

**PENGUNAAN TEPUNG BERAS KETAN HITAM
PADA PEMBUATAN KULIT *PIE***

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar
Diploma III Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**RIRA JULIAN PUTRI
14079028**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

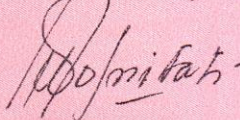
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit Pie

Nama : Rira Julian Putri
NIM : 14079028/ 2014
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui oleh Pembimbing:



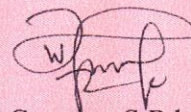
Dra. Sofnitati, M.Pd
NIP: 19540728 198303 2001

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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

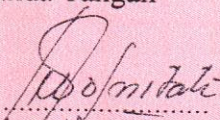
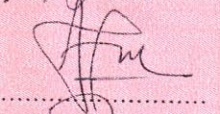
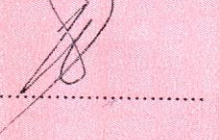
Nama : Rira Julian Putri
NIM : 14079028
Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit *Pie*
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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 2018

Tanda Tangan

1. Ketua : Dra. Sofnitati, M.Pd
2. Sekretaris : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
3. Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

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
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rira Julian Putri
Nim : 14079028
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan proyek akhir saya dengan judul:

Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam pada Pembuatan Kulit Pie

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia di proses 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 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 1985032001

Rira Julian Putri
14079028

ABSTRAK

Rira Julian Putri,2018. “Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit *Pie*” Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menciptakan suatu inovasi baru dari kulit *pie* dengan penggunaan bahan lokal tepung beras ketan hitam. Dengan adanya variasi baru dari kulit *pie* dengan penggunaan bahan lokal tepung beras ketan hitam ini, agar nantinya bisa dipasarkan dan memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Serta membantu dalam rangka program pemerintah tentang Penganekaragaman Ketahanan Pangan untuk memberdayakan hasil pangan daerah. Penelitian ini bertujuan untuk 1) dapat menggunakan tepung beras ketan hitam dalam pembuatan kulit *pie* 2) menganalisis kualitas penggunaan tepung beras ketan hitam dalam pembuatan kulit *pie* dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian dalam Proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali percobaan yang dilaksanakan pada bulan Desember 2017, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa program studi S1 dan D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah *Pastry*.

Hasil uji organoleptik dengan 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kulit *pie* dari segi bentuk adalah berbentuk wadah bulat kecil bergerigi bagian pinggir (ukuran cetakan diameter 5cm dan tinggi 1,5cm) (93%), dari segi bentuk rapi adalah rapi (80%), dari segi warna adalah warna ungu kehitaman (87%), kualitas dari segi aroma adalah beraroma beras ketan hitam (80%) dan dari segi tekstur adalah renyah (93%), dan kualitas penggunaan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kulit *pie* dari segi rasa adalah rasa gurih (80%).

Kata Kunci: Kulir *Pie*, Tepung Beras Ketan Hitam, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit *Pie*”** ini 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 Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen penguji Proyek Akhir
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
5. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si, selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Dosen Penguji Proyek akhir.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Seluruh teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua Orang Tua Tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2014 dan seluruh senior angkatan D3 Tata Boga 2013, serta semua pihak 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 penulis guna tersusunnya laporan 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 Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya,

Padang, Januari 2018

Rira Julian Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. <i>Pie</i>	6
1. Pengertian <i>Pie</i>	6
2. Sejarah Kue <i>Pie</i>	7
3. Jenis-jenis <i>Pie</i>	8
4. Syarat Mendapatkan Kulit <i>Pie</i> yang Renyah	9
5. Metode Pengolahan Kulit <i>Pie</i>	11
6. Resep Kulit <i>Pie</i>	11
7. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	14
8. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	15
9. Kualitas Kulit <i>Pie</i>	20
B. Beras Ketan Hitam	23
C. Tepung Beras Ketan Hitam	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Tempat Penelitian.....	28
C. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	28
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Beras Ketan Hitam.....	29
E. Proses Pengolahan Kulit <i>Pie</i> Beras Ketan Hitam	30
F. Bagan Proses Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Beras Ketan Hitam	33
G. Jenis Data dan Sumber Data	34
H. Tahap Penelitian.....	35

