

PROYEK AKHIR

PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING DALAM PEMBUATAN

BOLU ZEBRA

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan

Program Diploma Tiga (DIII) Tata Boga



RAHMATULLAH

1308002/2013

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA

JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2017

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

**PENGUNAAN TEPUNG LABU KUNING DALAM
PEMBUTAN BOLU ZEBRA**

Nama : Rahmatullah
BP/ NIM : 2013/ 1308002
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

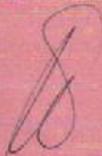
Disetujui oleh Pembimbing



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

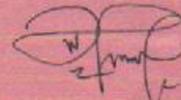
Mengetahui:

Ketua Jurusan IKK 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

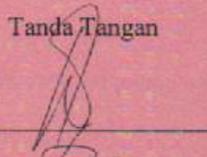
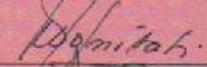
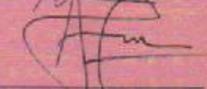
HALAMAN PENGESAHAN

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

Judul : **Penggunaan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Bolu Zebra**
Nama : Rahmatullah
BP/ NIM : 2013 / 1308002
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	(Ketua)	1. 
2. Dra. Sofnitati, M.Pd	(Anggota)	2. 
3. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	(Anggota)	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)7051188
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rahmatullah
BP/NIM : 2013/1308002
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul *Penggunaan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Bolu Zebra*

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu 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 dimasyarakat negara.

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

Padang, Februari 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Rahmatullah
NIM 1308002

ABSTRAK

Rahmatullah, 2016. “Penggunaan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Bolu Zebra” Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk 1) dapat membuat bolu zebra dari tepung labu kuning 2) mendeskripsikan kualitas bolu zebra dari tepung labu kuning dari segi: volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian dalam Proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 4 kali pengulangan pada pembuatan bolu zebra dengan menggunakan tepung labu kuning yang dilaksanakan pada bulan November 2016, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pastry dan Pengolahan Penyajian Kue dan Minuman. Hasil uji organoleptik dengan 4 kali penelitian menunjukkan bahwa kualitas bolu zebra dengan penggunaan tepung labu kuning dari segi volume adalah mengembang (100%), dari segi bentuk adalah rapi (100%), dari segi warna adalah warna kuning dan coklat seperti motif zebra (100%), kualitas bolu zebra dari segi aroma adalah beraroma labu kuning (100%) dan beraroma coklat (100%), dari segi tekstur adalah lembut (100%) dan lembab (100%) dan kualitas penggunaan tepung labu kuning dari segi rasa adalah manis (90%), rasa coklat (90%) dan rasa labu kuning (100%).

Kata Kunci: Bolu Zebra, Tepung Labu Kuning

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah diucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Bolu Zebra”** 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 laporan 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 proyek akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Pembantu Dekan I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan Ketua 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 Penguji Proyek Akhir.
5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku Dosen Penguji Proyek Akhir

6. 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
7. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil dan doa yang telah diberikan.
10. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2013 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

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

Padang, 15 Oktober 2016

Rahmatullah

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Bolu Zebra	6
B. Resep Standar Bolu Zebra	8
C. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	9
D. Alat-alat yang Digunakan dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	13
E. Tepung Labu kuning	17
F. Kualitas Bolu Zebra	18
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Persiapan Bahan	23
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	25

E. Proses Pengolahan Bolu Zebra.....	27
F. Bagan Proses Pengolahan Bolu Zebra dari Tepung Labu kuning.....	30
G. Jenis dan Sumber Data.....	31
H. Uji Organoleptik.....	32
I. Analisis Data.....	35
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	36
B. Pembahasan.....	54
C. Analisis Harga.....	64
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	66
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Resep Standar Bolu Zebra	8
Tabel 2. Perbandingan Komposisi Kimia Tepung Labu Kuning dan Tepung Terigu per 100 gram	18
Tabel 3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Bolu zebra dengan penggunaan tepung labu kuning	36
Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (rapi pada bagian motif zebra) Bolu zebra dengan penggunaan tepung labu kuning	38
Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Bolu Zebra dengan penggunaan tepung labu kuning	40
Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas aroma (labu kuning) Bolu zebra dari Tepung labu Kuning	42
Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Bolu Zebra dari Tepung Labu Kuning	44
Tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Bolu Zebra Tepung Labu Kuning	45
Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembab) Bolu Zebra dari Tepung Labu Kuning	47
Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Bolu zebra dari Tepung Labu Kuning	49
Tabel 11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Labu Kuning) Bolu Zebra dari Tepung Labu Kuning	51
Tabel 12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Cokelat) Bolu Zebra dari Tepung Labu Kuning	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
Gambar 1.	Bagan Pembuatan Bolu Zebra dari Tepung Labu Kuning.....	30
Gambar 2.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Mengembang	38
Gambar 3.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi pada Bagian Motif Zebra).....	39
Gambar 4.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna kuning dan Cokelat	41
Gambar 5.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Labu Kuning Pada Penggunaan tepung Labu Kuning Dallah pembuatan Bolu Zebra.....	43
Gambar 6.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Cokelat	45
Gambar 7.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut.....	47
Gambar 8.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lemabab.....	49
Gambar 9.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis...	50
Gambar 10.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Labu Kuning	51
Gambar 11.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Cokelat	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	71
Lampiran 2. Angket Penelitian	75
Lampiran 2. Surat Acc Judul.....	81
Lampiran 3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	82
Lampiran 4. Surat Tugas Pembimbing.....	83
Lampiran 5. Surat Tugas Seminar.....	84
Lampiran 6. Surat Tugas Calon Penguji	85
Lampiran 7. Surat Izin Penelitian	86
Lampiran 8. Surat Menguji Tugas Akhir	87

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan maupun industri lain cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, mie, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum yang tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Berdasarkan data *United State Departement of Agriculture* (USDA) pada bulan Mei tahun 2012, impor gandum di Indonesia terus meningkat mencapai 7,1 juta Ton. Oleh karena itu perlu adanya program penganeekaragaman pangan dengan mengurangi ketergantungan pangan luar negeri, yaitu dengan mengurangi penggunaan bahan baku terigu atau gandum diganti dengan produk pangan lokal.

