

PROYEK AKHIR
PEMBUATAN SELAI WORTEL

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan
Program Diploma Tiga (D3) Tata Boga*



Disusun oleh :

ELVA RETTA
2005/ 66672

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2012

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN PROYEK AKHIR

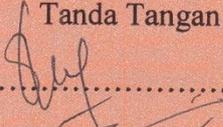
Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir

Jurusan Kesejahteraan Keluarga D3 Tata Boga

Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Judul : Pembuatan Selai Dari Wortel
Nama : Elva Retta
NIM / BP : 66672 / 2005
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Teknik

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Dra. Hj. Liswarti Yusuf, M.Pd	(Ketua)	
2. Dra. Hj. Baidar, M.Pd	(Anggota)	
3. Dra. Ruaida, M.Pd	(Anggota)	

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul "**PEMBUATAN SELAI WORTEL**". Penulisan Proyek Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Studi di Jurusan Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Tata Boga D3, Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. H. Ganefri , M.Pd , selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd , selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Silfeni, M.Pd , selaku Penasehat Akademik

6. Ibu Dra. Hj. Liswarti Yusuf, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, memberikan bimbingan, arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
7. Seluruh staf pengajar dan teknisi Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua, kakak-kakak yang telah memberikan dorongan moril maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
9. Teman-teman yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT, serta membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap Proyek Akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Amin.

Padang, Agustus 2012

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	V
DAFTAR GAMBAR	Vi
DAFTAR LAMPIRAN	Viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Selai.....	5
B. Wortel.....	7
C. Resep Selai.....	10
D. Bahan Pembuatan Selai Wortel.....	13
E. Kualitas Selai Wortel.....	18
F. Peralatan Yang Digunakan.....	20
BAB III PROSEDUR	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat Penelitian.....	24
C. Pemilihan Bahan.....	24
D. Proses Pengolahan Selai Wortel.....	26

E. Tahap Penelitian.....	
F. Uji Organoleptik.....	30
G. Jenis Data dan Sumber Data.....	31
H. Instrumen.....	32
I. Teknik Analisa Data.....	32
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	33
B. Pembahasan.....	48
C. Analisis Harga.....	51
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	55
DAFTAR PUTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Kandungan Nilai Gizi Umbi Wortel Per 100 Gram.....	9
2. Resep Dasar Selai Ubi Jalar.....	10
3. Resep Penelitian Selai Wortel.....	12
4. Komposisi Kimia Gula Pasir Per 100 Gram.....	15
5. Kualitas Warna Selai Wortel.....	33
6. Kualitas Aroma (Harum) Selai Wortel.....	35
7. Kualitas Aroma (Wortel) Selai Wortel.....	37
8. Kualitas Rasa Manis Selai Wortel.....	40
9. Kualitas Rasa (Wortel) Selai Wortel.....	42
10. Kualitas Tekstur (Mengkilat) Selai Wortel.....	44
11. Kualitas Tekstur (Kekentalan) Selai Wortel.....	46
12. Analisis Biaya Selai Wortel.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Bagan Proses Pembuatan Selai Wortel.....	23
2. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Orange) Selai Wortel.....	35
3. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Selai Wortel.....	37
4. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma(Wortel) Selai Wortel.....	39
5. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Selai Wortel.....	41
6. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Wortel) Selai Wortel.....	43
7. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Tampilan) Selai Wortel.....	45
8. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kekentalan) Selai Wortel.....	47
9. Peralatan Yang Digunakan.....	65
10. Kompor Gas Yang Digunakan.....	65

11. Bahan- bahan Untuk Penelitian.....	66
12. Proses Pencampuran Bahan Penelitian.....	66
13. Proses Pembuatan Selai Wortel.....	67
14. Hasil Penelitian Selai Wortel.....	67
15. Suasana Sedang Melaksanakan Uji Organoleptik.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Pembimbing.....	57
2. Surat Permohonan Izin penelitian.....	58
3. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	59
4. Angket.....	60
5. Dokumentasi Penelitian.....	65

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia dikenal sebagai Negara agraris yang menghasilkan berbagai produk pertanian terutama berupa sayuran. Jenis sayur yang dihasilkan sangat beragam, sayur merupakan bahan pangan yang kaya akan vitamin dan mineral. Vitamin dan mineral sangat penting peranannya dalam tubuh manusia karena berfungsi sebagai pengatur dan pelindung tubuh. Iklim di Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan jenis sayuran seperti wortel. Wortel ini banyak dijumpai hampir di seluruh wilayah Indonesia. Di Sumatera Barat sendiri daerah sentra produksi wortel berada di daerah kabupaten Agam dengan rata-rata produksi 116,81 kwintal/Ha (Dinas Pertanian 2004).