I. Uji Organoleptik.....	37
J. Analisis Data	38
BAB IV TEMUAN	39
A. Deskripsi Data.....	39
1. Kualitas Bentuk (Berbentuk Wadah Bulat Kecil, Bergerigi Bagian Pinggir diameter 5 cm dan tinggi 1,5 cm) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	39
2. Kualitas Rapi Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	42
3. Kualitas Warna (Ungu Kehitaman) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	44
4. Kualitas Aroma (Beraroma Beras Ketan Hitam) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	45
5. Kualitas Tekstur (Renyah) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	47
6. Kualitas Rasa (Gurih) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	49
B. Pembahasan.....	51
1. Bentuk (Berbentuk wadah bulat kecil, bergerigi bagian pinggir (ukuran cetakan diameter 5 cm dan tinggi 1,5 cm).....	51
2. Rapi	52
3. Warna	53
4. Aroma.....	54
5. Tekstur.....	55
6. Rasa.....	56
C. Analisis Harga.....	57
BAB V PENUTUP	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Tepung Beras Ketan Hitam Per 100 gram.....	26
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Berbentuk Wadah Bulat Kecil, Bergerigi Bagian Pinggir diameter 5 cm dan tinggi 1,5 cm) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	40
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rapi Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	42
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Ungu Kehitaman) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	44
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Beras Ketan Hitam) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	46
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	48
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Kulir <i>Pie</i>	6
2. Beras Ketan Hitam	24
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Pie Dari Tepung Beras Ketan Hitam	33
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Berbentuk wadah bulat kecil, bergerigi bagian pinggir (ukuran cetakan diameter 5 cm dan tinggi 1,5 cm) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	42
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rapi Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	43
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Coklat Kehitaman) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	45
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Beras Ketan Hitam) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	47
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	49
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit <i>Pie</i>	50

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pie merupakan makanan modern yang sudah lama dikenal masyarakat luas. *Pie* biasanya disajikan sebagai makanan penutup (*dissert*). *Pie* adalah jenis *pastry* yang populer di Amerika. Hidangan panggang ini ditemukan sejak zaman Mesir Kuno pada zaman romawi pada abad pertengahan. *Pie* digunakan sebagai pembungkus daging dan bahan-bahan lainnya agar tetap lembab selama dimasak dan agar isinya kedap udara serta tidak mudah basi. Bahan kulit *pastry* ini sangat keras dan padat, terbuat dari tepung terigu, *suet* (lemak daging sapi), telur dan bahan lainnya.

Menurut Wayne Gisten (2003:841) “*Pie* adalah hasil sederhana dari tepung terigu, lemak, air dan garam”. Albertin Hoesni (2009:4) berpendapat bahwa “*Pie* dan tart kue berdasarkan kulit renyah yang terbuat dari adonan mirip kue kering dengan aneka isi, baik asin maupun manis”. *Pie* biasanya disajikan sebagai makanan penutup atau *dissert*. Kue ini terdiri dari dua bagian yaitu bagian kulit dan bagian isi. Berasal dari Inggris, tetapi dalam perkembangannya yang begitu populer di Amerika. Di Negara asalnya *pie* yang tidak tertutup dengan adonan kulit disebut juga tart, sedangkan di perancis dinamakan *flan*.

Namun seiring dengan perkembangannya dunia kuliner *pie* diciptakan dengan sedemikian rupa dengan komposisi tepung terigu yang telah ditentukan, sehingga kulit *pie* dapat ikut dikonsumsi bersama isinya. Berkat

keunikan cita rasanya, *pie* akhirnya menyebar keseluruh penjuru Eropa termasuk inggris. Awalnya *pie* termasuk hidangan utama yang berisi daging, baik daging sapi maupun daging kambing. Namun, akibat perkembangan dunia kuliner dan resep roti, *pie* mulai dikenal sebagai hidangan populer, isian *pie* menjadi beragam. Dapat disimpulkan perkembangan *pie* yang pesat tidak hanya menjadikan *pie* sebagai makanan pembuka juga dijadikan sebagai makanan penutup.

Pengolahan *pie* banyak divariasikan pada isinya saja sebaliknya pada bagian kulit *pie* masih kurang divariasikan. Salah satu bahan utama pembuutan kulit *pie* adalah tepung terigu. Sedangkan, kebutuhan akan terigu di indonesia mulai menunjukkan kenaikan. Asosiasi produsen tepung terigu indonesia (Aptindo:2016) mengatakan bahwa, “Konsumsi tepung terigu dalam negeri pada 2016 naik 7 persen dibandingkan 2015”. tepung terigu banyak digunakan karena sifatnya yang unggul dalam pengolahan. Akan tetapi, kebutuhan tepung terigu hanya bisa dipenuhi dengan impor dari negara lain. Untuk mengatasi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu, salah satunya kulit *pie* perlu dilakukan upaya pengurangan. Dengan cara menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti tepung terigu salah satunya tepung beras ketan hitam. Hal ini bertujuan dengan rangka penganekaragaman bahan makanan dengan menggunakan bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti tepung beras ketan hitam.

