

**PENGGUNAAN PASTA UBI JALAR ORANGE DALAM PEMBUATAN  
DONAT**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar diploma tiga  
(DIII)*



**Oleh:**

**NUZULA RAHMA PUTRI  
NIM 2018/18079061**

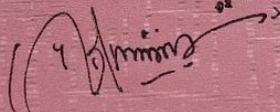
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR****Penggunaan Pasta Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Donat**

Judul : Penggunaan Pasta Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Donat  
Nama : Nuzula Rahma Putri  
NIM : 2018 / 18079061  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, 12 November 2021

Disetujui Oleh Pembimbing:



Dikki Zulfikar, M. Pd  
NIP. 19840910 201803 1001

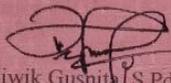
Mengetahui,

Ketua Jurusan IKK FPP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Nuzula Rahma Putri  
NIM : 18079061  
Judul : Penggunaan Pasta Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Donat  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

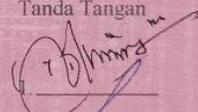
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, 22 November 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dikki Zulfikar, M.Pd



Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M. Kes

2. \_\_\_\_\_

Anggota : Ezi Angraeni, M. Pd

3. \_\_\_\_\_





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 : ikkfbounp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nuzula Rahma Putri  
NIM : 18079061  
Program Studi : DIII Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul: **Penggunaan Pasta Ubi Jalar Orange pada Pembuatan Donat.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si  
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan



Nuzula Rahma Putri  
NIM. 18079061

## ABSTRAK

**NUZULA RAHMA PUTRI. 2021.** “Penggunaan Pasta Ubi Jalar Orange pada Pembuatan Donat” Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat donat dengan menggunakan pasta ubi jalar orange dan mendeskripsikan kualitas donat dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada donat dengan menggunakan pasta ubi jalar orange dan sebagai upaya dalam pengankaraman pangan yaitu ubi jalar orange. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang pada tanggal 29 Oktober 2021 sampai dengan tanggal 3 November 2021. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas volume penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah volume mengembang, kualitas bentuk penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah bentuk bulat, kualitas warna penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah warna kuning keemasan, kualitas aroma penggunaan pasta ubi jalar putih pada pembuatan donat adalah cukup beraroma ubi jalar orange, kualitas tekstur penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah tekstur lembut, dan kualitas rasa penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat adalah rasa manis. Harga jual donat pasta ubi jalar orange adalah Rp. 10.000,- perkotak.

**Kata Kunci: Pasta ubi jalar orange, Donat, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Pasta Ubi Jalar Orange Pada Pembuatan Donat”**. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Bapak Dikki Zulfikar M.Pd selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah membimbing saya dengan baik selama proses pengerjaan tugas akhir ini.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes selaku Pembimbing Akademik saya selama menjadi mahasiswa di Universitas Negeri Padang
6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes dan ibu Ezi Anggraini M. Pd selaku dosen penguji saya pada ujian komprehensif tanggal 10 November 2021
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, November 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>COVER...</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	4
C. Manfaat Penelitian .....	4
 <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Donat .....	6
B. Ubi Jalar Orange .....	8
C. Pasta Ubi Jalar orange .....	11
D. Resep Standar Donat .....	15
E. Bahan yang digunakan pada Pembuatan Donat .....	16
F. Alat yang digunakan pada Pembuatan Donat .....	23
G. Kualitas Donat .....	28
 <b>BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR</b>	
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	32
B. Pemilihan Bahan .....	32
C. Alat yang digunakan pada Pembuatan Donat .....	34
D. Proses Pengolahan Donat Pasta Ubi Jalar Orange .....	35
E. Bagan Proses Pengolahan Donat Pasta Ubi Jalar Orange .....	37
F. Jenis dan Sumber Data .....	38
G. Tahap Penelitian .....	39
H. Uji Organoleptik .....	41
I. Analisis Data .....	42
 <b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Temuan .....	43
1. Kualitas Volume .....	43
2. Kualitas Bentuk .....	45
3. Kualitas Warna .....	47
4. Kualitas Aroma .....	48
5. Kualitas Tekstur .....	50
6. Kualitas Rasa .....	52
B. Pembahasan .....	54
1. Kualitas Volume .....	55
2. Kualitas Bentuk .....	55

3. Kualitas Warna.....	55
4. Kualitas Aroma .....	56
5. Kualitas Tekstur .....	57
6. Kualitas Rasa .....	58
C. Analisis Harga .....	58
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	61
B. Saran.. .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
1.	Komposisi Gizi Pasta Ubi Jalar Orange.....	15
2.	Standar Resep Donat.....	17
3.	Komposisi Kimia Tepung Terigu (100 g).....	18
4.	Komposisi Zat Gizi Gula Pasir (100 g).....	19
5.	Komposisi Zat Gizi Margarin (100 g) .....	20
6.	Bahan Pembuatan Donat Pasta Ubi Jalar Orange .....	21

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>		<b>Halaman</b>
1.	Ubi Jalar Orange .....	7
2.	Bagan Pembuatan Pasta Ubi Jalar Orange.....	11
3.	Bagan Donat Pasta Ubi Jalar Orange.....	13

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Donat sudah lama dikenal masyarakat sebagai jajanan yang cukup mengenyangkan. Selain untuk makanan selingan, sering menggantikan menu sarapan pagi dan bekal sekolah anak. Saat ini, donat termasuk salah satu kue yang terkenal dan favorit bagi anak-anak hingga orangtua. Makanan ini cukup mengenyangkan karena ia mengandung karbohidrat dari tepung dan sumber energi dari manisnya gula tepung (Sufi, 2009).

