

**PENGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA
PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

NOFRA AMANDA DAHLIA

2020/20079041

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang

Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue
Kembang Goyang
Nama : Nofra Amanda Dahlia
NIM : 20079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

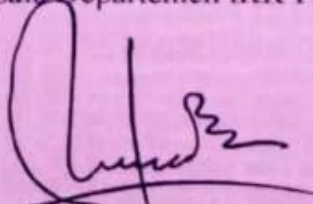
Disetujui Oleh Pembimbing



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

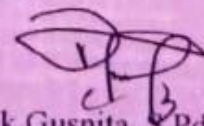
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue
Kembang Goyang
Nama : Nofra Amanda Dahlia
NIM : 20079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023


Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

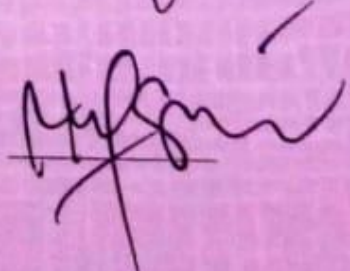
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nofra Amanda Dahlia
NIM : 20079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Nofra Amanda Dahlia
NIM. 20079041

ABSTRAK

Nofra Amanda Dahlia. 2023. “Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue kembang goyang”. Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue kembang goyang dengan menggunakan tepung kacang hijau dan sebagai upaya dalam penganekaragaman pangan yaitu kue kembang goyang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni 2023 di workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah berbentuk seragam dan berbentuk bunga kelopak, kualitas warna kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah berwarna kuning keemasan, kualitas aroma kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah beraroma harum, kualitas tekstur kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah renyah dan kualitas rasa kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah manis dan tidak terasa kacang hijau.

Kata Kunci : Kue Kembang Goyang, Tepung Kacang Hijau, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul **"Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang"**. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

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

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti S.TP, M.Si, selaku Kepala Labor D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir.

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Pembimbing yang telah memberi berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
6. Bapak/ Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kepada ibu, ayah, dan kakak yang telah banyak memberikan doa, dukungan moril maupun materi yang tak terhingga dalam menyelesaikan studi.
9. Kepada teman – teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

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 ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Padang, Agustus 2023

Nofra Amanda Dahlia

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	6
C. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Kembang Goyang.....	7
B. Kacang Hijau.....	8
C. Tepung Kacang Hijau	10
D. Resep Standar Kue Kembang Goyang.....	13
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang	14
F. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang	18
G. Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Persiapan Bahan dan Alat	27
D. Proses Pengolahan Kue Kembang Goyang Menggunakan Tepung Kacang Hijau	30
E. Bagan Pembuatan Kue Kembang Goyang Menggunakan Tepung Kacang Hijau.....	33
F. Jenis Data dan Sumber Data	34

G. Tahap Penelitian.....	35
H. Uji Organoleptik.....	38
I. Analisis Data	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data.....	39
B. Pembahasan.....	47
C. Analisis Harga.....	52
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Kacang Hijau Per 100 Gram	10
2. Komposisi Tepung Beras Tiap 100 Gr	15
3. Komposisi zat gizi gula pasir per 100 gram	16
4. Komposisi gizi telur ayam tiap 100 gram.....	18
5. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk Seragam Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	40
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Bunga 7 Kelopak Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	41
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	42
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	43
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tektur Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	44
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kacang Hijau Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau.....	45
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kembang Goyang	8
2. Biji Kacang Hijau.....	9
3. Tepung Kacang Hijau	11
4. Diagram Alir Pembuatan Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	62
2. Surat Rekomendasi	64
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	65
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	66
5. Surat Tugas Pembimbing	67
6. Surat Izin Melakukan Penelitian	68
7. Surat Penelitian	69
8. Surat Permohonan Panelis Penelitian	70
9. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	71
10. Angket Penelitian.....	72

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan berbagai macam jenis kue tradisional. Kue tradisional biasanya dibuat dengan cita rasa unik serta bentuk yang menarik. Menurut Marlina Sembiring (2014:1) mengatakan bahwa “Di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak di jajakan di pasar tradisional. Hal ini berupa kue, hasil olahan rumah tangga atau pun industri yang disajikan atau di konsumsi sebagai makanan selingan, sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup”. Seiring berjalannya waktu keberadaan kue tradisional mulai bergeser karena munculnya kue - kue modern. Hal tersebut menyebabkan masyarakat menjadi kurang mengenal kue - kue tradisional dan berkembangnya zaman, banyak bermunculan kue modern yang lebih menarik di mata masyarakat sehingga lebih memilih mengkonsumsi kue modern daripada kue tradisional.

Kue tradisional yang tersebar diseluruh wilayah Indonesia merupakan aset budaya bangsa yang perlu dikembangkan dan dilestarikan keberadaanya. Kue tradisional dapat di kembangkan dan di variasikan menjadi kue yang lebih menarik dengan menggunakan bahan dasar lokal seperti ubi-ubian, kacang – kacangan, kedelai, sagu, jagung dan lainnya sebagai pengganti bahan pokok. Salah satu contoh kue tradisional yang dapat divariasikan tersebut adalah Kue Kembang Goyang.

Kue kembang goyang merupakan kue kering tradisional khas Betawi yang berbentuk lingkaran seperti bunga yang dimasak dengan cara digoreng. Menurut Giyatmi (2018:1) “Kue kembang goyang merupakan kue kering khas betawi yang terbuat dari bahan dasar tepung beras, dicetak menggunakan cetakan berbentuk seperti bunga (kembang), dan dimatangkan dengan cara digoreng. Pemberian nama kembang goyang berasal dari alat dan teknik menggorengnya. “Adonan dari kue kembang goyang bertekstur kental dan cetakan yang digunakan berbentuk bunga (kembang), proses pembuatannya yaitu cetakan digoyang-goyangkan diatas minyak penggorengan sampai terlepas” (Fuadah, 2016:26). “Bahan utama yang digunakan pada pembuatan kue kembang goyang adalah tepung beras” (Fuadah, 2016:27).

Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Menurut Qomarudin (2017:18) "Tepung beras merupakan hasil olahan dari beras putih yang digiling/ dihaluskan yang sering digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue Indonesia". Tepung beras memiliki aroma dan rasa yang khas. Rasa manis pada tepung beras disebabkan tepung beras mengandung beberapa jenis gula seperti sukrosa, fruktosa, glukosa dan maltosa (Nurlela, 2021:1). Tepung beras bertekstur ringan dan memiliki kandungan protein rendah yaitu 7,78% (Wulandari, dkk, 2016:1).

Rendahnya kandungan protein pada tepung beras, sehingga perlu digunakan campuran atau pengganti tepung beras dalam pembuatan kue kembang goyang dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang melimpah di Indonesia. Salah satu contohnya yaitu dengan memanfaatkan kacang hijau

yang diolah menjadi tepung kacang hijau. “Kandungan protein kacang hijau sebesar 22% menempati urutan ketiga setelah kedelai dan kacang tanah“(Purwono dan Hartono, 2015). Dilihat dari karakteristik tepung beras hampir sama dengan karakteristik tepung kacang hijau. Kacang hijau (*Phaseolus radiates*) merupakan bahan pangan nabati yang tinggi protein (Aminah dan Wikanastri, 2016). Tepung kacang hijau bertekstur ringan tetapi lebih kasar karena kandungan serat dalam kacang hijau lebih tinggi dari tepung beras.

Kacang hijau merupakan salah satu tanaman pangan sumber protein nabati. Kacang hijau mampu tumbuh pada iklim tropis, tahan terhadap kekeringan, hama, dan penyakit. “Bila dilihat dari kesesuaian iklim dan kondisi lahan yang dimiliki, Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki kesempatan untuk mengekspor kacang hijau” (Purwono dalam Rajab, 2016). Provinsi Jawa Tengah dan Jawa Timur merupakan penghasil kacang hijau terbesar di Indonesia. Kedua provinsi tersebut berkontribusi hingga 70% dari total produksi kacang hijau nasional. Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil kacang hijau. Dimana dari hasil survey Badan Pusat Statistik Tahun 2021 potensi kacang hijau di Sumatera Barat produksi tahun 2018 sebesar 312,00 ton, tahun 2019 sebesar 340,96 ton, tahun 2020 sebesar 296,88 ton yang mana dari data tersebut menunjukkan bahwa hasil panen di Sumatera Barat menunjukkan jumlah yang tidak sedikit.

Kandungan gizi kacang hijau per 100 gr untuk kandungan protein kacang hijau berkisaran 21,4 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram dan serat 2,46% (Aminah dan Wikanastari 2016). Kacang hijau

di Indonesia dapat diolah menjadi *touge*, bubur kacang hijau, rempeyek, minuman sari kacang hijau, makanan bayi, dan olahan kue tradisional baik sebagai bahan utama maupun bahan pelengkap (isi). Dengan melihat potensi kandungan gizi, dan manfaat kacang hijau yang beraneka ragam, kacang hijau dapat diolah menjadi tepung kacang hijau.