Di Indonesia pemanfaatan umbi wortel sebagai produk makanan belum mendapatkan perhatian yang cukup besar, tapi hal ini belum terjamah dan dipikirkan oleh Dinas Pertanian Kota Padang. Selama ini umumnya masyarakat mengkonsumsi wortel dalam bentuk masakan seperti sup, cap cai, lalapan, dan jus. Oleh karena itu nilai tambahnya sangat kecil, kemudian wortel dalam keadaan mentah daya tahannya tidak lama mudah layu dan akhirnya mengalami pembusukan. Di samping hasil panen yang melimpah juga mengakibatkan kerugian bagi petani akibat rusaknya hasil panen. Maka

penanganan hasil panen yang lebih serius dan pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah perlu dilakukan.

Untuk memanfaatkan wortel dapat dikembangkan dengan berbagai cara pengawetan dan pengolahan yang cepat dan tepat. Pengawetan itu sendiri bertujuan untuk mempertahankan wortel dengan daya simpan dan daya awetnya yang tahan lama serta juga dapat memvariasikan makanan dalam bentuk olahan lainnya. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dan memvariasikannya menjadi olahan selai.

Bagian utama yang dikonsumsi oleh masyarakat dari tanaman wortel adalah umbinya. Menurut hasil penelitian *National Cancer Institute* (1991), wortel mengandung senyawa “Beta-karoten”. Zat ini dapat mencegah penyebab kanker paru-paru. Kandungan karoten (pro-vitamin A) pada umbi wortel dapat mencegah penyakit rabun senja (buta ayam). Wortel juga mengandung enzim pencernaan dan berfungsi diuretik. Herminia de Guzman Ladion, seorang pakar kesehatan Filipina memasukan wortel sebagai “Tanaman Obat Penyembuh Ajaib”.

Wortel merupakan salah satu sumber vitamin A yang tinggi yang bermanfaat untuk tubuh. Menurut Suyanti (2008:23) “wortel merupakan sayuran yang banyak mengandung vitamin A dalam bentuk beta karoten yang dibutuhkan tubuh terkandung didalamnya”. Sedangkan Vincent (1998:160) mengemukakan bahwa “wortel kegunaan awalnya hanyalah sebagai obat, tetapi sekarang telah menjadi sayuran utama dan umumnya

dikenal karena kandungan alfa dan betakaroten akar tunggangnya. Kedua jenis karoten ini penting dalam tubuh sebagai precursor vitamin A”.

Selai yaitu salah satu dari hasil awetan makanan berupa makanan semi padat yang berguna bagi pelengkap roti, campuran pada pembuatan kue dan sebagainya yang bersifat basah dan banyak disukai oleh masyarakat. Sedangkan pengawetan makanan adalah suatu teknik atau tindakan yang digunakan oleh manusia pada makanan sedemikian rupa, sehingga makanan tersebut tidak cepat rusak. Salah satu usaha dari pengaplikasian pengawetan makanan yaitu teknologi makanan, dimana teknologi makanan ini bertujuan untuk mengelola dan mempertahankan bahan makanan, baik dari segi kualitas maupun kuantitas.

Pembuatan selai wortel juga bisa memberikan alternatif pada orang tua untuk memberikan sayuran dalam bentuk selai kepada anak-anak yang tidak suka pada sayuran. Selain itu juga, penggunaan bahan utama wortel pada pembuatan selai untuk penganeekaragaman pengolahan dari wortel tanpa pemakaian warna tambahan yang akan memberikan warna khas kuning keorangean serta juga akan mempengaruhi rasa, tekstur dan aroma dari selai wortel.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di atas maka, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Selai Wortel”**.

B. Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan judul dan latar belakang yang telah dirumuskan diatas, maka tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah mendeskripsikan kualitas selai wortel dari segi:

1. Warna
2. Aroma
3. Rasa
4. Tekstur

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Dapat meningkatkan nilai ekonomis dari wortel.
2. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan selai wortel, khususnya bagi Program Studi Tata Boga dan Institusi terkait dalam bidang ketatabogaan.
3. Memberikan informasi dan memperkenalkan kepada masyarakat tentang adanya olahan dari wortel yang dijadikan selai yang digunakan sebagai pelengkap roti.
4. Sebagai bahan masukan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti secara dalam tentang pemanfaatan wortel untuk tambahan jenis makanan yang belum terungkap.