

**PROYEK AKHIR**

**PEMBUATAN ES KRIM UBI JALAR UNGU DARI *DADIAH***

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi  
Diploma Tiga (D III) Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**PERADASARI PERTIWI  
NIM: 2013/1308015**

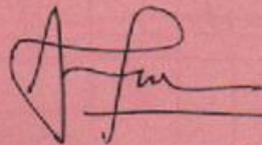
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR  
PEMBUATAN ES KRIM UBI JALAR UNGU DARI *DADIAH*

Nama : Peradasari Pertiwi  
BP/NIM : 2013/ 1308015  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Program Studi : DIII Tata Boga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2016

Disetujui Oleh Pembimbing,



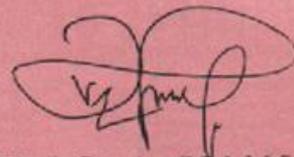
Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si  
NIP. 19680330 199403 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi DIII Tata Boga



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

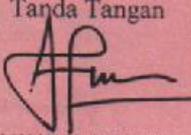
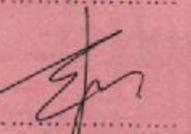
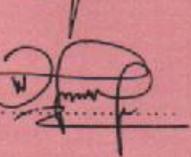
HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji  
Program Studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Judul : Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dari *Dadih*  
Nama : Peradasari Pertiwi  
BP/NIM : 2013/ 1308015  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Program Studi : DIII Tata Boga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2016

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	1. 
Anggota	: Dr. Elida, M.Pd	2. 
Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	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  
e-mail : kkunp.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Peradasari Pertiwi  
NIM/TM : 1308015 / 2013  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dari *Dadih*”

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 IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan,



Peradasari Pertiwi  
NIM. 1308015

## ABSTRAK

**Peradasari Pertiwi, 2016.** “Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dari *Dadiah*”  
*Proyek Akhir*. Padang : Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan kualitas es krim ubi jalar ungu dari *dadiah* dari segi aroma, warna, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil pertanian dan peternakan, serta memvariasi bentuk olahan *dadiah*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan es krim ubi jalar ungu dari *dadiah*. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juli 2016 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 5 orang dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas aroma es krim dari *dadiah* dan ubi jalar ungu adalah beraroma dan berasa khas *dadiah* dan beraroma ubi jalar ungu, kualitas warna adalah warna *fuchsia*, kualitas tekstur es krim adalah lembut dan mengkilat. Harga jual es krim ubi jalar ungu dari *dadiah* tersebut senilai Rp. 2500/cup.

**Kata Kunci: Es Krim, *Dadiah*, Ubi Jalar Ungu, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “**Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dari Dadiah**”. Penulisan Proyek Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Studi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Tata Boga D3, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan Proyek Akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan, waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan bimbingan dari berbagai pihak, maka laporan Proyek Akhir ini dapat penulis selesaikan. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen Pembimbing Akademik saya.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku dosen Penguji Proyek Akhir dan Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si, selaku dosen Penasehat Akademik dan dosen Pembimbing Proyek Akhir.

5. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen Penguji Proyek Akhir Proyek Akhir.
6. Seluruh Staf Pengajar, Staf Administrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua Orang tua tercinta, Mazri Tanjung (papa), Rise Heryanti (mama) yang tak terhingga kasih sayang dan pengorbanannya, menyayangi, menuntun serta mendoakan yang terbaik. Kepada Wulan Sherina Putri dan adikku Muthi'ah Gita Fajar yang juga selalu menyemangati dan menghibur penulis setiap hari. Serta Teti, Mia dan Geza yang selalu memotivasi penulis walaupun jauh dari Bengkulu.
8. Teman-teman yang sangat dicintai, Rizka Stevani, Humaira Fadila, Fedri Ramadhani, Rahmadani Syahputra, Labora Pakpahan dan Jecky Mahendra yang selalu menemani hari-hariku di kampus, saling tertawa dan bahagia, berbagi suka dan duka, buat tugas bersama-sama, dan hal-hal lain yang sangat menyenangkan dilakukan bersama-sama, yang membuat penulis selalu merasa gembira.
9. Seluruh rekan-rekan khususnya angkatan D3 dan S1 Tata Boga 2013, yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.