Tepung kacang hijau termasuk kategori tepung yang berasal dari biji-bijian (*grains*) dan merupakan bahan yang bebas dari *gluten* (Dahlia, 2018). Penambahan tepung kacang hijau dengan tepung lainnya (sereal, beras, gandum) akan menambah manfaat untuk meningkatkan kandungan gizi protein karena adanya efek saling melengkapi kekurangan pada masing-masing bahan (Astawan, 2017). Ditinjau dari harga, tepung beras lebih murah dibandingkan tepung kacang hijau, akan tetapi dari sisi tingginya kandungan gizi dan lebih banyak kemanafaatannya, maka tepung kacang hijau seharusnya menjadi pilihan bahan yang lebih baik. Tepung kacang hijau memiliki kelebihan umur simpan lebih lama, pengolahan produk dalam bentuk tepung lebih mudah, dan kandungan protein tinggi. Sebaliknya tepung kacang hijau juga memiliki kekurangan seperti rasa sedikit langu, proses pembuatan yang cukup lama, dan cara mendapatkannya masih susah karena belum beredar di pasaran secara luas.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah penulis lakukan dalam pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50% dan 75% dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1. Hasil Pra Penelitian Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

No	Persen	Kualitas Kue Kembang Goyang Dari Tepung Kacang Hijau						
		Bentuk		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	
		Seragam	Bunga 7 Kelopak	Kuning Keemasan	Renyah	Harum	Manis	Kacang Hijau
1.	25%	Seragam	Bunga 7 kelopak	Tidak kuning keemasan	Kurang Renyah	Harum	Manis	Tidak terasa Tepung Kacang Hijau
2.	50%	Seragam	Bunga 7 Kelopak	Kuning keemasan	Renyah	Harum	Manis	Kurang Terasa Tepung Kacang Hijau
3.	75%	Tidak Seragam	Kurang berbentuk bunga 7 kelopak	Kuning keemasan	Renyah	Harum	Manis	Kurang Terasa Tepung Kacang Hijau

Dari hasil pra penelitian tersebut, penulis menetapkan untuk menggunakan tepung kacang hijau sebanyak 50% dari tepung beras yang digunakan, karena dari hasil pra penelitian menunjukkan penggunaan tepung kacang hijau sebanyak 50% sudah mendekati hasil yang lebih baik. Memanfaatkan pangan lokal seperti tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang, diharapkan dapat memberikan suatu variasi, inovasi, menambah nilai gizi, dan nilai jual pada kue kembang goyang. Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dan menulis proyek akhir dengan judul **“Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Membuat produk kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau.
2. Mendeskripsikan kualitas penggunaan tepung kacang hijau dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan produk inovasi baru dari kue kembang goyang dengan memanfaatkan tepung kacang hijau sebagai bahan pengganti dari tepung beras.
2. Sebagai informasi kepada masyarakat mengenai cara pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau.
3. Menambah aneka ragam dan nilai jual produk kue kembang goyang tepung kacang hijau.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kue Kembang Goyang

Kue kembang goyang di daerah Sumatera disebut dengan nama kue kembang loyang, sedangkan wilayah Betawi sendiri disebut dengan nama “kembang goyang” karena berasal dari bentuknya yang menyerupai kelopak kembang dan proses membuatnya digoyang-goyang hingga adonan terlepas dari cetakan. Kue kembang goyang memiliki rasa enak yaitu perpaduan rasa manis dan gurih yang seimbang, beraroma harum khas kue kembang goyang, berwarna kuning keemasan dan memiliki tekstur renyah dan kering.

Bentuk kue kembang goyang seperti kelopak bunga sesuai dengan cetakan yang digunakan pada saat penggorengan. Kue kembang goyang termasuk kedalam kelompok kue kering yang teknik memasaknya dengan cara digoreng (*deep frying*). “*Deep frying* adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak, sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak panas, dengan demikian proses penggorengan akan lebih cepat dan semua permukaan makanan akan terkena perlakuan panas yang relatif seragam” (Zhang, 2020). “Kembang goyang disajikan sebagai oleh-oleh, dan juga disajikan pada hari tertentu khususnya hari Raya Idul Fitri”(Winda Septiani, 2018:10).

“Kue kembang goyang merupakan kue kering tradisional khas Betawi yang berbentuk lingkaran seperti bunga, dimasak dengan cara

digoreng” (Giyatmi, 2018:1). Menurut Sugik (2014:31) “Kue kembang goyang, merupakan kue tradisional Indonesia dengan bahan dasar utamanya tepung beras, berbentuk bulat seperti bunga (kembang), dan dimatangkan dengan cara digoreng”. Menurut Maria Dina (2018:1) “Kue kembang goyang adalah jajanan tradisional khas betawi yang terbuat dari bahan dasar tepung beras, gula pasir, telur, air dan garam yang dicampur, dicetak, kemudian diselesaikan dengan cara digoreng”.

Berdasarkan pendapat ahli di atas dapat disimpulkan bahwa kue kembang goyang merupakan kue kering tradisional khas betawi yang terbuat dari bahan dasar tepung beras, gula pasir, telur, air, dan garam, kemudian dicetak menggunakan cetakan berbentuk seperti bunga (kembang), dan dimatangkan dengan cara digoreng.



Gambar 1. Kembang Goyang
Sumber : cookpad.com

B. Kacang Hijau

Kacang hijau (*Vigna Radiata*) yaitu sejenis palawija yang dikenal luas dikawasan tropika. “Tumbuhan yang termasuk kedalam suku polong-polongan (*Fabaceae*) merupakan bahan pangan berprotein nabati tinggi, kandungan protein dalam 100 gr kacang hijau sebesar 22,0 gr dan kandungan zat besi sebesar 7,5 mg” (TKPI,2017).



Gambar 2. Biji Kacang Hijau

Sumber : Indonetnetwork

Selain memiliki kandungan protein yang cukup tinggi kacang hijau juga merupakan sumber mineral penting. Menurut Mustakim (2018:60) “Kacang hijau merupakan sumber protein, kalsium dan fosfor yang dikenal baik untuk tulang serta memiliki lemak tak jenuh yang tinggi”. Selain itu, kacang hijau juga membantu pemenuhan kebutuhan vitamin B1 atau Tiamin. Selain B1 kacang hijau juga mengandung vitamin B2 yang dikenal baik dalam membantu penyerapan protein oleh tubuh. Protein merupakan salah satu zat gizi yang dibutuhkan tubuh untuk menjaga tulang dan otot tetap sehat dan menjaga sistem kekebalan tubuh sehingga mencegah timbulnya berbagai serangan penyakit.

Dalam perdagangan Indonesia hanya dikenal dua macam jenis kacang hijau, yaitu kacang hijau biji besar dan kacang hijau biji kecil. Kacang hijau biji besar digunakan untuk membuat tepung dan bubur, sedangkan yang biji kecil digunakan untuk pembuatan taube. Warna bijinya kebanyakan kusam atau hijau mengkilap, ada yang berwarna kuning, coklat dan hitam. Kacang hijau bisa dimanfaatkan menjadi tepung kacang hijau yang nantinya tepung ini bisa diolah menjadi aneka kue kering dan kue basah.

Berikut kandungan gizi kacang hijau dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Kandungan Gizi Kacang Hijau Per 100 Gram

No	Nilai Gizi	Kacang Hijau
1	Energi (kkal)	345,00
2	Protein (g)	22,20
3	Lemak (g)	1,20
4	Karbohidrat (g)	62,90
5	Calsium (mg)	125,00
6	Fosfor (mg)	320,00
7	Fe (mg)	6,70
8	Vitamin A (IU)	157,00
9	Vitamin B (mg)	0,64
10	Vitamin C (mg)	6,00
11	Air (g)	10,00

Sumber : Direktorat Gizi Masyarakat Depkes RI (2005)

C. Tepung Kacang Hijau

Tepung kacang hijau merupakan salah satu tepung yang bebas dari *gluten* berasal dari biji kacang hijau. Tepung kacang hijau memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan baik untuk pertumbuhan manusia. Menurut Royani (2017:25) “Tepung kacang hijau yang berkualitas baik tidak pecah serta memiliki butiran yang utuh, tidak rusak dan masih segar”. Kacang hijau atau tepung kacang hijau dapat meningkatkan protein serta cita rasa produk seperti rasa dan tekstur yang lebih baik.

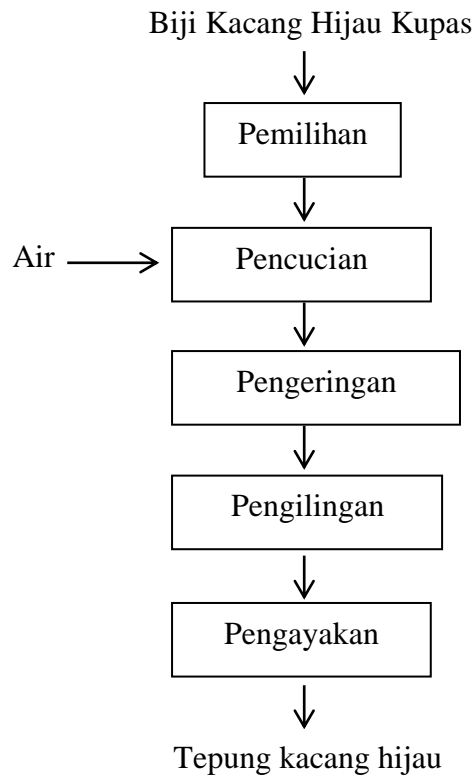


Gambar 3. Tepung Kacang Hijau

Sumber : Food Guys

Tepung kacang hijau saat ini telah banyak dimanfaatkan dalam pengolahan pangan misalnya pada pembuatan mie, biskuit, snack bar, kue serta produk lainnya. Khairunnisa (2018:19) menyatakan bahwa : “Selain kandungan protein yang tinggi, tepung kacang hijau juga dapat memberikan sifat sensori yang baik pada produk pangan yaitu memberikan rasa yang lebih disukai”. Tepung kacang hijau menurut SNI 01 – 3728 – 2017 adalah bahan makanan yang diperoleh dari biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*) yang sudah dihilangkan kulit arinya dan diolah menjadi tepung. Tepung kacang hijau merupakan bentuk produk setengah jadi yang dihasilkan dari kacang hijau yang dijemur dan disangrai lalu di blender dan diayak supaya menghasilkan tepung yang halus.

Berikut prosedur pembuatan tepung kacang hijau dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau

Adapun tahapan proses pembuatan tepung kacang hijau sebagai berikut :

1. Siapkan alat dan bahan sebelum proses pengolahan
2. Pilih biji kacang hijau kupas dengan kualitas terbaik
3. Cuci terlebih dahulu biji kacang hijau sebelum masuk ke proses selanjutnya
4. Keringkan kacang hijau dengan cara dijemur dan di sangrai dengan api kecil.