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan menurut presiden no 22 tahun 2009:

Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, yang ditindak lanjuti oleh Peraturan Menteri Pertanian Nomor 43/ Pemerintahan/ OT.140/10/2009 Tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Peraturan tersebut kini menjadi acuan untuk mendorong upaya penganekaragaman konsumsi pangan dengan cepat melalui basis kearifan lokal serta kerja sama terintegrasi antara pemerintah, pemerintah daerah, dan masyarakat.

Beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif, dan baik bagi kesehatan. Beras ketan hitam mempunyai warna ungu kehitaman. Warna beras ketan hitam disebabkan oleh sel-sel pada kulit ari yang mengandung *antosianin*. *Antosianin* dapat digunakan sebagai warna alami. *Antosiamin* merupakan pigmen berwarna merah, ungu dan biru yang biasa terdapat pada tanaman tingkat tinggi.

Beras ketan hitam merupakan salah satu bahan dasar digunakan untuk membuat aneka makanan tradisional. Selain itu beras ketan hitam juga dapat dibuat menjadi tepung beras ketan hitam, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Pembuatan tepung beras ketan hitam ini akan menciptakan keanekaragaman pangan. Pemanfaatan beras ketan hitam menjadi tepung merupakan salah satu upaya untuk memanfaatkan beras ketan hitam yang masih minim pengolahannya, meningkatkan nilai guna tepung beras ketan hitam, meningkatkan konsumsi pangan masyarakat serta dapat meningkatkan perekonomian petani.

Beras ketan hitam memiliki kandungan gizi yang cukup baik, dalam 100 gram beras ketan hitam, terkandung energi 360 kkal, karbohidrat 74.50 g, protein 8.00 g, lemak 2.30 g, kalsium 10 mg, fosfor 347 mg, zat besi 6.20

gram, vit B1 0,24 mg, dan air 12 gram. Selain itu di dalam beras ketan hitam juga terkandung vitamin A, vitamin B1 dan vitamin C. Beras ketan hitam bermanfaat untuk mencegah berbagai penyakit, menjaga kesehatan kulit, meningkatkan system ketahanan tubuh, *detoksifikasi* (membersihkan racun dan kotoran dalam tubuh), dan mengembalikan fungsi organ maupun metabolisme tubuh. Beras ketan hitam memiliki sifat anti-anflamasi serta kaya akan antioksidan, yang berfungsi untuk menurunkan kadar gula dalam darah, sehingga sangat baik untuk penderita diabetes.

Tepung beras ketan hitam diperoleh dari hasil penggilingan beras ketan hitam yang kemudian diayak. Tepung beras ketan hitam merupakan salah satu yang *variestn oryza satival* L golongan *glutinous*. Tepung beras ketan ini memiliki kandungan pati yang tinggi, dengan kadar amilosa 1-2% dengan kadar amilopektin 98-99%, semakin tinggi kandungan amilopektinnya semakin lekat sifat beras tersebut (Winarno,2002:23).

Berdasarkan literatur yang yang telah dibaca belum banyak variasi yang menggunakan tepung beras ketan hitam. Pada umumnya masih menggunakan bahan dasar tepung terigu, belum begitu banyak divariasikan dengan bahan lokal yang sudah diolah menjadi tepung. Penganekaragaman atau variasi olahan dari pangan yang sudah menggunakan bahan lokal antara lain seperti pengolahan dalam pembuatan cake beras ketan hitam, brownies ketan hitam, kue pukis ketan hitam, dan disini penulis ingin menambahkan lagi penganekaragaman olahan tepung beras ketan hitam sebagai penambahan rasa, warna, dan aroma pada kulit *pie* dengan harapan memberikan variasi dan

inovasi baru dari kulit *pie*. Selain itu juga dapat meningkatkan nilai ekonomis pada tepung beras ketan hitam. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Pada Pembuatan Kulit *Pie*”**.

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat kulit *pie* dari tepung beras ketan hitam
2. Mendeskripsikan kualitas kulit *pie* beras ketan hitam dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai jual dan daya guna Tepung Beras Ketan Hitam
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan tepung beras ketan hitam dalam pembuatan kulit *pie*.
3. Menambah keanekaragaman dari hasil olahan tepung beras ketan hitam sebagai produk baru dalam pembuatan kulit *pie*.
4. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan tepung beras ketan hitam yang dapat dibuat menjadi produk makanan yang lebih menarik.
5. Memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di Indonesia sehingga mengurangi ketergantungan bahan pangan impor.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang