

**PENAMBAHAN TERUNG PIRUS  
DALAM PEMBUATAN GELAMAI**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk  
menyelesaikan program diploma tiga ( D3 ) Tata Boga*



Oleh

**ANGRIA EKA PUTRI**

NIM/BP : 76420/06

Jurusan Tata Boga/ D3

**PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2011**

## HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

### PENAMBAHAN TERUNG PIRUS DALAM PEMBUATAN GELAMAI

Nama : Angria Eka Putri  
BP/NIM : 2006/76420  
Program Studi : Tata Boga  
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Teknik

Padang, 09 Agustus 2011

Disetujui Oleh :  
Pembimbing

**Dra. Sofnitati**  
**NIP.19540728 198303 2 001**

Mengetahui :

Ketua Jurusan KK  
FT-UNP

Ketua Program Studi  
Tata Boga (D3)

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

**Dra. Ruaida, M.Pd**  
**NIP.19521122 198103 2 001**

## HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Program  
Studi Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik

Universitas Negeri Padang

Judul : Penambahan Terung Pirus Dalam Pembuatan Gelamai

Nama : Angria Eka Putri

BP/NIM : 2006/76420

Program Studi : Tata Boga

Jurusan : Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Teknik

Padang, 09 Agustus 2011

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

**Ketua : Dra Sofnitati**

(\_\_\_\_\_)

**Anggota : Dra. Silfeni, M.Pd**

(\_\_\_\_\_)

**Anggota : Dra. Hj. Reno Yelvi, M.Pd**

(\_\_\_\_\_)

**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**Judul** : PENAMBAHAN TERUNG PIRUS DALAM  
PEMBUATAN GELAMAI

**Nama** : ANGRIA EKA PUTRI

**Nim / Bp** : 76420 / 2006

**Program Studi** : D3 / TATA BOGA

**Jurusan** : PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

**Fakultas** : TEKNIK

**Padang, 09 Agustus 2011**

**Disetujui Oleh**  
**Pembimbing**

**Dra. Sofnitati**  
**NIP.19540728 198303 2 001**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “PENAMBAHAN TERUNG PIRUS DALAM PEMBUATAN GELAMAI”. Proyek Akhir ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan diploma tiga (D3) pada jurusan kesejahteraan keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proyek akhir ini penulis banyak menerima bantuan dan saran dari berbagai pihak, baik dari bantuan moril, bimbingan dan dorongan demi selesainya penulisan proyek akhir ini, dengan demikian sudah sewajarnya pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. H. Ganefri, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Sofnitati selaku Dosen Pembimbing dan Selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) yang telah memberikan pengetahuan, bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penyelesaian Proyek Akhir ini.
4. keluarga (Papa, Mama, dan Adik-adik ku) yang selalu mendoakan, memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
5. Tommy Haryadi yang telah memberikan doa dan dukungan ketika penulis membuat Tugas Akhir ini.

6. Terakhir penulis ucapkan terima kasih kepada teman-teman (Nana, een, cutaik, fisi, pia, dewi, rita mus, lora dan paul) yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan proyek akhir ini.

Penulis menyadari dalam penyusunan proyek akhir ini masih terdapat kekurangan, dan untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritikan yang sifatnya membangun demi kesempurnaan Proyek Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi yang membacanya.

Padang, Desember 2010

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	i
<b>DAFTAR ISI.....</b>	iii
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	v
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI.....</b>	4
A. Pengertian Gelamai.....	4
B. Bahan Pembuatan Gelamai.....	6
C. Resep Dasar Gelamai.....	9
D. Kualitas Gelamai.....	11
E. Kemasan.....	14
<b>BAB III PROSEDUR.....</b>	16
A. Jenis Penelitian.....	16
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
C. Pemilihan Bahan.....	16
D. Peralatan yang di gunakan dalam pembuatan gelamai.....	17
E. Proses Pengolahan Gelamai Dari Terung Pirus.....	20

F. Uji Organoleptik.....	22
G. Tahap Penelitian.....	22
H. Bagan Pembuatan Gelamai dari Terung Pirus.....	25
<b>BAB IV TEMUAN.....</b>	<b>26</b>
A. Deskripsi Data.....	26
B. Pembahasan.....	38
C. Pelaksanaan Eksperimen.....	40
D. Analisis harga.....	43
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>45</b>
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Unsur Gizi Buah Terung Pirus Tiap 100 gram.....	6
Tabel 2. Kualitas Warna Gelamai Terung pirus .....	26
Tabel 3. Kualitas Bentuk Gelamai Terung pirus .....	28
Tabel 4. Kualitas Kerapian Gelamai Terung Pirus.....	30
Tabel 5. Kualitas Tekstur Gelamai dari Terung Pirus .....	32
Tabel 6. Kualitas Rasa gelamai dari Terung Pirus.....	34
Tabel 7. Kualitas Aroma gelamai dari terung pirus.....	36