5. Giling kacang hijau menggunakan mesin penggiling atau *blender* hingga halus
6. Ayak tepung kacang hijau yang sudah halus dengan tingkatan kehalusan 80 mesh.

D. Resep Standar Kue Kembang Goyang

Dalam pembuatan kue kembang goyang, resep standar yang digunakan pada penelitian berpedoman dari buku *Snack Renyah Serba Kriuk* oleh Sufi S.Yahyono. Adapun resep standar dari kue kembang goyang menurut Sufi S.Yahyono (2019) adalah sebagai berikut :

Bahan :

- Tepung Beras : 250 gr
- Tepung Tapioka : 50 gr
- Gula Pasir Halus : 60 gr
- Garam : 2 gr
- Vanili : 2 gr
- Telur : 2 btr
- Santan : 300 ml
- Minyak goreng : 500 ml

Cara Membuat :

1. Campur tepung beras, tepung tapioka, gula, dan vanili, aduk rata.
2. Masukkan telur dan garam, aduk-aduk sambil dituangi santan sedikit demi sedikit. Teruskan mengaduk hingga adonan licin. Jika perlu saring adonan agar tidak ada yang bergerindil.

3. Panaskan minyak goreng cukup banyak di api sedang. Celupkan cetakan kembang goyang, biarkan hingga panas.
4. Keluarkan cetakan dari minyak, segera celupkan ke dalam adonan. Namun hanya sebatas pinggiran atas cetakan atau cetakan tidak ditenggelamkan.
5. Angkat dan langsung masukkan ke dalam minyak. Diamkan sejenak, lalu goyang-goyangkan supaya adonan terlepas dari cetakan.
6. Teruskan menggoreng sampai kembang goyang matang dan berwarna kuning keemasan. Tiriskan. Lakukan hal yang sama pada seluruh adonan.
7. Setelah dingin, simpan di dalam wadah tertutup kedap udara.

E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang

1. Tepung Beras

Tepung beras merupakan tepung yang terbuat dari beras putih yang digiling. Pemilihan tepung beras yang bermutu baik yaitu tepung yang berwarna putih, bersih, kering, dan tidak berbau. Menurut Qomarudin (2018:66) "Tepung beras merupakan hasil olahan dari beras putih yang digiling/dihaluskan yang sering digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue - kue Indonesia". Tepung beras pada pembuatan kue kembang goyang berfungsi sebagai bahan dasar.

Komposisi kandungan gizi dalam tepung beras dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 2. Komposisi Tepung Beras Tiap 100 Gr

No	Unsur energi	Jumlah
1	Energi (kkal)	364
2	Protein (g)	7
3	Lemak (g)	0,5
4	Karbohidrat (g)	80
5	Kalsium (mg)	5
6	Fosfor (mg)	140
7	Zat besi (mg)	1
8	Vitamin A (IU)	0
9	Vitamin B1 (mg)	0,12
10	Vitamin C (mg)	0

Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan 2005

2. Tepung Tapioka

Tepung tapioka adalah tepung yang terbuat dari ubi kayu/singkong. Pembuatan dilakukan dengan cara diparut, diperas, dicuci, diendapkan, diambil sari patinya, lalu dijemur/keringkan. Tapioka merupakan pati yang diekstrak dari singkong. “Tapioka memiliki kadar amilopektin yang tinggi, sehingga produk yang dibuat dengan tepung tapioka cenderung memiliki tekstur yang renyah (Lestari, 2016)”. Tepung tapioka pada pembuatan kembang goyang berfungsi sebagai bahan pengikat pada adonan dan membuat kue kembang goyang menjadi lebih renyah.

3. Santan

Santan adalah cairan putih yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan diperas bersama air. Ciri- ciri santan yang baik adalah santan berwarna putih dan tidak berbau. “Santan mempunyai kandungan lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan dan masakan menjadi gurih” (Kusuma, 2017). Fungsi santan pada kue kembang goyang adalah sebagai cairan pada adonan dan penambah rasa gurih.

4. Gula Pasir

Gula pasir merupakan salah satu sumber pemberi rasa manis alami yang terbuat dari tebu, sumber kalori dan sebagai bahan pengawet alami dalam pembuatan kue (Yasa Boga, 2018). Gula dalam pembuatan kembang goyang berfungsi sebagai pemanis, pengawet alami, penyeimbang rasa dan memberi warna pada kue kembang goyang. Dalam pembuatan kue kembang goyang dibutuhkan gula halus putih yang berasal dari gula pasir yang dihaluskan.

Tabel 3. Komposisi zat gizi gula pasir per 100 gram

No	Komposisi kimia	Jumlah
1	Energy	162 kkal
2	Protein	12,8 gr
3	Lemak	11,5 gr
4	Karbohidrat	0,7 gr
5	Kalsium	54 mg
6	Fosfor	180 mg
7	Zat besi	3 mg

Sumber : Dinas Kesehatan (2019)

5. Garam

Garam didapatkan dari fermentasi endapan air air laut sehingga menghasilkan kristal-kristal mineral. “Garam digunakan sebagai bahan penambah cita rasa dalam makanan, didalam garam terdapat zat iodium yang dapat memberikan rasa asin, gurih, dan membangkitkan rasa bahan-bahan lainnya” (Winda Septiani, 2019:35). “Pada pembuatan kue kembang goyang, garam berfungsi sebagai pemberi rasa gurih”(Dina Maria, 2018:20).

6. Vanili

“Vanili (*Vanilla Planifolia*) adalah tanaman penghasil bubuk vanili yang mengandung vanilin dan bisa dijadikan pengharum makanan dan minuman” (Tim Karya Tani Mandiri, 2010). Pada pembuatan kue kembang goyang vanili berfungsi untuk penambah aroma harum pada kue kembang goyang.

7. Telur

Telur adalah bahan makanan yang mempunyai kandungan gizi sangat baik. Ada beberapa macam jenis telur yang umum dikonsumsi diantaranya telur itik, telur ayam, telur burung puyuh. Telur yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang adalah telur ayam ras atau ayam negeri. “Fungsi telur dalam pembuatan kue adalah pengikat bahan-bahan lain, memberikan kelembaban, membangun struktur kue dan meningkatkan nilai gizi” (Sutomo B, 2015:2). Pada

pembuatan kue kembang goyang telur berfungsi sebagai bahan pengikat dalam adonan dan meningkatkan nilai gizi.

Kandungan gizi dalam telur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. Komposisi gizi telur ayam tiap 100 gram

No	Komposisi	Jumlah
1	Protein (g)	0,6
2	Lemak (g)	81
3	Karbohidrat (g)	0,4
4	Air (g)	15,5
5	Vitamin A (SI)	2000

Sumber: DKBM-Indonesia/UMY(2018)

8. Minyak Goreng

Minyak goreng merupakan cairan dari perasan buah sawit atau kelapa yang diolah menjadi minyak mentah dengan melalui proses pemasakan yang cukup lama. “Minyak goreng yang berasal dari kelapa sawit mengandung nilai gizi berupa energi sebesar 902 kkal per 100 gramnya. (DKBMIndonesia/UMY 2018). “Minyak goreng berfungsi dalam proses pemasakan kue kembang goyang” (Fuadah, 2016).

F. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang

Alat yang di gunakan sesuai dengan fungsinya untuk menunjang kerja agar tercipta efisiensi kerja. Alat yang digunakan harus diperhatikan terlebih dahulu. Alat yang dipakai harus dalam keadaan bersih dan baik kondisinya, agar tidak berpengaruh pada rasa kue. Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kembang goyang antara lain :

1. Alat Persiapan

a. Timbangan

“Timbangan adalah alat yang digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk” (Sherly Oktania, 2022). Dalam pembuatan kue kembang goyang bahan-bahan yang digunakan ditimbang menggunakan timbangan digital.

b. Gelas Ukur

Gelas ukur adalah gelas yang dirancang khusus untuk menakar material cair dengan ukuran yang tepat. Menurut Elida (2012:56), “...secara umum biasanya gelas ukur terbuat dari bahan akrilik, plastik atau gelas tahan panas digunakan untuk mengukur bahan cair seperti susu cair, santan, air, minyak dan bahan cair lainnya untuk gelas ukur satuan yang digunakan adalah ml atau cc”. Dalam penelitian ini gelas ukur yang digunakan terbuat dari plastik dengan ukuran 500 cc, yang berfungsi untuk menakar santan dalam pembuatan kue kembang goyang.

c. Ayakan atau saringan

Ayakan adalah penyaring yang digunakan untuk memisahkan antara bagian halus dan kasar. Menurut Vera (2020:1) “Ayakan berfungsi untuk membuat tepung terigu atau bahan bubuk lainnya terpisah dari gumpalan-gumpalan atau benda asing”. Dalam pembuatan kembang goyang ayakan digunakan

untuk mengayak bahan seperti tepung beras, tepung tapioka, dan tepung kacang hijau.

d. Piring

“Piring berfungsi sebagai tempat bahan-bahan yang telah ditimbang agar mempermudah pada proses pengolahan” (Budi Sutomo, 2016). Dalam pembuatan kembang goyang piring digunakan yaitu piring makan yang terbuat dari email.

e. Lap Kerja

Lab kerja (serbet) adalah berbentuk segi empat dengan motif kotak - kotak dan berbahan kapas yang menyerap air. Lap kerja digunakan untuk mengelap benda yang basah dan membersihkan meja kerja (Fisieneri, 2018). Dalam pembuatann kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau ini serbet digunakan untuk mengeringkan peralatan yang telah dicuci, membersihkan kompor, meja kerja, serta membersihkan alat-alat yang digunakan.

