

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR  
PENAMBAHAN JAGUNG PADA PEMBUATAN TEMPE

Nama : Hilda Niza  
BP/ Nim : 2008/06556  
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2013

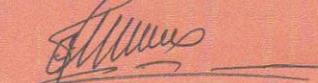
Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Hj. Baidar, M.Pd  
NIP. 19510415 197710 2 001

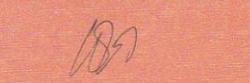
Mengetahui:

Ketua Jurusan KK FT UNP



Dra. Ernawati, M.Pd  
NIP. 19610618 198903 2 002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



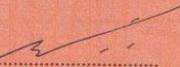
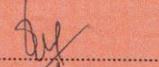
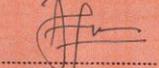
Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP. 19590326 198503 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Program  
Studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Padang

Judul : Penambahan Jagung Pada Pembuatan Tempe  
Nama : Hilda Niza  
BP/ NIM : 2008/06566  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Teknik

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
Ketua : Dra. Hj Baidar, M.Pd.	1. 
Anggota : Dra.Hj Liswarti Yusuf, M.Pd.	2. 
Anggota : Dr. Ir. Anni Faridah M.Si.	3. 

## KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penambahan Jagung Dalam Pembuatan Tempe ”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Bapak Drs. H. Ganefri, M.Pd, Ph.D 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 Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Yuliana, S.P,M.Si selaku dosen Penasehat Akademik.
5. Ibu Dra.Hj Baidar, M.Pd selaku dosen pembimbing proyek akhir.
6. Ibu Dra.Hj.Liswarti Yusuf, M.Pd dan Dr. Ir.Anni Faridah M.Si. selaku dosen penguji Proyek akhir.

7. Dosen Staf Pengajar Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
9. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
10. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2008 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Agustus 2013

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Tempe.....	4
B. Jagung.....	5
C. Resep standar Tempe.....	8
D. Bahan –Bahan Penambahan Jagung Dalam Pembuatan Tempe ....	9
1. kedelai.....	9
2. ragi Tempe.....	12
3. tepung Beras .....	15
E. Alat-Alat yang Digunakan Dalam Proses Pembuatqn Tempe.....	16
1. Alat Persiapan dan Pengolahan.....	17
2. Alat Penyajian .....	18
F. Bagan Penambahan Jagung Dalam Pembuatan Tempe.....	20
G. Kualitas Tempe yang Baik .....	20
1. Bentuk .....	20
2. Warna.....	20
3. Aoma .....	21
4. Tekstur .....	21
<b>BAB III PROSEDUR</b>	
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Tempat dan waktu Penelitian.....	22
C. Pemilihan Bahan .....	22
D. Peralatahn Yang Digunakan.....	23
E. Alat Kemasan.....	24

F. Proses Pembuatan Tempe Dengan Penambahan Jagung.....	25
G. Tahap Penelitian.....	26
H. Uji Oragoleptik.....	27
I. Analisis Data.....	28
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data .....	29
1. Bentuk.....	29
2. Warna .....	32
3. Aroma.....	34
4. Tekstur.....	36
B. Pembahasan.....	38
1. Bentuk.....	38
2. Warna .....	39
3. Aroma.....	40
4. Tekstur.....	40
C. Analisis Data.....	41
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Pembuatan Tempe.....	19
2. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk ( Rapi) Tempe .....	31
3. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih) Tempe .....	33
4. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma ( Tidak Asam) Tempe.....	35
5. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Tidak Berderai) Tempe.....	38
6. Bahan- Bahan Untuk Resep control.....	54
7. Bahan - Bahan Untuk Resep Penelitian.....	54
8. Peralatan yang Digunakan.....	55
9. Proses Perendaman kedelai.....	56
10. Proses Perendaman Jagung.....	56
11. Proses Perebusan.....	57
12. Proses pembersihan Kulit Ari Kedelai.....	57
13. Proses Pencampuran kedelai, Ragi Tempe dan Tepung Beras.....	58
14. Proses Pencampuran kedelai, jagung, Ragi Tempe dan Tepung Beras...	58
15. Proses pembungkusan kedelai.....	59
16. Proses pembungkusan kedelai ditambah Jagung.....	59
17. Hasil Tempe Resep Penelitian dan Kontrol.....	60
18. Suasana saat Uji Organoleptik.....	61

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan penghasil jagung terbesar di Asia Tenggara. Sumatera Barat merupakan salah satu penghasil jagung. Salah satu daerah di Sumatera Barat sebagai penghasil jagung adalah Simpang IV Tarung-Tarung Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman. Jagung ditanam menjelang musim kemarau pada saat panen jagung terjadi pada musim hujan. Saat panen jagung yang jatuh pada musim kemarau akan lebih baik dari pada musim hujan karena berpengaruh terhadap waktu pemasakan biji dan pengeringan hasil (Tim Karya Mandiri 2010: 26). Masa panen jagung sekitar 130 hari karena jagung yang di hasilkan sudah tua digunakan untuk makanan ayam dan ikan.

Masyarakat Simpang IV Tarung-Tarung Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman Sumatera Barat kurang mengetahui kegunaan jagung yang tua untuk diolah berbagai jenis makanan. Variasi pengolahan jagung ini dapat mendukung usaha penganeekaragaman pangan dan membuat jagung lebih banyak digemari oleh masyarakat untuk dikonsumsi sebagai makanan yang bervariasi.

Menurut Bambang Hariyanto(2010:11) di Indonesia kedelai komoditi penting karena sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat untuk memenuhi pembuatan tempe dan produk lainnya. Namun demikian produksi kedelai dalam negeri tidak mencukupi untuk

memenuhi kebutuhannya oleh sebab itu impor kedelai terus dilakukan. Pada masa sekarang harga kedelai di Kabupaten Pasaman Kecamatan Rao Simpang IV Tarung- Tarung semakin meningkat dan kedelai pun susah diperoleh dan produksi tempe tidak banyak.

Tempe adalah makanan khas Indonesia. Makanan yang terbuat dari fermentasi kedelai ini sangat populer di negara kita. Tempe adalah makanan yang berharga murah tapi mempunyai kandungan gizi yang sangat tinggi. Indonesia memang tercatat sebagai produsen tempe terbesar di dunia. Indonesia memproduksi 50% dari jumlah tempe di seluruh dunia. Hal ini mungkin dikarenakan kedelai (yang merupakan bahan baku tempe ) banyak tumbuh di Indonesia. Jadi 50% lagi diproduksi di luar negeri.

Jagung banyak dihasilkan di daerah Simpang IV Tarung – Tarung Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman Sumatera Barat penulis tertarik ingin membuat **Penambahan Jagung Pada Pembuatan Tempe.**

## **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang dicapai dari peneliti ini adalah untuk dapat membuat tempe dengan penambahan jagung dilihat dari segi : bentuk, warna, aroma dan tekstur.

### **C. Manfaat Penelitian**

1. Menvariasikan olahan dari jagung sebagai produk baru.
2. Nilai ekonomi pada jagung yang sudah di olah menjadi tempe akan meningkat.
3. Sebagai bahan informasi yang bermanfaat masyarakat tentang penambahan buah jagung pada pembuatan tempe.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar jagung.