

**PEMBUATAN PILUS KEJU MENGGUNAKAN
TEPUNG UBI JALAR PUTIH**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Diploma Tiga (D3) Tata Boga*



Oleh:

SYNTIA NOFETMA PUTRI

17079073

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2021

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih

Judul : Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih
Nama : Syntia Nofetma Putri
NIM : 2017 / 17079073
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Februari 2021

Disetujui Oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Syntia Nofetma Putri
NIM : 2017 / 17079073
Judul : Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Februari 2021

Tim Penguji:

Ketua Rahmi Holinesti, STP, M.Si

Anggota Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

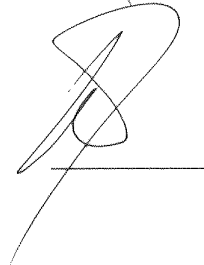
Anggota Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

Tanda Tangan

1.



2.



3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : info@fppgmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Syntia Nofetma Putri
NIM/TM : 17079073/2017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Padang, 18 Februari 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314198603 2015

Saya yang menyatakan,



Syntia Nofetma Putri
NIM. 17079073

ABSTRAK

Syntia Nofetma P.2020.“Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat pilus keju dengan menggunakan tepung ubi jalar putih, serta mendeskripsikan kualitas pilus ubi jalar putih dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman hasil bahan lokal, serta membuat inovasi dalam pembuatan pilus keju menggunakan bahan lokal ubi jalar putih. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali ulangan pembuatan pilus ubi jalar putih. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2021 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik setelah melakukan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk pilus ubi jalar putih adalah bulat panjang dengan kedua ujung runcing dan rapi, kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas tekstur adalah renyah, kualitas aroma adalah cukup aroma keju, kualitas rasa adalah terasa keju. Harga jual pilus ubi jalar putih dengan berat 200 gram adalah seharga Rp.20.000

Kata kunci : Pilus Keju, Tepung Ubi Jalar Putih, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul **“Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih”**. Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan 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 Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd 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. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labordan selaku pembimbing proyek akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Bapak atau Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak atau Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara-saudara yang telah banyak memberikan dukungan moral maupun materil serta doa.
8. Terima kasih kepada Rizki Sandi Pratama yang telah memberikan dukungan serta semangat dan do'a untuk menyelesaikan laporan ini.
9. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan 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 khususnya dan pembaca pada umumnya.

Padang, Februari 2021

Syntia Nofetma Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORITIS	
A. Pilus	6
1. Pengertian Pilus	6
2. Metode Pembuatan Pilus	7
3. Resep Pilus Keju	8
4. Bahan-bahan yang Digunakan Pada Pembuatan Pilus Keju ...	8
5. Peralatan Untuk Membuat Pilus Keju	13
6. Kualitas Pilus	16
B. Ubi Jalar	20
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Waktu dan Tempat Penelitian	30
C. Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Pilus Keju Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih	30
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Pilus Keju Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih	32
E. Proses Pembuatan Pilus Ubi Jalar Putih	33
F. Bagan Pembuatan Pilus Ubi Jalar Putih	35
G. Jenis dan Sumber Data.....	36
H. Tahap Penelitian	37
I. Uji Organoleptik	39

J. Teknik Analisa Data	39
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	41
B. Pembahasan.....	49
C. Analisis Harga	55
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Tepung Tapioca Per 100 gr.....	9
2. Kandungan Ubi Jalar Putih Per 100 gr.....	24
3. Komposisi Kimia Ubi Jalar Putih Per 100 gr.....	25
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (a) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Pilus Keju.....	42
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (b) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Pilus Keju.....	43
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Pilus Keju ...	44
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Keju) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Pilus Keju	46
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Pilus Keju.....	47
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Keju Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Pilus Keju	48
10. Anggaran Biaya Pembuatan Pilus Keju	55
11. Anggaran Biaya Pembuatan Pilus Ubi Jalar Putih.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Pilus Keju.....	6
2. Gambar Ubi Jalar Putih.....	23
3. Gambar Tepung Ubi Jalar Putih.....	26
4. Bagan Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih.....	27
5. Bagan Proses Pembuatan Pilus Ubi Jalar Putih.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	63
2. Angket Penelitian	68
3. Surat Tugas Pembimbing.....	72
4. Surat Izin Panelis	73
5. Surat Penelitian	74
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	75
7. Surat Permohonan Penguji.....	76
8. Surat Tugas Penguji Proyek Akhir.....	77

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue adalah makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis, gurih dan asin. Kue Indonesia yang semakin berkembang dan digemari oleh masyarakat adalah sejenis kue kering yang biasa disantap sebagai cemilan. Menurut Imam dkk (2014:91), "Pilus merupakan makanan ringan berbentuk bulat, terbuat dari tepung tapioka dengan campuran bumbu dan digoreng dengan karakteristik renyah". Pilus juga dikenal dengan telur gabus keju, *bidaran keju* atau *widaran keju*. Pilus keju termasuk salah satu jenis kue yang termasuk kedalam kategori kue kering. Hingga saat ini pilus keju masih populer dan digemari oleh masyarakat umum. Di Indonesia, kue pilus keju biasa dihidangkan pada perayaan dan hari besar tertentu seperti lebaran. Pilus keju terbuat dari tepung tapioka, telur, keju, garam dan minyak goreng.

Tepung tapioka adalah pati dari umbi singkong yang dikeringkan dan dihaluskan dengan cara mengekstrak sebagian umbi dan memisahkan patinya. Menurut Faridah dkk (2008:21), "Pembuatannya dilakukan dengan cara diparut, diperas, dicuci, diendapkan, diambil sari patinya, lalu dijemur/keringkan". Tapioka berfungsi sebagai bahan pengental pada pembuatan bakso dan bahan baku pembuatan kerupuk sehingga dihasilkan kerupuk yang renyah. Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka 100 g Bahan Makanan⁸ Energi(362 kkal), Protein(0,5 g), Lemak (0,3 g), Karbohidrat (0,3 g), Kalsium (Ca) (86,9 g), Besi (Fe) (0 mg), Fosfor (P) (0 mg), Vitamin A (0 mg), Vitamin B1 (0 mg), Vitamin C (0 mg), Air (12G). Sumber : Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan

ProvinsiDIY, 2012.Pati pada tepung tapioca dapat disubstitusi dengan bahan lain yaitu dengan bahan panganlokal. Bahan pangan yang dapat dijadikan substitusi tepung tapiocasalah satunya adalah tepung ubi jalar putih.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang memiliki banyak daerah penghasil ubi jalar putih. Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2018), “Kabupaten Solok merupakan salah satu daerah di Sumatera Barat yang banyak menghasilkan ubi jalar dengan jumlah 41.032, Selain Kabupaten Solok, ada beberapa daerah lain yang juga merupakan penghasil ubi jalar putih, yaitu Kabupaten Tanah Datar dengan jumlah 36.819, Kabupaten Agam dengan jumlah 33.466, dan Kabupaten Pasaman Barat dengan jumlah 13.610.”

Ubi jalar merupakan salah satu dari tigakomoditas tanaman pangan unggulan daerah Sumatra Barat yang akan dikembangkan melalui program pengembangan kawasan tanaman pangan, sebagaimana tercantum dalam Surat Keputusan Gubernur Sumatra Barat nomor: 521.305.2013 tertanggal 26 Maret 2013. Pada tahun 2012 saja luas panen ubi jalar di Sumatra Barat mencapai 4.372hektar dengan total produksi 124.881 ton (Badan Pusat Statistik Prov. Sumbar 2013).Ubi jalar putihmerupakan tumbuhan semak bercabang yang memiliki daun berbentuksegitiga, memiliki bentuk umbi yang besar, rasanya manis, dan berakar bongol. “Serat alami oligosakarida yang tersimpan dalam ubi jalar saat ini menjadi komoditas yang bernilai dalam pengkayaan produk pangan olahan” (Worlstad, 2006).

Dalam penelitian ini akan digunakan ubi jalar yang memiliki daging buah berwarna putih. Ubi jalar yang berwarna putih lebih diarahkan untuk pengembangan tepung dan pati karena umbi yang berwarna cerah cenderung lebih baik kadar patinya dan warna tepung lebih menyerupai terigu (Rosmarkam dan Yuwono, 2002). Ubi jalar memiliki kandungan air yang tinggi sehingga bahan kering yang terkandung relatif rendah. Kandungan bahan kering ubi jalar antara 16-40%, sedangkan 75-90% adalah karbohidrat yang mengandung pati, gula, selulosa, hemiselulosa dan pektin (Sutrisno, 2014).

Kandungan gizi ubi jalar putih cukup lengkap dan dapat memenuhi kebutuhan gizi bagi kesehatan tubuh seperti mencegah berbagai penyakit, membangun sel-sel tubuh. Ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L) merupakan salah satu hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi, sumber 11 vitamin (A, C, B1, dan B2), mineral (Fe, P, Na, K, Zn, Cu dan Ca), protein, lemak, dan serat kasar. Kandungan kimia ubi jalar per 100 gram terdiri atas air (68,5 gram), pati (27,9 gram), protein (1,8 gram), lemak (0,7 gram), kalori (123 kalori), serat kasar (1,2 gram), dan kadar gula (0,4 gram), dan sumber mineral yang cukup memadai (Balitkabi, 2011).

Ubi jalar putih termasuk pangan yang mudah rusak setelah panen sehingga tidak layak lagi untuk dipasarkan. Bila tidak cepat diproses akan mengalami kerusakan dan dapat menjadi tersisa-siakan di pasaran atau harganya menjadi rendah dan sering petani tidak mendapatkan keuntungan. Maka harus dicari alternatif lainnya agar ubi jalar putih dapat dimanfaatkan. Salah satu

cara agar ubi jalar putih tidak kebuang maka diolah menjadi tepung ubi jalar putih. Tepung ubi jalar putih sebagai bahan dalam pembuatan pilus keju ini menjadi inovasi baru dari pembuatan pilus keju yang pada umumnya hanya terbuat dari tepung tapioka. Tepung ubi jalar putih memiliki karakteristik mempunyai daya serap yang tinggi, tekstur halus, rasa sedikit manis dengan aroma khas tepung ubi jalar putih dan memiliki kandungan gizi yang unggul dibandingkan jenis ubi jalar lainnya.

Berbagai permasalahan di atas mendorong penulis tertarik melakukan pra penelitian penggunaan tepung ubi jalar putih pada pilus keju. Dalam pembuatan pilus dengan menggunakan tepung ubi jalar putih, Tujuan pra penelitian ini adalah menganalisis penggunaan tepung ubi jalar putih dengan presentase 25%, 50% dan 75%. Berdasarkan pra penelitian terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada pilus persentase yang digunakan 25%. Pra penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk meningkatkan variasi dalam olahan pilus, Meningkatkan potensi ubi jalar putih agar tidak cepat membusuk dan bisa tahan lama dengan diolah menjadi tepung.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas penulis tertarik memanfaatkan ubi jalar putih untuk dijadikan penelitian dengan judul

“Pembuatan Pilus Keju Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih”.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat pilus dengan menggunakan tepung ubi jalar putih.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas pilus dengan menggunakan tepung ubi jalar putih dilihat dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan pilus sehingga dapat menambah daya guna ubi jalar.
2. Menambah keanekaragaman variasi pilus dengan menggunakan tepung ubi jalar putih yang berpotensi besar sebagai cemilan yang enak, gurih dan baik untuk kesehatan.
3. Meningkatkan hasil ekonomis tepung ubi jalar putih
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.