2. Alat Pengolahan

a. *Mixing Bowl*

Mixing Bowl adalah alat masak yang berguna sebagai wadah dari bahan yang akan diaduk. Abjad Subagjo (2017:66) “*mixing bowl stainless stell* di gunakaan sebagai tempat pencampuran bahan – bahan yang sudah di siapkan untuk diolah menjadi adonan. Ari Fadiati dalam Fitri Ayu (2022:16) “Wadah

merupakan alat yang penting untuk menyiapkan bahan makanan yang akan diolah”. Dalam penelitian ini mixing bowl yang digunakan berbahan dasar *stainless steel* sebagai tempat untuk mengaduk atau mencampur bahan pembuatan kue kembang goyang.

b. Cetakan kembang goyang

Cetakan kembang goyang terbuat dari besi berlubang yang berbentuk bunga dengan pegangan kayu. “Cetakan kembang goyang digunakan sebagai alat untuk mencetak atau membentuk adonan kembang goyang pada saat adonan akan digoreng” (Fuadah, 2016). Cetakan kembang goyang memiliki bentuk-bentuk yang bervariasi seperti bentuk segitiga dan bunga. Cetakan kembang goyang yang dipakai saat pengolahan ialah cetakan bermotif bunga dengan 7 kelopak.

c. Kompor

Kompor terdiri dari berbagai jenis sesuai dengan bahan bakar yang digunakan seperti kompor *freestand*, kompor portabel, kompor tanah, kompor gas, kompor industri dan kompor listrik. “Kompor gas merupakan perabotan dapur untuk memasak yang menggunakan tenaga dari cairan gas di dalam tabung” (Tohyon Priyanto, 2018:2). Kompor yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kompor gas yang berfungsi sebagai alat untuk penghantar panas pada saat proses mengoreng kue kembang goyang.

d. Wajan

Wajan atau penggorengan merupakan alat yang digunakan untuk menggoreng makanan. “Wajan yang digunakan untuk menggoreng yaitu wajan yang terbuat dari stainless steel karena cepat menghantarkan panas dengan baik” (Fajar Cardova, 2018). Dalam pembuatan kembang goyang wajan yang digunakan adalah wajan stainless steel yang memiliki ketebalan yang baik dan tidak tipis agar pada saat penggorengan kue kembang goyang tidak cepat gosong.

e. Tusuk Lidi

“Lidi yang digunakan pada pembuatan kembang goyang ini berfungsi untuk membolak-balikkan kembang goyang yang sedang digoreng sampai adonan matang secara sempurna” (Fuadah, 2016).

f. Sendok Makan

Menurut Elida (2012:60) “Sendok makan adalah alat yang memiliki cekungan yang berbentuk oval atau bulat lonjong disatu ujung dan gagang diujung lainnya”. Menurut Wirnelis (2015), “Sendok merupakan alat untuk mengambil makanan dari piring atau mangkok”. Sendok dapat dibuat dari plastik, logam, dan bahan lainnya. Sendok tersedia dalam berbagai ukuran, termasuk sendok teh dan sendok makan. Sendok makan dalam pembuatan kue kembang goyang digunakan untuk mengambil bahan yang diperlukan saat pengolahan.

g. *Ballon Whisk*

“*Ballon Whisk* adalah alat pengocok terbuat dari kawat baja tahan karat dipergunakan untuk mengaduk adonan, krim, telur atau saus”(Prima:49). Dalam penelitian ini *ballon whisk* digunakan untuk mengaduk adonan kue kembang goyang agar tercampur rata dan tidak mengendap.

h. Serok

Serok dalam penelitian ini berfungsi untuk mengangkat kue kembang goyang yang telah digoreng, dengan tujuan untuk meniriskan minyak dari kue kembang goyang.

3. Alat Penyajian

Alat penyajian adalah tempat atau wadah yang digunakan untuk menyajikan kue pada penulis untuk diteliti. Dikarenakan karakteristik kembang goyang yang renyah dan rapuh sehingga mudah rusak maka kembang goyang akan disajikan menggunakan plastik standing pouch atau wadah kedap udara. Plastik standing pouch yaitu plastik yang digunakan untuk mengemas makanan yang terdapat klip pengunci (Istini, 2020).

G. Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

Kualitas suatu makanan dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan. Pengaruh dari makanan tersebut dapat dilihat dengan indera penglihatan dan dapat dirasa dengan indra pengecap. Kualitas itu sendiri berarti tingkat baik buruknya suatu produk. Kualitas kue kembang goyang dapat dilihat dari :

1. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata untuk membuat makanan lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu agar menarik dan dapat menimbulkan keinginan orang untuk mencoba rasanya (Adinugraha & Michael H, 2019:645). “Bentuk dan ukuran dapat dicapai apabila pembentukan adonan menggunakan cetakan” (Suprapti, 2015:7).

Berdasarkan pendapat diatas agar kue kembang goyang berbentuk bunga dan seragam, maka dalam pembuatan kue kembang goyang harus menggunakan cetakan yang sama dan berbentuk bunga. Pada saat mencelupkan cetakan kedalam adonan cetakan harus dalam keadaan panas, supaya kue kembang goyang dapat terlepas sempurna dari cetakan saat menggoreng sehingga akan menghasilkan bentuk bunga yang seragam pada kue kembang goyang.

2. Warna

Warna mempunyai peranan penting pada makanan karena makanan akan terlihat menarik jika warna yang dihasilkan pada

makanan juga menarik. Menurut Wisnu dalam Wirnelis Syarif (2017) warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintesis. Pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintesis berupa pewarna buatan bubuk dan cair”.

Menurut Fuadah (2016) “Warna kue kembang goyang berwarna kuning keemasan”. Jadi warna yang diharapkan dari kue kembang goyang dengan penggunaan tepung kacang hijau adalah warna kuning keemasan. Warna kuning keemasan pada kue kembang goyang ini dipengaruhi oleh tepung kacang hijau, kuning telur dan minyak.

3. Aroma

Aroma merupakan faktor penarik bagi konsumen. Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium aroma makanan tersebut. Raudhatul (2017:25) “Aroma merupakan bau yang dapat dicium oleh indera penciuman manusia yang dikeluarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang kuat dan membangkitkan selera”. Menurut Herliani dalam Wirnelis Syarif (2016 :17) “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”. Aroma kue kembang goyang pada umumnya adalah beraroma harum khas kue kembang goyang . Aroma yang diharapkan dalam penambahan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang adalah beraroma harum.

4. Tekstur

Tekstur makanan adalah mutu suatu makanan yang dapat diamati dan dirasakan melalui mulut. Tekstur pada makanan dapat dilihat dari segi kelembapan, kerapuhan, kekeringan, kelembutan, dan kekenyalan dari makanan. Menurut (Adi Nugraha & Micael H, 2019 : 45) “Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas makanan yang dirasakan oleh mulut”.

Menurut Pramudito (2019) “Kue kembang goyang umumnya memiliki tekstur yang renyah yang di hasilkan dari tepung tapioka dan tepung beras”. Tekstur yang diharapkan dalam pembuatan kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau yaitu tekstur renyah yang dihasilkan dari tepung kacang hijau, tepung tapioka, tepung beras, dan telur.

5. Rasa

Rasa merupakan salah satu indikator yang penting pada penilaian produk makanan. Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Menurut hasan Alwi dan Welly Afrita Nenda (2017:25). “Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangasangan syaraf (seperti manis, asin, pahit, dan asam terhadap indera pengecap).

Menurut Fuadah (2016) “Kue kembang goyang memiliki rasa yang enak yaitu perpaduan rasa manis dari gula dan gurih dari santan” Kualitas rasa yang diharapkan dalam pembuatan kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau ini yaitu rasa manis.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen. Menurut Sugiyono (2016:107) “Penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.” Penelitian eksperimen yang penulis lakukan yaitu penggantian sebanyak 50% atau sebagian tepung beras dengan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang kemudian dilihat pengaruh yang ditimbulkan dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan sampai memperoleh hasil kue kembang goyang yang baik.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian Proyek Akhir ini dilakukan pada bulan Juni-Juli 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

C. Persiapan Bahan dan Alat

1. Persiapan Bahan

Dalam pembuatan kue kembang goyang harus diperhatikan pemilihan bahan baku yang baik berkualitas tinggi karena berpengaruh pada hasil kue. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau ini yaitu :

a. Tepung Kacang Hijau

Tepung kacang hijau yang digunakan dalam penelitian ini terbuat dari biji kacang hijau yang sudah dihilangkan kulit arinya kemudian dikeringkan dan dihaluskan hingga menjadi tepung kacang hijau yang halus.

b. Tepung Beras

Tepung beras yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung beras kemasan dengan merek *Rose Brand*.

c. Tepung Tapioka

Tepung tapioka yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung tapioka kemasan dengan merek *Rose Brand*.

d. Telur

Telur yang akan digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang yaitu telur ayam ras golongan medium.

e. Santan

Santan yang digunakan dalam penelitian ini adalah santan kental ditambah dengan santan cair.

f. Gula Pasir

Gula yang digunakan dalam penelitian ini adalah gula pasir putih kemasan yang sudah dihaluskan terlebih dahulu dengan merek Gulaku.

g. Garam

Garam yang digunakan dalam penelitian ini adalah garam dapur yang bersih dan halus dengan merek *Dolphin*.

h. Minyak Goreng

Minyak goreng yang digunakan dalam penelitian ini adalah minyak dengan merek Sari Murni.

