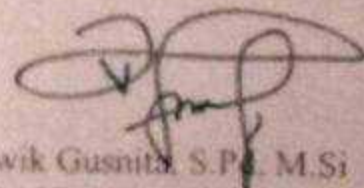
Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Jurusan JKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ovilly Agnesia
NIM : 2014/ 14079025
Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Semprong
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

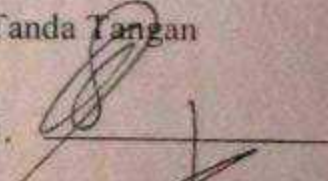
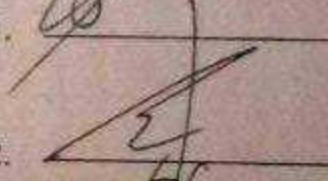
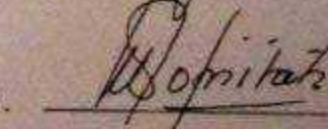
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji Nama

Ketua : Dra. Winelis Syarif M.Pd
Anggota : Dr. Elida, M.Pd
Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ovilly Agnesia
NIM : 14079025/2014
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

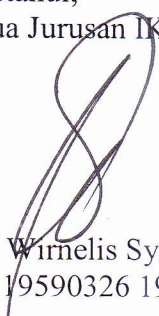
“Penggunaan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Kue Semprong”

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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


Padang, Agustus 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP


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

Saya yang menyatakan,




Ovilly Agnesia
NIM 14079025

ABSTRAK

Ovilly Agnesia. 2017. “*Penggunaan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Kue Semprong. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang*”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas *kue semprong* dari *tepung kacang hijau* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil pertanian yakni *kacang hijau*, serta memvariasi bentuk olahan *kue semprong*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan penggunaan *tepung kacang hijau dalam pembuatan kue semprong*. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Mei 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 dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue semprong dari *tepung kacang hijau* adalah berbentuk silinder dengan panjang 12 cm dan diameter 1,5 cm dan berbentuk rapi dari bentuk gulungannya, warna kue semprong dari *tepung kacang hijau* adalah berwarna coklat, aroma kue semprong dari *tepung kacang hijau* adalah cukup beraroma tepung kacang hijau dan kayu manis, tekstur kue semprong dari *tepung kacang hijau* adalah renyah, dan rasa kue semprong dari *tepung kacang hijau* adalah terasa manis dan cukup terasa tepung kacang hijau dan kayu manis. Harga jual kue semprong dari *tepung kacang hijau* adalah tersebut senilai Rp. 20.000,-/75 gr.

Kata Kunci: Kue Semprong, Tepung Kacang Hijau, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Kue Semprong”**. Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Penulis menyadari bahwa proposal proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan, waktu, dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proposal ini dapat penulis selesaikan.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Penasehat Akademik dan dosen pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku dosen penguji Proyek Akhir.

5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh 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 materi dan doanya kepada penulis
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2014 Tata Boga dan seluruh senior D3 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proposal Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya proposal 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 proposal ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, 24 Juli 2017