Fitha dalam Irving (2018) menyebutkan Doughnut atau donat salah satu makanan yang digoreng terbuat dari tepung terigu, gula, mentega, dan telur. Istilah donat berasal dari kata doughnut dalam history of New York, donat memiliki bentuk seperti bola, yang terbuat dari adonan manis, dan digoreng dengan minyak, disebut doughnut atau Olykoek. Saat ini donat menjadi makanan favorite yang mudah ditemukan dimana saja, dengan harga yang relative murah donat dapat dibeli oleh semua kalangan.

Ubi Jalar atau ketela rambat (*Ipomoea Batatas*) merupakan tanaman dikotil yang masuk dalam kelompok keluarga *Convol-vulaceae*. Ubi jalar adalah tumbuhan semak bercabang yang memiliki daun berbentuk segitiga yang berlekuk-lekuk dengan bunga berbentuk payung ini, memiliki bentuk umbi yang besar, rasanya manis, dan berakar bongol. Terdapat sekitar 50 genus dan lebih dari 1.000 spesies dari keluarga *Convol-vulaceae* ini, di mana ketela rambat dengan nama latin *Ipomoea Batatas* ini merupakan tanaman

yang banyak dimanfaatkan oleh manusia, meskipun masih banyak jenis *Ipomoea Batatas* yang sebenarnya beracun (Winarsih, 2005).

Hampir semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan. Di Afrika umbi dari ubi jalar dimanfaatkan menjadi salah satu sumber makanan pokok yang penting. Di Asia, selain umbinya yang dimanfaatkan sebagai makanan, daun muda ubi jalar juga dimanfaatkan untuk sayuran. Di Indonesia ubi jalar cukup populer, khususnya di wilayah Indonesia bagian timur, yaitu Papua dan Papua Barat yang menggunakan ubi jalar sebagai bahan makanan pokok dan makanan ternak. Terdapat juga ubi jalar yang dimanfaatkan menjadi tanaman hias karena keindahan daunnya (Wrolstad, 2001)

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) di Sumatera Barat menyebutkan, produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2011 sebesar 2.196.033 ton, pada tahun 2012 sebesar 2.483.460 ton, pada tahun 2013 sebesar 2.386.729 ton, pada tahun 2014 sebesar 2.382.658 ton, dan pada tahun 2015 sebesar 2.297.634 ton. produksi ubi jalar meningkat di Sumatera Barat. Pada tahun 2017 Sumatera barat memproduksi ubi jalar 112.919 ton dan mengalami kenaikan pada tahun 2018 sebesar 135.468 ton. Adanya pertumbuhan ekonomi di Sumatera Barat meningkatnya permintaan akan produksi ubi jalar itu sendiri. Kebutuhan akan terus meningkat mengingat ubi jalar merupakan tanaman pangan penting setelah padi dan jagung. Wilayah sentra untuk produksi ubi jalar di Sumatera Barat yaitu di kecamatan Ampek Angkek kabupaten Agam.

Pasta merupakan salah satu produk berbasis sereal yang cukup

sederhana dari segi bahan (semolina dan air) dan cara pengolahannya. Bahan dan kondisi pengolahan berperan dalam menentukan kualitas produk akhir pasta (Marti dan Paggani, 2013). Rahmi Pranoto dalam Affy (2020) menyebutkan Keuntungan dari penggunaan pasta ubi jalar adalah waktu produksi yang lebih singkat dibandingkan dengan pembuatan tepung ubi jalar. Warna yang didapatkan dari pasta ubi jalar orange lebih baik dibandingkan dengan tepung ubi jalar orange. Kelemahan penggunaan dibanding dengan tepung yaitu pasta tidak memiliki umur simpan yang lama, hal ini dikarenakan tingginya kadar air yang terkandung dalam pasta ubi jalar.

Pembuatan donat secara umum diketahui masyarakat adalah donat yang menggunakan bahan baku tepung terigu, sedangkan negara Indonesia bukan penghasil gandum atau tepung terigu. Selama ini, penggunaan ubi jalar orange masih sangat terbatas. Masih berupa olahan jajanan pasar seperti gorengan, keripik, ataupun dijadikan lauk pauk. Untuk itu penulis ingin menjadikan ubi jalar orange ini menjadi produk pangan yang lebih baik seperti dalam bentuk donat, sehingga dapat meningkatkan harga jual ubi jalar orange serta ide usaha baru untuk masyarakat.

Produk donat ini diharapkan selain dapat menambah variasi donat juga membantu mencukupi kandungan gizi yang lebih baik dari donat yang berasal dari gandum tersebut. Dalam penelitian ini penulis tertarik menginovasi donat dengan bahan pangan lokal, yaitu menggunakan ubi jalar orange.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan

penelitian dengan judul “Penggunaan pasta ubi jalar orange pada pembuatan donat” dengan harapan bisa membuat Produk baru di bidang makanan serta meningkatkan nilai guna ubi jalar orange dalam pembuatan produk pangan.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini dapat:

1. Membuat donat dari bahan dasar pasta ubi jalar orange
2. Mendeskripsikan Kualitas donat dari pasta ubi jalar orange dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa

## **1.3 Manfaat Penelitian**

1. Meningkatkan nilai guna ubi jalar orange ditengah masyarakat
2. Membuat inovasi donat dengan menggunakan pasta ubi jalar orange
3. Mengetahui pengaruh pasta ubi jalar orange dalam pembuatan donat
4. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis tentang penggunaan pasta ubi jalar orange dalam pembuatan donat