2. Persiapan Alat

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan. Pemakaian alat sesuai dengan fungsinya akan mendapatkan hasil yang baik. Adapun peralatan-peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang tepung kacang hijau adalah sebagai berikut :

a. Alat Persiapan

- | | |
|---------------|-----------|
| 1) Timbangan | : 1 buah |
| 2) Gelas Ukur | : 1 buah |
| 3) Ayakan | : 1 buah |
| 4) Piring | : 1 buah |
| 5) Lap Kerja | : 2 helai |

b. Alat Pengolahan

- | | |
|---------------------------|----------|
| 1) Mixing Bowl | : 1 buah |
| 2) Cetakan Kembang Goyang | : 1 buah |
| 3) Kompor | : 1 buah |
| 4) Wajan | : 1 buah |

5) Tusuk lidi : 1 buah

6) Sendok Makan : 1 buah

7) Ballon Whisk : 1 buah

8) Serok : 1 buah

c. Alat Penyajian

Standing Pouch : 12 buah

D. Proses Pengolahan Kue Kembang Goyang Menggunakan Tepung

Kacang Hijau

Proses pengolahan harus diperhatikan dalam pembuatan kembang goyang, adapun langkah langkah dalam pembuatan kembang goyang sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

a. Menginventaris alat dan bahan yang digunakan

Persiapan bahan dan alat merupakan tahap awal yang harus diperhatikan sebelum memulai pengolahan. Menyiapkan bahan dan alat yang digunakan menentukan keberhasilan dalam membuat suatu produk yang akan diolah.

b. Penimbangan Bahan

Penimbangan bahan harus sesuai dengan jumlah yang ada pada resep kembang goyang. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah sebagai berikut:

- 1) Tepung Beras : 125 gr
- 2) Tepung Tapioka : 50 gr
- 3) Tepung Kacang Hijau : 125 gr
- 4) Gula Pasir Halus : 60 gr
- 5) Garam : 2 gr
- 6) Vanili : 2 gr
- 7) Telur : 2 btr
- 8) Santan : 300 ml
- 9) Minyak goreng : 500 ml

Resep yang digunakan pada pembuatan kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau sama dengan resep asli, hanya saja tepung beras diganti sebagian dengan tepung kacang hijau sebanyak 50% atau 125 gr.

2. Tahap Pelaksanaan Pengolahan

Adapun pengolahan kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut:

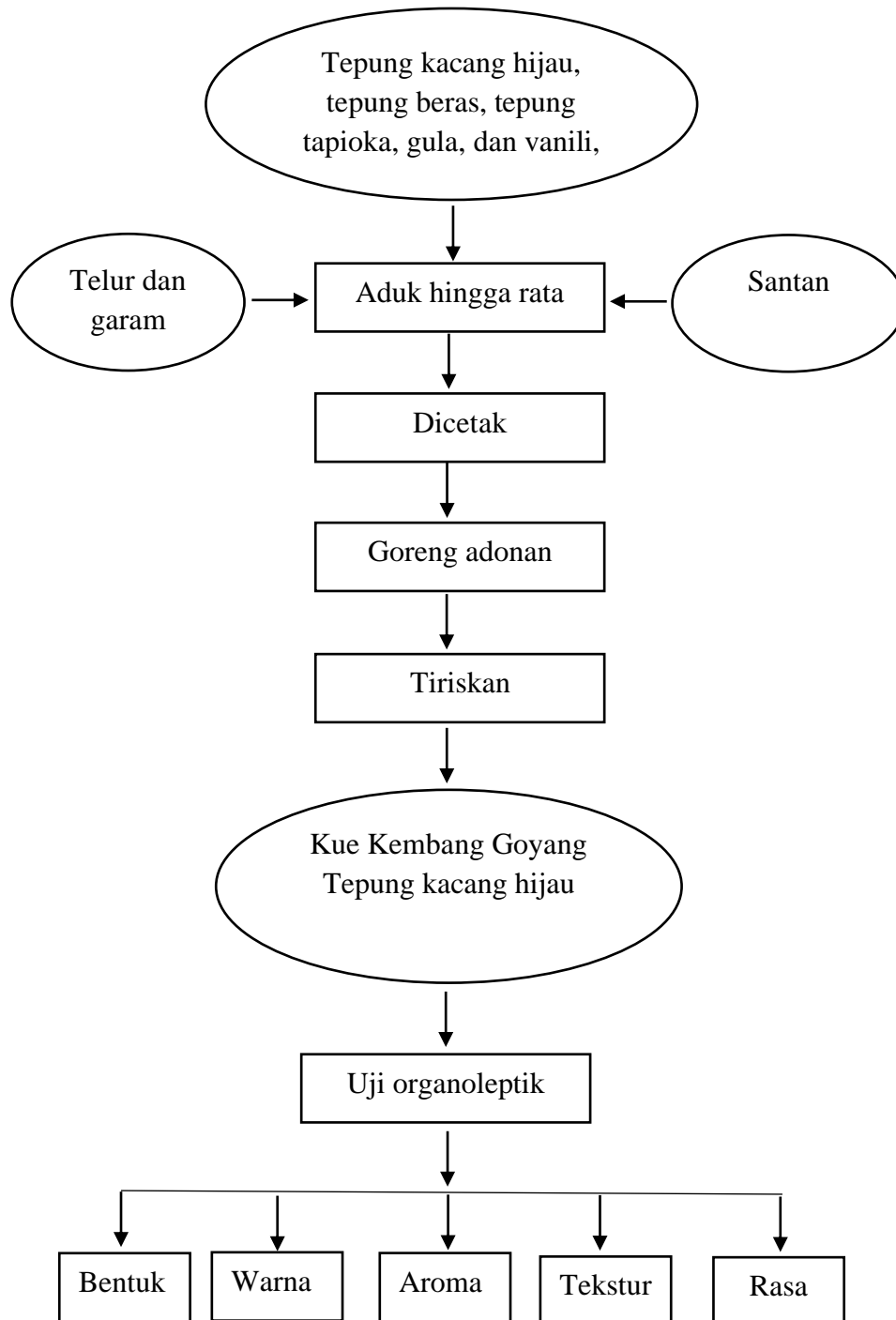
- a. Campur tepung kacang hijau tepung beras, tepung tapioka, gula, dan vanili, aduk rata.
- b. Masukkan telur dan garam, aduk-aduk sambil dituangi santan sedikit demi sedikit. Teruskan mengaduk hingga adonan licin. Jika perlu saring adonan agar tidak ada yang bergerindil.
- c. Panaskan minyak goreng cukup banyak di api sedang. Celupkan cetaka kembang goyang, biarkan hingga panas.

- d. Keluarkan cetakan dari minyak, segera celupkan ke dalam adonan. Namun hanya sebatas pinggiran atas cetakan atau cetakan tidak ditenggelamkan.
- e. Angkat dan langsung masukkan ke dalam minyak. Diamkan sejenak, lalu goyang-goyangkan supaya adonan terlepas dari cetakan.
- f. Teruskan menggoreng sampai kembang goyang matang dan berwarna kuning keemasan. Tiriskan. Lakukan hal yang sama pada seluruh adonan.
- g. Setelah dingin, simpan di dalam wadah tertutup kedap udara.

3. Tahap Penyelesaian

Tahap penyelesaian adalah menyajikan hasil dari kue kembang goyang tepung kacang hijau beserta format uji organoleptik kepada panelis sebanyak 3 panelis ahli yaitu dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

E. Bagan Pembuatan Kue Kembang Goyang Menggunakan Tepung Kacang Hijau



Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

F. Jenis Data dan Sumber Data

1. Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Menurut Sugiyono (2019:194) “Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data”. Teknik pengumpulan data primer dalam penelitian ini diperoleh secara langsung melalui pengisian angket penelitian yang diperoleh langsung dari penulis. Adapun data yang diambil adalah data yang menggambarkan kualitas kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau melalui uji organoleptik meliputi : bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

b. Data sekunder

Data sekunder yaitu data yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen. Menurut Johni Dimiyati (2015:40) “Sumber data sekunder bisa diambil dari pihak mana saja yang bisa memberikan tambahan data guna melengkapi kekurangan dari data yang diperoleh melalui sumber data primer”. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data mengenai jumlah Dosen Tata Boga sebagai panelis ahli. Kriteria panelis adalah yang mampu mendeteksi, mengenal, membedakan serta membandingkan antara satu objek dengan yang lainnya

2. Sumber Data

Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari panelis sebanyak 3 orang panelis ahli yang akan memberikan jawaban dari angket yang berisikan pertanyaan-pertanyaan untuk direspon. Panelis terbagi menjadi tiga, yaitu panelis ahli, panelis terlatih dan panelis semi terlatih. Panelis yang digunakan adalah panelis terlatih. Panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah Dosen Tata Boga yang memenuhi kriteria, memiliki kondisi kesehatan baik, memiliki kepekaan (sensitifitas) yang normal, tidak mengalami gangguan pada alat indera, dan tidak dalam kondisi lapar dan sebaliknya.