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Bagan Pembuatan dari Terung Pirus.....	25
Gambar 2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna.....	28
Gambar 3. Grafik Deskripsi Data uji Organoleptik Bentuk.....	30
Gambar 4. Grafik Deskripsi Data uji Organoleptik Kerapian.....	32
Gambar 5. Grafik Deskripsi Data uji Organoleptik Tekstur.....	34
Gambar 6. Grafik Deskripsi Data uji Organoleptik Rasa.....	36
Gambar 7. Grafik Deskripsi Data uji Organoleptik Aroma.....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. SURAT TUGAS PEMBIMBING.....	49
Lampiran 2. Permohonan Surat Izin Penelitian.....	50
Lampiran 3. Permohonan Izin Pemakaian Workshop.....	51
Lampiran 4. Angket Penelitian.....	52
Lampiran 5. Foto Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Gelamai Dari Terung Pirus.....	56
Lampiran 7. Foto Proses Pemasakan Gelamai.....	57
Lampiran 6. Foto Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Gelamai Dari Terung Pirus.....	58
Lampiran 7. Foto Gelamai dari Terung Pirus.....	59
Lampiran 8. KARTU KONSULTASI.....	60

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penganan merupakan kebutuhan yang paling esensial bagi manusia untuk mempertahankan kehidupannya. Penganan sebagai sumber zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air) menjadi landasan utama bagi manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan sepanjang siklus kehidupan. Melalui penganekaragaman penganan dapat dipenuhi kebutuhan zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia (Karsin, 2004).

Di Indonesia penganekaragaman bahan penganan sudah dikenal banyak masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan dan mempertahankan status gizi. Usaha penganekaragaman penganan dapat dilakukan dengan mencari bahan penganan baru atau bahan dari penganan yang sudah ada dan dikembangkan menjadi bahan penganan yang beraneka ragam dengan harga yang relatif terjangkau oleh masyarakat salah satunya adalah gelamai terung pirus.

Terung pirus tumbuh didaerah pegunungan dengan ketinggian 500 hingga 1000 meter diatas permukaan laut dan suhu 20 hingga 27 derajat celcius. Buah terung pirus banyak mempunyai kandungan gizi antara lain Vitamin A, Vitamin C, air, serat, dan karbonhidrat. Dalam kehidupannya terung pirus membutuhkan waktunya yang relative cepat, karena buah terung pirus yang sudah masak mudah mengalami pembusukan kalau dibiarkan begitu aja. Terung pirus yang sudah masak hanya dapat bertahan

4-5 hari saja, dalam hal ini perlu penanganan khusus dalam pengolahan terung pirus salah satunya adalah pengolahan gelamai terung pirus.

Terung pirus ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan gelamai. Dengan menambahkan terung pirus dalam pembuatan gelamai maka akan memberikan tambahan nilai gizi dan juga merupakan salah satu usaha untuk penganeekaragaman bahan panganan. Gelamai dibuat dari olahan (pemasakan dan pencampuran) dari tepung beras ketan, santan kelapa, gula aren, dan vanili yang dimasak sampai kental dan mengkilat.

Gelamai telah banyak dikenal oleh hampir seluruh masyarakat Sumatera Barat, karena gelamai merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang cukup populer di Sumatera Barat. Pada umumnya gelamai dibuat dari bahan baku tepung ketan, gula aren dan santan yang dimasak sampai kental dan mengkilat. Makanan ini memiliki rasa manis, berwarna coklat dan bertekstur kenyal. Untuk menambah keanekaragaman dan meningkatkan rasa dari gelamai tersebut maka penulis menambahkan terung pirus dalam pembuatan gelamai.

Berdasarkan uraian yang sudah dijelaskan, maka penulis tertarik untuk mengangkat penelitian yang berjudul **“PENAMBAHAN TERUNG PIRUS DALAM PEMBUATAN GELAMAI”**.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang akan di capai dengan melakukan penelitian ini adalah:

1. Agar dapat membuat gelamai dengan penambahan terung pirus.
2. Untuk mendiskripsikan kualitas gelamai dari segi bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

Dengan melakukan penelitian ini akan mendapatkan manfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca pada umumnya. Adapun manfaat yang di dapat adalah:

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan terung pirus dalam pembuatan gelamai.
2. Memberikan wawasan dan pengetahuan baru kepada mahasiswa jurusan KK khususnya Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang tentang penggunaan terung pirus sebagai bahan tambahan dalam pembuatan gelamai.
3. Salah satu syarat untuk program studi D3 Tata Boga di Fakultas Teknik.
4. Mendapatkan wawasan dan pengetahuan baru kepada penulis.