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, Agustus 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Es Krim Ubi Jalar Ungu.....	5
B. <i>Dadiah</i> .....	7
C. Resep Es Krim Ubi Jalar Ungu .....	10
D. Bahan-Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Es Krim.....	11
E. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Es Krim .....	14
F. Teknik Pengolahan Es Krim .....	17
G. Kualitas Es Krim .....	20
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Tempat Penelitian.....	23
C. Pemilihan Bahan .....	23

D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Es Krim <i>Dadiah</i> Ubi Jalar Ungu .....	24
E. Proses Pengolahan Es Krim <i>Dadiah</i> Ubi Jalar Ungu.....	25
F. Bagan Pembuatan Permen Jeli Terong Belanda .....	28
G. Jenis Data dan Sumber Data .....	29
H. Tahap Penelitian.....	30
I. Uji Organoleptik.....	32
J. Analisis data .....	32
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data.....	33
B. Pembahasan.....	43
C. Analisis Harga.....	45
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	48
B. Saran.....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>53</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Es Krim per 100gr.....	5
2. Analisa Komposisi Susu, per 100 gram .....	6
3. Kandungan Gizi Ubi Jalar Dalam 100 Gram .....	8
4. Resep Es Krim Ubi Jalar Ungu .....	10
5. Resep es krim <i>dadiah</i> ubi jalar ungu.....	26
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas warna pada Es Krim dari Dadiah dan Ubi Jalar Ungu .....	33
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas aroma <i>dadiah</i> pada Es Krim dari Dadiah dan Ubi Jalar Ungu.....	34
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas aroma Ubi Jalar Ungu pada Es Krim dari Dadiah dan Ubi Jalar Ungu .....	36
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut pada Es Krim dari Dadiah dan Ubi Jalar Ungu.....	37
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Mengkilat pada Es Krim dari Dadiah dan Ubi Jalar Ungu .....	39
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa <i>Dadiah</i> pada Es Krim dari Dadiah dan Ubi Jalar Ungu.....	40
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Jalar Ungu pada Es Krim dari Dadiah dan Ubi Jalar Ungu .....	41

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ubi Jalar Ungu .....	7
2. Dadiah .....	9
3. Kode Warna dan nama Warna .....	21
4. Bagan Pembuatan Es Krim <i>Dadiah</i> Ubi Jalar Ungu .....	28
5. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Warna .....	34
6. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Aroma <i>Dadiah</i> .....	35
7. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Aroma Ubi Jalar Ungu .....	37
8. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Aroma Ubi Jalar Ungu .....	38
9. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Tekstur Mengkilat .....	40
10. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Rasa <i>Dadiah</i> .....	41
11. Deskripsi Uji Organolaptik Kualitas Rasa Ubi Jalar Ungu.....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian .....	53
2. Surat Rekomendasi.....	56
3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir .....	57
4. Surat Tugas Pembimbing .....	58
5. Surat Tugas Seminar .....	59
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	60
7. Surat Penelitian .....	61
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	62
9. Kartu Konsultasi.....	63

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Es Krim merupakan salah satu makanan yang sangat populer di dunia dan menjadi makanan yang sangat disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. Es krim adalah salah satu makanan olahan dari susu yang direbus dengan bahan lain yang dibekukan. Menurut Standar Nasional Indonesia es krim adalah sejenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara dibekukan menggunakan tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani maupun nabati, dan gula. Menurut Chris (2004:1) “Es krim adalah makanan manis, memiliki rasa dan disantap ketika dingin. Es krim biasanya dikonsumsi sebagai hidangan penutup atau lebih dikenal dengan sebutan *dessert*”. Variasi Es krim dilakukan pada pencampuran bahan-bahan pembuat es krim, salah satunya telah dilakukan oleh Erik Kurniawan (2014:3) “ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim, sehingga es krim akan meningkatkan kualitas gizi”. Menurut Murtiningsih dan Suyanti (2011:56) “Ubi jalar ungu mengandung kadar *antosianin* yang lebih tinggi dibandingkan dengan kedelai hitam, beras hitam, dan terung ungu. *Antosianin* ini berfungsi sebagai antioksidan yang dapat mencegah penuaan dini dan penyakit kanker”. Ubi jalar ungu mengandung pigmen *antosianin* yang tinggi pada ubi jalar ungu serta mempunyai stabilitas yang tinggi dibanding *antosianin* pada tumbuhan lain, membuat tanaman ubi jalar ungu sebagai pilihan yang lebih sehat sebagai alternatif pewarna alami.

Pembuatan es krim menggunakan campuran susu atau lemak hewani atau pun nabati. Jauh sebelum masuknya produk susu fermentasi luar ataupun susu fermentasi dengan merk komersil yang belakangan cukup mendapat tempat di tengah-tengah masyarakat, masyarakat Minangkabau yang mendiami Sumatera bagian tengah telah mengenal produk susu fermentasi yang disebut *dadiah*. *Dadiah* saat ini lebih umum dikenal sebagai salah satu produk makanan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. *Dadiah* terbuat dari susu kerbau yang difermentasi secara alami dengan menggunakan bambu yang ditutup dengan daun pisang. Menurut Azima (1983:10), “*dadih* adalah gumpalan susu yang tidak berubah atau pecah kembali setelah menggumpal, berbau, berasa asam dan dihasilkan dengan cara memeram susu kerbau dalam tabung bambu”. *Dadiah* baik bagi kesehatan, karena rasa asam nya dapat menghambat pertumbuhan beberapa jenis mikroorganisme lain yang tidak diinginkan (Sugitha dkk., 2000:13).

*Dadiah* bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah, meningkatkan daya tahan tubuh, dan mencegah berbagai penyakit (Dinas Peternakan, 2016). Namun *dadiah* belum banyak dikenal oleh masyarakat, hal ini mungkin disebabkan belum adanya sentuhan baik teknologi maupun seni dalam pengolahan, penyajian dan pengemasan *dadiah*, dikarenakan rasa asam pada *dadiah* dan aroma amisnya yang kurang disenangi oleh beberapa orang membuat *dadiah* menjadi tidak begitu disukai, karena Es krim adalah minuman yang sangat disukai oleh berbagai kalangan *dadiah* dapat dimanfaatkan dalam pembuatan es krim, sebagai campuran susu atau lemak

hewani. Susu dalam pembuatan Es krim dapat diganti sebahagian dengan *dadiah*, dengan begitu *dadiah* akan banyak diminati dan dikonsumsi. Warna alami untuk pembuatan es krim juga dapat menarik perhatian dalam pembuatan es krim *dadiah*.

Es krim merupakan salah satu makanan yang sangat disukai oleh anak-anak dan orang dewasa. Variasi Es krim telah dilakukan pada pencampuran bahan-bahan pembuat es krim, salah satunya telah dilakukan oleh Erik Kurniawan (2014:3) “ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim, sehingga es krim akan meningkatkan kualitas gizi”. Kelebihan yang ada pada *dadiah* dapat dimanfaatkan juga karena Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai bakteri probiotik. Pemanfaatan ubi jalar ungu dalam pembuatan es krim untuk juga dapat dijadikan untuk mengurangi rasa asam dan aroma amis yang ada pada *dadiah* dan memanfaatkan pigmen antosianin yang tinggi pada ubi jalar ungu sebagai pewarna alami dalam pembuatan es krim. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas dan dari beberapa literature yang telah dibaca belum ada yang meneliti es krim ubi jalar ungu dari *dadiah*, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu dari *Dadiah*”**.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Membuat es krim ubi jalar ungu dari *dadiah*.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas es krim ubi jalar ungu dari yang dihasilkan dari segi:

- a. Warna
- b. Aroma
- c. Rasa
- d. Tekstur

### **C. Manfaat Penelitian**

1. Meningkatkan penganekaragaman olahan hasil peternakan yaitu susu kerbau yang difermentasi (*dadiah*)
2. Meningkatkan penganekaragaman olahan hasil pertanian yaitu ubi jalar ungu.
3. Memberi informasi, kepada mahasiswa tentang penggunaan *dadiah* dan ubi jalar ungu dalam pembuatan es krim yang bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya bagi orang-orang yang bergerak dibidang jasa boga.
4. Meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu
5. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang ubi jalar ungu bisa menjadi pengganti pewarna dalam pembuatan es krim.
6. Memberikan pengalaman pada penulis dalam melakukan penelitian terhadap pembuatan es krim ubi jalar ungu dari *dadiah*.
7. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.