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganeekaragaman 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 penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Salah satu cara mendukung peraturan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal

salah satunya adalah mengolah labu kuning menjadi sebuah makanan. Labu kuning merupakan jenis tanaman sayuran menjalar dari family *cucurbita mochata*. Menurut Yudo Sudarto (2000:11) “Labu kuning tergolong jenis tanaman semusim sebab setelah selesai berbuah akan mati”. Labu kuning banyak ditemukan diseluruh wilayah Indonesia, diperkirakan tanaman ini berasal dari Amerika dan mulai menyebar keseluruh dunia sejak abad 16. Di Indonesia sentra produksi labu kuning adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Sumatera Barat. Menurut Rahmat Rukmana (2000:19) “Labu kuning memiliki ciri-ciri yang dapat dilihat dari segi batang yang menjalar dan variates labunya ada yang berukuran besar, sedang dan kecil dengan bentuk yang tidak beraturan bulat, lonjong, dan bulat pipih”.

Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil labu kuning. Hasil survey Badan Pusat Statistik Tahun 2002 menunjukkan bahwa hasil panen labu kuning di Sumatera Barat mencapai 538 Ton/Ha. Di daerah Kabupaten 50 kota, Bukittinggi, Padang Panjang, dan Solok merupakan daerah penghasil labu kuning yang sangat banyak. Namun, tingkat konsumsi ini cenderung menurun karena terbatas dan kurang menariknya produk-produk olahan masih berupa makanan tradisional walaupun harganya sangat terjangkau. Oleh karena itu, diperlukan upaya-upaya untuk meningkatkan pemanfaatan labu kuning dan meningkatkan jumlah konsumsi.

Labu kuning tidak memiliki daya simpan yang lama, untuk mengatasi hal tersebut perlu diupayakan proses penyimpanan yang dapat membuat labu kuning bertahan lebih lama dan juga dilakukan upaya pengolahan menjadi

bentuk lain agar meningkatkan nilai jual labu kuning seperti diolah menjadi tepung dari labu kuning. Tepung labu kuning memiliki serat yang tinggi dibandingkan tepung terigu. Mengonsumsi serat yang tinggi dapat terhindar dari berbagai macam penyakit, salah satunya melancarkan pencernaan pada tubuh manusia. Menurut Hendrasty (2003:2) “Tepung labu kuning kaya akan sumber β -karoten yaitu 3.100 ug / 100 gr, kandungan lemaknya lebih rendah dari tepung terigu yaitu 0,1 g dan serat sebanyak 2,74 % / 100 gr”. Oleh karena itu tepung labu kuning dapat mengimbangi kandungan gizi dan mengurangi konsumsi tepung terigu.

Tepung labu kuning juga bisa dijadikan sebagai produk makanan yang bervariasi dan menambah nilai gizi olahan dari tepung labu kuning, dan juga dapat menambah minat masyarakat untuk mengonsumsi labu kuning. Pemanfaatan tepung labu kuning digunakan dalam penggunaan tepung labu kuning dalam pembuatan brownies kukus (Shinta Purnama Sari, 2011), pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas bolu kukus (Melisa Angraini, 2009), substitusi labu kuning terhadap kualitas kue mangkok (Lia Gusnita, 2010), dan penggunaan tepung labu kuning dalam pembuatan lapis legit (Yalfajri, 2013), berdasarkan uraian diatas penulis mencoba untuk memanfaatkan tepung labu kuning tersebut diolah menjadi bolu zebra. Pemanfaatan tepung labu kuning bertujuan untuk memfariasikan penganeekaragaman pangan yang akan dijadikan salah satu bahan dalam pembuatan bolu zebra dari segi: Volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Bolu zebra adalah salah satu jenis cake yang cukup digemari masyarakat Indonesia yang menggunakan tepung terigu, bolu ini disebut bolu

zebra karena memiliki motif dan warna seperti bolu zebra. Bolu Zebra cukup digemari karena rasanya yang enak, proses pembuatannya yang mudah serta memiliki motif zebra yang menarik. Teknik pengolahan bolu zebra menggunakan metode *sponge cake*. Menurut Bogasari Baking Center (2003:11) “metode *sponge cake* yaitu: telur dan gula dikocok dengan kecepatan tinggi sampai mengembang setelah itu masukan terigu secara bertahap dengan mixer kecepatan rendah, bila menggunakan *margarine*, cairkan atau kocok dulu, kemudian masukan secara perlahan dan merata”.

Berdasarkan uraian yang telah di kemukakan sebelumnya penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan **“Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Bolu Zebra”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dapat:

1. Dapat membuat bolu zebra dari tepung labu kuning.
2. Mendeskripsikan kualitas bolu zebra dari tepung labu kuning dari segi:
 - a. Volume
 - b. Bentuk
 - c. Warna
 - d. Aroma
 - e. Tekstur
 - f. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian diatas, adapun berbagai manfaat yang disampaikan, yaitu:

1. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat dan mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bolu zebra, khususnya kepada mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
3. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari labu kuning.
4. Meningkatkan nilai ekonomi labu kuning.
5. Penelitian ini syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.