G. Tahap Penelitian

Untuk tahap penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau yang meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini dilakukan sampai didapatkannya kualitas terbaik dengan melakukan uji coba organoleptik oleh panelis. Penentuan indikator uji organoleptik ditetapkan sebagai berikut :

1. Indikator bentuk

- a. Indikator bentuk (seragam) pada kue kembang goyang tepung kacang hijau:
 - 1) Seragam
 - 2) Cukup Berbentuk Seragam
 - 3) Kurang Berbentuk Seragam

4) Tidak Seragam

a. Indikator bentuk (bunga) dengan diameter 7 kelopak pada kue kembang goyang tepung kacang hijau:

- 1) Berbentuk bunga dengan 7 kelopak
- 2) Cukup berbentuk bunga dengan 7 kelopak
- 3) Kurang berbentuk bunga dengan 7 kelopak
- 4) Tidak berbentuk bunga dengan 7 kelopak

2. Indikator Warna

Indikator warna (kuning keemasan) pada kue kembang goyang tepung kacang hijau adalah:

- 1) Kuning keemasan
- 2) Cukup kuning keemasan
- 3) Kurang kuning keemasan
- 4) Tidak kuning keemasan

3. Indikator Aroma

Indikator aroma pada kue kembang goyang tepung kacang hijau adalah:

- 1) Beraroma harum
- 2) Cukup beraroma harum
- 3) Kurang beraroma harum
- 4) Tidak beraroma harum

4. Indikator Tekstur

Indikator tekstur (renyah) pada kue kembang goyang tepung kacang hijau adalah:

- 1) Renyah
- 2) Cukup renyah
- 3) Kurang renyah
- 4) Tidak renyah

5. Indikator Rasa

a. Indikator rasa (kacang hijau) pada kue kembang goyang tepung kacang hijau adalah:

- 1) Rasa Kacang Hijau
- 2) Cukup Rasa Kacang Hijau
- 3) Kurang Rasa Kacang Hijau
- 4) Tidak Rasa Kacang Hijau

b. Indikator rasa (manis) pada kue kembang goyang tepung kacang hijau adalah:

- 1) Manis
- 2) Cukup Manis
- 3) Kurang Manis
- 4) Tidak Manis

H. Uji Organoleptik

Pada tahap ini dilakukan dengan cara uji organoleptik. Menurut Chondro Suryono (2018:96) Uji organoleptik atau uji indra merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Uji organoleptik ini dilakukan dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama dalam pengujian terhadap kualitas kue kembang goyang tepung kacang hijau. Para panelis melakukannya dengan cara melihat, meraba, mencium dan mencicipi produk. Selanjutnya panelis mengisi angket yang telah disediakan dan memberi penilaian terhadap kualitas produk yang meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur dan warna.

I. Analisis Data

Analisis data yang diperoleh setelah melakukan penelitian eksperimen terhadap sebuah produk yang akan diteliti kemudian akan dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas kue kembang goyang tepung kacang hijau. Analisis data meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa setelah data tersebut terkumpul kemudian diolah dan dianalisis. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik presentase dengan rumus:

$$P = \frac{F}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

P = Persentase Jawaban

F = Frekuensi Jawaban

N = Jumlah Seluruh Jawaban

BAB IV

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Penelitian penggunaan tepung kacang hijau pada pembuatan kue kembang goyang bahan dan teknik pembuatan yang digunakan dalam setiap penelitian adalah sama. Penulis melakukan jenis penelitian eksperimen yang dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan. Hasil temuan diperoleh dari hasil uji organoleptik terhadap kualitas dari penggunaan tepung kacang hijau pada pembuatan kue kembang goyang menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba, dan indera pengecap terhadap indikator bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Berdasarkan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan, maka penulis akan menjelaskan satu persatu dari kualitas dalam penggunaan tepung kacang hijau pada pembuatan kue kembang goyang. Adapun deskripsi data yang diperoleh melalui uji organoleptik adalah sebagai berikut :

1. Kualitas Bentuk

- a. Bentuk (Seragam) pada Pembuatan Kue Kembang Goyang Dari Tepung Kacang Hijau

Hasil penelitian terhadap kualitas bentuk seragam pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 5. Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk Seragam Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

Kualitas	Deskripsi	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Bentuk	Seragam	1	33,33	2	66,66	3	66,66
	Cukup seragam	1	33,33	1	33,33	-	33,33
	Kurang seragam	1	33,33	-	-	-	-
	Tidak seragam	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik mengenai bentuk seragam dalam pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau, pada pengulangan I menunjukkan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat seragam, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup seragam, dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat kurang seragam. Pada pengulangan II menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat seragam dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup seragam. Pada pengulangan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat seragam.

- b. Bentuk (bunga 7 kelopak) pada kue kembang loyang dari tepung kacang hijau.

Hasil penelitian terhadap kualitas bentuk bunga 7 kelopak pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Bunga 7 Kelopak Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

Kualitas	Deskripsi	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Bentuk	Berbentuk bunga 7 kelopak	1	33,33	2	66,66	3	100
	Cukup berbentuk bunga 7 kelopak	1	33,33	1	33,33	-	-
	Kurang berbentuk bunga 7 kelopak	1	33,33	-	-	-	-
	Tidak berbentuk bunga 7 kelopak	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik mengenai bentuk bunga 7 kelopak dalam pembuatan kue kembang loyang dari tepung kacang hijau, pada pengulangan I menunjukkan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat berbentuk bunga 7 kelopak, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup berbentuk bunga 7 kelopak dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat kurang berbentuk bunga 7 kelopak. Pada pengulangan II menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat berbentuk bunga 7 kelopak dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup berbentuk bunga 7 kelopak. Pada pengulangan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat berbentuk bunga 7 kelopak.

2. Kualitas Warna

Hasil penelitian terhadap kualitas warna pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

Kualitas	Deskripsi	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Warna	Kuning keemasan	1	33,33	2	66,66	2	66,66
	Cukup kuning keemasan	2	66,66	1	33,33	1	33,33
	Kurang kuning keemasan	-	-	-	-	-	-
	Tidak kuning keemasan	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik mengenai warna dalam pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau, pada pengulangan I menunjukkan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat berwarna kuning keemasan dan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat cukup berwarna kuning keemasan. Pada pengulangan II menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat berwarna kuning keemasan dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup berwarna kuning keemasan. Pada pengulangan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat berwarna kuning keemasan dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup berwarna kuning keemasan.

3. Kualitas Aroma

Hasil penelitian terhadap kualitas aroma pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

Kualitas	Deskripsi	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Aroma	Beraroma harum	2	66,66	2	66,66	3	100
	Cukup beraroma harum	1	33,33	1	33,33	-	-
	Kurang beraroma harum	-	-	-	-	-	-
	Tidak beraroma harum	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik mengenai aroma dalam pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau, pada pengulangan I menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat beraroma harum dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup beraroma harum. Pada pengulangan II menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat beraroma harum dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup beraroma harum. Pada pengulangan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat beraroma harum.

4. Kualitas Tekstur

Hasil penelitian terhadap kualitas tekstur (renyah) pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tektur Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

Kualitas	Deskripsi	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Tekstur	Renyah	3	100	3	100	3	100
	Cukup renyah	-	-	-	-	-	-
	Kurang renyah	-	-	-	-	-	-
	Tidak renyah	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik mengenai tekstur dalam pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau, pada pengulangan I menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat renyah. Pada pengulangan II menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat renyah. Pada pengulangan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat renyah.

5. Kualitas Rasa

- a. Kualitas rasa (kacang hijau) pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau

Hasil penelitian terhadap kualitas rasa (kacang hijau) pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kacang Hijau Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

Kualitas	Deskripsi	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Rasa	Rasa kacang hijau	-	-	-	-	-	-
	Cukup rasa kacang hijau	-	-	-	-	1	33,33
	Kurang rasa kacang hijau	1	33,33	1	33,33	-	-
	Tidak rasa kacang hijau	2	66,66	2	33,33	2	66,66
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik mengenai rasa kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau, pada pengulangan I menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat tidak rasa kacang hijau dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat kurang rasa kacang hijau. Pada pengulangan II menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat tidak rasa kacang hijau dan 1

orang panelis (33,33%) berpendapat kurang rasa kacang hijau. Pada pengulangan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat tidak rasa kacang hijau dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup rasa kacang hijau.

- b. Kualitas rasa (manis) pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau

Hasil penelitian terhadap kualitas rasa (manis) pada pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 51. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Pada Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

Kualitas	Deskripsi	Pengulangan I		Pengulangan II		Pengulangan III	
		P	%	P	%	P	%
Rasa	Manis	2	66,66	2	66,66	3	100
	Cukup manis	1	33,33	1	33,33		
	Kurang manis	-	-	-	-	-	-
	Tidak manis	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Berdasarkan tabel deskripsi uji organoleptik mengenai rasa manis dalam pembuatan kue kembang goyang dari tepung kacang hijau, pada pengulangan I menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat manis dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup manis. Pada pengulangan II menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat manis dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup manis. Pada

pengulangan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat manis.

B. Pembahasan

Pada penelitian penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue kembang goyang penulis menggunakan tepung kacang hijau sebagai bahan pengganti sebagian tepung beras pada pembuatan kue kembang goyang. Setelah melakukan pengulangan sebanyak tiga kali, penulis akan membahas kualitas kue kembang goyang dari tepung kacang hijau berdasarkan indikator berikut ini :

1. Kualitas Bentuk

a. Kualitas Bentuk Seragam

Berdasarkan dari hasil ulangan penelitian sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas bentuk kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah seragam. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pengulangan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih bentuk seragam.

Bentuk seragam disebabkan oleh penggunaan dan pembentukan cetakan yang sama. Oleh karena itu, kue kembang goyang yang dihasilkan berbentuk seragam. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Suprpti (2015:7) bahwa, “Bentuk dan ukuran dapat dicapai apabila pembentukan adonan digunakan menggunakan cetakan”.

b. Kualitas Bentuk Bunga 7 Kelopak

Berdasarkan dari hasil ulangan penelitian sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas bentuk kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah berbentuk bunga 7 kelopak. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pengulangan ke III menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih bentuk bunga 7 kelopak. Bentuk bunga 7 kelopak tercapai karena dalam proses pembuatan kembang goyang tepung kacang hijau menggunakan cetakan yang telah dipanaskan terlebih dahulu sebelum dicelupkan kedalam adonan, sehingga pada saat mengoreng kue akan mudah terlepas dan membentuk bunga sesuai dengan cetakan yang digunakan. Hal ini sesuai dengan pendapat Suprapti (2015:7) bahwa, “Bentuk dan ukuran dapat dicapai apabila pembentukan adonan digunakan menggunakan cetakan”.