Ovilly Agnesia

DAFTAR ISI

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	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Semprong	6
B. Resep Kue Semprong	8
C. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Semprong	8
D. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Semprong	12
E. Kacang Hijau	17
F. Tepung Kacang Hijau	19
G. Kualitas Kue Semprong	20
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat Penelitian	25
C. Pemilihan Bahan	25
D. Alat yang digunakan dalam Penggunaan Tepung Kacang Hijau dalam pembuatan Kue Semprong	26
E. Proses Pengolahan Kue Semprong Kacang Hijau	27
F. Bagan Pembuatan Kue Semprong	29
G. Jenis Data dan Sumber Data	31
H. Tahap Penelitian	32
I. Uji Organoleptik	34
J. Analisis data	35
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	37
B. Pembahasan	53
C. Analisis Harga	60
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	65
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Kacang Hjaiu per 100gram bahan	18
2. Bahan-Bahan Pembuatan Kue Semprong Kacang Hijau	27
3. Deskripsi Data Uji OrganoleptikKualitas Bentuk (Silinder) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	38
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kue Semprong Kacang Hijau.....	40
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kue Semprong Kacang Hijau.....	41
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Kacang Hijau) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	43
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Kayu Manis) Kue Semprong Kacang Hijau	45
8. Deskripsi Data Uji OrganoleptikKualitas Tekstur (Renyah) Kue Semprong Kacang Hijau	46
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Kacang Hijau) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	48
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	50
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Kayu Manis) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau.....	51
12. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Semprong Dari Tepung Kacang Hijau .	61
13. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Semprong dari Tepung Beras	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Kue Semprong	7
2. Cetakan Kue Semprong.....	16
3. Bagan Pembuatan Tepung Kacang Hijau pada Penelitian.....	19
4. Bagan Pembuatan Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	29
5. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Bentuk (Silinder) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	39
6. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	41
7. Deskripsi Uji Organolaptik Organoleptik Kualitas Warna Kue Semprong Kacang Hijau	42
8. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Aroma (Tepung Kacang Hijau) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	44
9. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Aroma (Kayu Manis) Kue Semprong Kacang Hijau	46
10. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Tekstur (Renyah) Kue Semprong Kacang Hijau.....	47
11. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Rasa (Tepung Kacang Hijau) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau.....	49
14. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau	51
15. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Kayu Manis) Kue Semprong dari Tepung Kacang Hijau.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	70
2. Surat Rekomendasi.....	71
3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir.....	72
4. Surat Tugas Pembimbing	73
5. Surat Tugas Seminar	74
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	75
7. Surat Penelitian	76
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	77
9. Kartu Konsultasi	78

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue Semprong adalah salah satu jenis kue kering yang berbentuk selinder atau panjang seperti pipa dengan rasa yang khas dan unik. Oleh karena itu Kue Semprong menjadi salah satu kue favorit yang sering dijadikan camilan sehari-hari, sebagai pengiring minum teh, dan dihidangkan pada hari besar agama seperti Hari Raya Idul Fitri, Imlek, dan Natal. Tidak hanya dijumpai di Indonesia kue ini juga terdapat di Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam namun dengan nama yang berbeda seperti Kuih Kapit, Kuih Sapit, Kuih Sepit, dan Kue Belanda.

Bandung Bisnis.com (2010) mengatakan “Kue Semprong selalu di ekspor untuk kebutuhan imlek yang permintaannya mencapai 15 ton.” Tingginya peminat dari Kue Semprong ini menjadikan kita harus bisa mevariasikan olahannya seperti membuatnya dengan aneka rasa agar konsumen tidak bosan dengan rasa yang begitu saja.

Bahan utama pembuatan kue semprong adalah tepung beras. Meskipun Indonesia adalah negara terbesar ketiga yang memproduksi beras terbanyak di dunia, Indonesia masih tetap merupakan negara importir beras. Situasi ini disebabkan karena para petani menggunakan teknik-teknik

pertanian yang tidak optimal, kondisi lingkungan yang ekstrim, ditambah dengan konsumsi per kapita beras yang besar (oleh populasi yang besar). Bahkan, Indonesia memiliki konsumsi beras per kapita terbesar di dunia (Indonesian Invenments, 2016). Tepung beras banyak digunakan karena sifatnya yang unggul dalam pengolahan. Dalam mengatasi ketergantungan terhadap penggunaan tepung beras pada olahan makanan perlu dilakukan upaya pengurangan. Upaya yang dapat dilakukan ialah dengan menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti beras salah satunya adalah tepung kacang hijau. Hal ini sesuai dengan pendapat Forum Kerja Penganekaragaman Pangan (2003: 22), “Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan adalah melalui difersifikasi pangan yaitu proses pengembangan produk pangan yang tidak kepada satu jenis bahan saja tapi memanfaatkan macam-macam bahan pangan.”

Indonesia adalah negara agraris yang memiliki wilayah subur dengan iklim tropisnya sehingga kaya akan komoditas pertanian. Beragamnya hasil pertanian tersebut perlu dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat, sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi beranekaragam makanan. Mengkonsumsi berbagai jenis makanan merupakan kunci untuk dapat menikmati berbagai cita rasa makanan dan untuk mendapatkan gizi yang lengkap. Setiap tubuh manusia memerlukan zat gizi dan berbagai substansi lain yang hanya dapat diperoleh dari beranekaragam makanan. Oleh karena

itu kita dianjurkan untuk mengkonsumsi berbagai jenis makanan. Makanan berfungsi sebagai sumber energi, membangun sel-sel tubuh yang rusak, pelindung, serta dapat menjaga kesehatan. Dilihat dari fungsi makanan tersebut kita perlu menciptakan dan memodifikasi berbagai jenis makanan dengan bahan-bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti kacang hijau sebagai sumber protein nabati.

Kacang hijau berasal dari polong-polongan (*Famili Leguminoseae*). Buah kacang hijau merupakan polong bulat memanjang antara 6-15 cm yang didalam setiap buahnya terdapat 5-10 biji kacang hijau. Biji kacang hijau berbentuk bulat atau lonjong, umumnya berwarna hijau, tetapi ada juga yang berwarna kuning, coklat, dan berbintik-bintik hitam.

Kacang hijau telah dikenal luas di Indonesia. Penanaman tanaman ini pertama di Indonesia dilakukan di Pulau Jawa dan Bali, kemudian berkembang ke Pulau Sulawesi, Sumatera, Kalimantan, dan pulau bagian Timur. Kelebihan kacang hijau dibandingkan dengan jenis kacang lain di antaranya mampu hidup dan berbuah di daerah kering. Hal ini membuktikan bahwa kacang hijau sangat mudah didapatkan.

Komponen terbesar yang dimiliki biji kacang hijau ialah karbohidrat (lebih dari 55%) yang terdiri dari pati, gula, dan serat. Pati kacang hijau memiliki daya cerna yang sangat tinggi yaitu 99,8% . Penyusun utama kedua setelah karbohidrat pada biji kacang hijau ialah protein (20-25%). Protein

kacang hijau memiliki daya cerna 77%. Selain itu kacang hijau juga mengandung vitamin (A, B1, dan C), serta beberapa mineral lainnya.

Kacang hijau juga merupakan sumber serat pangan yang mempunyai peranan sangat penting untuk mencegah terjadinya sembelit serta berbagai penyakit yang berhubungan dengan pencernaan. Oleh karena itu, produksi kacang hijau memerlukan kreativitas untuk memanfaatkan dan mengoptimalkan potensinya baik sebagai bahan konsumsi seperti pada pembuatan kue ataupun untuk keperluan olahan lainnya. Beberapa produk olahan kacang hijau yang dapat dijumpai adalah Makanan Bayi, Bubur, Minuman Sari Kacang Hijau, Mie Basah, Cookies, isian Kue Koci, isian Bakpao, dan Isian Onde-Onde. Namun belum ditemukan variasi olahan kacang hijau dalam bentuk Kue Semprong. Contoh variasi kue semprong yang sudah diteliti adalah Kue Semprong dari Tepung Ganyong oleh Nensi Erma Suryani pada tahun 2015 dan Kue Semprong dari Tepung Talas oleh Syaiful pada tahun 2016. Selain itu beberapa variasi lain dari kue semprong yang dapat kita temukan di pasaran ialah kue semprong keju, kue semprong ubi jalar ungu, kue semprong pisang, dan kue semprong talas ungu.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk menggunakan Tepung Kacang Hijau dalam pembuatan Kue Semprong. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada Kue Semprong. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik melakukan

penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Kue Semprong”**.

B. Tujuan Penelitian

1. Membuat Kue Semprong menggunakan tepung kacang hijau.
2. Mendeskripsikan kualitas Kue Semprong Kacang Hijau dari bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan Kue Semprong.
2. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung kacang hijau terhadap olahan kue.
3. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan baik peneliti maupun mahasiswa Tata Boga dan masyarakat tentang cara membuat Kue Semprong menggunakan tepung kacang hijau.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Diploma Tiga Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.