2. Kualitas Warna

Berdasarkan dari hasil ulangan penelitian sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah kuning keemasan. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pengulangan ke II dan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat kuning keemasan dan 1 orang panelis berpendapat cukup kuning keemasan . Warna kue kembang goyang dipengaruhi oleh sifat warna dari bahan baku dan teknik pengorengan yang digunakan. Kualitas warna kuning keemasan kue kembang

goyang dihasilkan dari bahan makanan itu sendiri yaitu berasal dari tepung kacang hijau, telur, gula, dan minyak. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Wisnu dalam Wirnelis Syarif (2017) “warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintesis, pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintesis berupa pewarna buatan berbentuk bubuk dan cair”.

Warna kuning keemasan pada kue kembang goyang juga didapat dari teknik penggorengan dengan minyak banyak yang sudah dalam keadaan panas dengan api sedang dan kembang goyang dibolak-balik agar warna dan matangnya merata.

3. Kualitas Aroma

Berdasarkan dari hasil ulangan penelitian sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas aroma kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah beraroma harum. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pada pengulangan ke III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat beraroma harum. Aroma yang diharapkan pada kue kembang goyang kacang hijau beraroma harum. Sesuai dengan pendapat Prasetyaningsih (dalam Robbi Romadohnal, 2019), kue kembang goyang umumnya beraroma harum yang dihasilkan dari bahan dasar pembuatan kue kembang goyang tersebut.

Kualitas aroma pada hasil penelitian kue kembang goyang ini juga dihasilkan dari penggunaan bahan yang berkualitas dan jumlah

tepung kacang yang dimasukkan kedalam adonan, sehingga mempengaruhi aroma kue kembang goyang. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan Herliani dalam Wirnelis Syarif (2016 :17) “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”.

4. Kualitas Tekstur

Berdasarkan dari hasil ulangan penelitian sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas tekstur kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah renyah. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pengulangan I, II, dan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat bahwa tekstur kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah renyah. Faktor yang mempengaruhi tekstur renyah yaitu penggunaan tepung kacang hijau, tepung beras, dan tepung tapioka pada pengolahan kue kembang goyang. Sesuai dengan pendapat yang dikemukakan Pramudito (2019) “Kue kembang goyang umumnya memiliki tekstur yang renyah yang di hasilkan dari tepung tapioka dan tepung beras”.

5. Kualitas Rasa

a. Rasa Kacang Hijau

Berdasarkan dari hasil ulangan penelitian sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas rasa kue kembang goyang adalah tidak rasa kacang hijau. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pada pengulangan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%)

berpendapat bahwa rasa kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah tidak rasa kacang hijau dan satu orang panelis berpendapat cukup rasa kacang hijau. Kualitas rasa pada hasil penelitian kue kembang goyang tidak berasa kacang hijau hal ini disebabkan dari jumlah tepung kacang hijau yang dimasukan kedalam adonan, sehingga mempengaruhi rasa kue kembang goyang, semakin banyak tepung kacang hijau yang ditambahkan kedalam adonan maka rasa kacang hijau akan terasa.

b. Rasa Manis

Berdasarkan dari hasil ulangan penelitian sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas rasa kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah manis. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pada pengulangan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat bahwa rasa kue kembang goyang dari tepung kacang hijau adalah manis. Rasa manis pada kue kembang goyang tepung kacang hijau didapatkan dari penggunaan gula pasir. Sesuai dengan pendapat Fuadah (2016:16) “Kue kembang goyang memiliki rasa yang enak yaitu perpaduan rasa manis dari gula dan gurih dari santan”

C. Analisis Harga

Analisis harga merupakan suatu perhitungan ekonomi yang dibutuhkan dalam proses penjualan kue kembang goyang. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau ini harus diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang dipakai adalah menggunakan metode konvensional yaitu suatu cara perhitungan paling sederhana, dimana setelah biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian ditentukan harga jual yang diinginkan. Agar lebih jelas lagi biasa dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 13. Anggaran Biaya Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1	Tepung Beras	125 gr	Rp 7.000/500gr	Rp 1.750
2	Tepung Tapioka	50 gr	Rp 6.000/500gr	Rp 600
3	Tepung Kacang Hijau	125 gr	Rp19.000/500gr	Rp 4.750
4	Gula Pasir	60 gr	Rp 14.500/kg	Rp 870
5	Garam	2 gr	Rp 4.000/250gr	Rp 32
6	Vanili	2 gr	Rp 500/bks	Rp 250
7	Telur	2 btr	Rp 2.000/btr	Rp 4.000
8	Santan	300	Rp 5.000/bks	Rp 5.000
9	Minyak goreng	250 ml	Rp 17.000/liter	Rp 4.500
10	Toples	6 buah	Rp 5.000/1 buah	Rp 30.000
11	Label	6 pcs	Rp 500/pcs	Rp 3.000
Jumlah / Food Cost				Rp 54.750

<i>Food Cost</i>	= Rp 54.750
Kenaikan Harga	= 70 % kenaikan x <i>food cost</i> $= \frac{100}{70} \times \text{Rp } 54.750$ = Rp 78.214
Upah tenaga kerja 10%	= $\frac{10}{100} \times \text{food cost}$ $= \frac{10}{100} \times \text{Rp } 54.750$ = Rp 5.475
Biaya umum 10%	= $\frac{10}{100} \times \text{food cost}$ $= \frac{10}{100} \times \text{Rp } 54.750$ = Rp 5.475
Biaya bahan bakar 10%	= $\frac{10}{100} \times \text{food cost}$ $= \frac{10}{100} \times \text{Rp } 54.750$ = Rp 5.475
Harga jual	= Kenaikan harga + (upah tenaga kerja + biaya umum + bahan bakar) = Rp 78.214 + (Rp 5.475+ Rp 5.475+ Rp 5.475) = Rp 78.214 + Rp 16.425 = Rp 94.639
Laba bersih	= Harga jual – (<i>food cost</i> + upah tenaga kerja + biaya umum + bahan bakar)

$$\begin{aligned} &= \text{Rp } 94.639 - (\text{Rp } 54.750 + \text{Rp } 5.475 + \\ &\quad \text{Rp } 5.475 + \text{Rp } 5.475) \\ &= \text{Rp } 94.639 - \text{Rp } 71.175 \\ &= \text{Rp } 23.464 \end{aligned}$$

Jadi harga jual

$$\begin{aligned} &= \text{Rp } 94.639 : 6 \text{ Toples} \\ &= \text{Rp } 15.773 / \text{toples dengan berat } 75 \text{ gr} \\ &= \text{Rp } 16.000 \text{ (dibulatkan)} \end{aligned}$$

Hasil produksi 1 resep kue kembang goyang tepung kacang hijau adalah 450 gr

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan percobaan tiga kali pengulangan penelitian, uji organoleptik, dan analisis data maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kualitas Bentuk

a. Bentuk Seragam

Hasil uji organoleptik dari pengulangan sebanyak 3 kali maka didapat bentuk kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah berbentuk seragam dengan persentase tertinggi terdapat pada pengulangan ke- III yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih bentuk seragam.

b. Bentuk Bunga 7 Kelopak

Hasil uji organoleptik dari pengulangan sebanyak 3 kali maka didapat bentuk kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah berbentuk bunga dengan 7 kelopak dengan persentase tertinggi yang terdapat pada pengulangan ke III yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih bentuk bunga 7 kelopak.

2. Kualitas Warna

Hasil uji organoleptik dari pengulangan sebanyak 3 kali maka didapat warna kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah berwarna kuning keemasan dengan persentase tertinggi

terdapat pada pengulangan ke- III yang menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih berwarna kuning keemasan dan 1 orang panelis memilih cukup berwarna kuning keemasan

3. Kualitas Aroma

Hasil uji organoleptik dari pengulangan sebanyak 3 kali maka didapat aroma kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah beraroma harum dengan persentase tertinggi terdapat pada pengulangan ke III yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih beraroma harum.

4. Kuliatas Tekstur

Hasil uji organoleptik dari pengulangan sebanyak 3 kali maka didapat tekstur kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah bertekstur renyah dengan persentase tertinggi terdapat pada pengulangan ke III yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih bertekstur renyah.

5. Kualitas rasa

a. Rasa Kacang Hijau

Hasil uji organoleptik dari pengulangan sebanyak 3 kali maka didapat rasa kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah tidak rasa kacang hijau dengan persentase tertinggi terdapat pada pengulangan ke III yang menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih tidak rasa kacang hijau.

b. Rasa Manis

Hasil uji organoleptik dari pengulangan sebanyak 3 kali maka didapat rasa kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau adalah manis, dengan persentase tertinggi terdapat pada pengulangan ke III yang menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih manis dan 1 orang panelis memilih cukup manis.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang pembuatan kue kembang goyang menggunakan tepung kacang hijau, maka penulis mempunyai saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran-sarannya yaitu :

1. Perhatikan kualitas bahan yang digunakan terutama tepung dan santan harus baru karena dapat mempengaruhi rasa kue kembang goyang.
2. Agar kue kembang loyang mudah dilepaskan dari cetakan adonan tidak boleh terlalu cair dan kurang tepung.
3. Mengoreng kembang goyang harus menggunakan minyak yang sudah panas dan banyak agar kembang goyang matang merata dan berwarna kuning keemasan
4. Pastikan cetakan dalam keadaan panas ketika dicelupkan ke dalam adonan agar adonan lengket sempurna pada cetakan dan kue akan mudah terlepas dari cetakan pada saat mengoreng.

5. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan memperhatikan proses pengemasan kue kembang goyang agar tetap terjaga bentuk dan kerenyahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah dan Wikanastri. 2016. “Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blancing”. *Skripsi* Semarang: Program Studi S1 Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Astawan, M. 2017. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2021. Luas Panen Produksi dan Produktivitas Kacang Hijau 2019-2021. (Online) . (<https://sumbar.bps.go.id/indicator/53/61/1/luas-panen-produktivitasdan-produksi-kacang-hijau-.html>, diakses 16 Juli 2023).
- Cardova, Fajar. 2018. “Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel. *Thesis*: Universitas Negeri Semarang.
- Dahlia, L. 2018. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Elex Media Komputindo Gradia Press.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dinas Kesehatan DIY. 2019. Riset kesehatan dasar provinsi DIY 2013, (Online) (www.dinkes.jogjaprovo.go.id, diakses 16 Juli 2023).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2018. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharta Karya Aksara.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang. Universitas Negeri Padang.
- Fuadah, I. E., dan Anna, C. 2016. “Pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang”. *Jurnal Tata Boga*, 5(3), 18-26.
- Giyatmi, dkk. 2018. *Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2*. Bogor: IPB Press.
- Istini, I. 2020. “Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium”. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41-46.
- Khairunissa, Harun, N., & Rahmayuni. 2018. “Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes [Utilization of Taro Flour and Mung Bean Flour in Making Flakes]”. *Jurnal SAGU Universitas Riau*, 17(1).

- Kusuma, Titis Sari, Adelya DK, Yosfi R, Ilzamha HR dan Rahma MW. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. UB press : Surabaya
- Lestari D. W. 2016. “Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. *Skripsi* Malang: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya
- Maria, Dina. 2018. “Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang”. *Thesis*.Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan keluarga Universitas Negeri Semarang.
- Marlina Sembiring. 2014. *Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo*. Medan: UNIMED.
- Mustakim, M. 2018. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta. Pustaka Baru Press.
- Nurlela, E. 2021. “Kajian Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah’. *Skripsi* Bogor: Program Pasca Sarjana IPB.
- Purwono, dan Hartono, R. 2015. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Qamaruddin. 2018. “Pengolahan Ampas Kelapa Menjadi Kue Semprong Mini Untuk Peningkatan Nilai Tambah”. *Primordia*,14 (2):66.
- Rajab, M.A. 2016. “Pengaruh Perumbuhan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.) Dengan Pelakuan Pemberian Media Air Berbeda”. *Skripsi*: Jurusan Agribisnis. Universitas Cokroaminoto Palopo.
- Royani, F. 2017. “Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake Dan Fruit Cake”. *Proyek Akhir* Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sherly Oktania dan Rahmi Holinesti. 2022. "The Quality Of Rendang Boleces Rejected Chicken With Binder Ingredients Tapioca And Mocaf Flour." *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 3 (1): 1-32.
- Sugik. 2014. *Mengenal Kue-kue Indonesia*. Jakarta. Kriya Pustaka
- Syarif, Wirnelis 2015. “Inventarisasi Jenis dan Resep Kue - Kue Tradisional di Kota Padang”. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- TKPI. 2017. *Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Direktorat Gizi Masyarakat.
- Wulandari. 2016. “Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 2.

- Yahyono, S, Sufi. 2019. *Snack Renyah Serba Kriuk*. Jawa Tengah: Gramedia Pustaka Utama
- Yasa Boga. 2018. *Kue-kue Indonesia*. Cetakan ke-8. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zhang. 2020. "Recent developments in frying technologies applied to fresh foods. Trends in Food Science & Technology", 68-81.

LAMPIRAN

1. Dokumentasi Penelitian

a. Alat Persiapan dan Pengolahan

		
Timbangan	Gelas ukur	Saringan
		
Mixing Bowl	Lap Kerja	Ballon Whisk
		
Sendok	Kompor Gas	Serok
		
Cetakan Kembang Goyang	Wajan	

b. Bahan Pembuatan Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau

			
Tepung Beras	Tepung Tapioka	Tepung Kacang Hijau	Gula Pasir Halus



c. Proses Pembuatan Tepung Kacang Hijau



d. Proses Pembuatan Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau



2. Surat Rekomendasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN
KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186

Padang, 17 Maret 2023

Hal : Surat Rekomendasi

Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,

Selubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini :

Nama	: Nofra Amanda Dahlia
TM/NIM	: 2020/20079041
Program Studi	: D3 Tata Boga
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang

Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 94 SKS dengan IPK 3,64

Demikianlah surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.

Mengetahui,

Penasehat Akademik

Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd
NIP. 195903261985032001

3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN
KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186

Padang, 17 Maret 2023

Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir

Lamp : 1

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nofra Amanda Dahlia
TM/NIM : 2020/20079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue
Kembang Goyang

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :

1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik
2. Histori nilai

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui

Penasehat Akademik

Dra. Wirnelis Syarif
NIP. 195903261985032001

Mahasiswa Ybs,

Nofra Amanda Dahlia
2020/20079041

4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp (0751)7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 17 Maret 2023

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nofra Amanda Dahlia
TM/NIM : 2020/20079041
Departemen/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue
Kembang Goyang

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :

1. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
2. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
3. Dr. Elida, M.Pd
4. Rahmi Holinesti, S.Pd, M.Si

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Ketua Prodi D3 Tata Boga

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

5. Surat Tugas Pembimbing



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 : kkunp.info@gmail.com

SURAT TUGAS PEMBIMBING
No. :29/UN35.8.2.3/AK/2023

Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Nofra Amanda Dahlia
 Nim : 20079041
 Prodi : D3 Tata Boga
 Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan
 Kue Kembang Goyang

Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing
 Nama : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
 NIP : 195903261985032001
 Pangkat/Gol : Pembina / IV A
 Jabatan : Dosen

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

Padang, 17 Maret 2023
 Dosen Pembimbing Akademik

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

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

6. Surat Izin Melakukan Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp.(0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

Padang, Mei 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian
Kepada : Yth. Ketua Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan
Universitas Negeri Padang
di Padang

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nofra Amanda Dahlia
TM/NIM : 2020/20079041
Program Studi : D3-Tata Boga
Konsentrasi : Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Kue
Kembang Goyang

Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada ibu untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : Juni – Juli 2023
Tempat : Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas
Negeri Padang

Demikianlah surat ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,
Pembimbing

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

Peneliti

Nofra Amanda Dahlia
NIM. 20079041

7. Surat Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PENELITIAN

No. :22/UN35.8.2.3/AK/2023

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian
Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Nofra Amanda Dahlia
TM/NIM : 2020/20079041
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue
Kembang Goyang

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

Waktu : 01 Juni – 01 Juli 2023
Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 30 Mei 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

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

8. Surat Permohonan Panelis Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 30 Mei 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Nofra Amanda Dahlia
TM/NIM : 2020/20079041
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue
Kembang Goyang
Waktu Pelaksanaan : 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023

Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T
3. Wiwik Indrayeni, M.Pd

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
Pembimbing

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

Peneliti

Nofra Amanda Dahlia
NIM. 20079041

9. Surat Permohonan Sebagai Panelis



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 30 Mei 2023

No : 23/UN35.8.2.3/AK/2023
Hal : Permohonan Sebagai Panelis

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :

Nama : Nofra Amanda Dahlia
TM/NIM : 2020/20079041
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul : Penggunaan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Kue
Kembang Goyang

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Padang, 30 Mei 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

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

10. Angket Penelitian

PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN UJI ORGANOLEPTIK PENGGUNAAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG

Pertama saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah bersedia memberikan jawaban pada pengisian lembaran ini. Tujuan disusunnya lembaran ini adalah untuk memperoleh jawaban yang berkenaan dengan penelitian. Oleh karena itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban sesungguhnya tentang “Penggunaan Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Kue Kembang Goyang” yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Panelis dimohon untuk memberi tanda checklist (√) pada lembar jawaban yang telah disediakan sesuai dengan pendapat panelis yang sebenarnya.
2. Amati produk dengan seksama.
3. Berikan jawaban yang sesuai menurut pendapat panelis.
4. Isi pertanyaan pada tabel sesuai dengan produk yang dilihat, diraba, dicium, dan dirasakan.

Deskripsi	Kode Sampel	
	135	627
Seragam	√	
Cukup Seragam		√
Kurang Seragam		
Tidak Seragam		

Padang, Juni 2023

Hormat saya

Nofra Amanda Dahlia
20079041

FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

A. Kualitas Bentuk

1. Bentuk (seragam), setelah mengamati produk kue kembang goyang, maka bentuk yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	135	627
Berbentuk seragam		
Cukup berbentuk seragam		
Kurang berbentuk seragam		
Tidak berbentuk seragam		

2. Bentuk (bunga dengan 7 kelopak) setelah mengamati produk kue kembang goyang, maka bentuk yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	135	627
Berbentuk bunga dengan 7 kelopak		
Cukup berbentuk bunga dengan 7 kelopak		
Kurang berbentuk bunga dengan 7 kelopak		
Tidak berbentuk bunga dengan 7 kelopak		

B. Kualitas Warna

Setelah mengamati kue kembang goyang, maka warna yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	135	627
Kuning Keemasan		
Cukup Kuning Keemasan		
Kurang Kuning Keemasan		
Tidak Kuning Keemasan		

C. Kualitas Aroma

Setelah mencium, maka aroma kue kembang goyang yang tercium adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	135	627
Beraroma Harum		
Cukup Beraroma Harum		
Kurang Beraroma Harum		
Tidak Beraroma Harum		

D. Kualitas Tekstur

Setelah meraba, maka tekstur kembang goyang yang saya rasakan:

Deskripsi	Kode Sampel	
	135	627
Renyah		
Cukup renyah		
Kurang renyah		
Tidak renyah		

E. Kualitas Rasa

1. Rasa (kacang hijau), setelah mencicipi maka rasa kue kembang goyang yang saya rasakan adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	135	627
Rasa Kacang Hijau		
Cukup Rasa Kacang Hijau		
Kurang Rasa Kacang Hijau		
Tidak Rasa Kacang Hijau		

2. Rasa (manis), setelah mencicipi maka rasa kue kembang goyang yang saya rasakan adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	135	627
Manis		
Cukup manis		
Kurang manis		
Tidak manis		

TERIMAKASIH