

**ANALISIS KUALITAS KWETIAU DARI TEPUNG UBI JALAR
KUNING**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan
Program Diploma Tiga (DIII) Tata Boga*



Oleh
ANNISA'
NIM : 85281/2007

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

Persetujuan Proyek Akhir
ANALISIS KUALITAS KWETIAU DARI TEPUNG UBI JALAR KUNING

Nama : Annisa'
Nim : 85281/2007
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Januari 2012

Disetujui oleh
Pembimbing


Dra. Hj. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 19620518 198602 2 001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Dra. Ruaida, M.Pd.
NIP. 19521122 198103 2001

Ketua Jurusan KK FT UNP



Dra. Ernawati, M.Pd.
NIP. 19610618 198903 2002

PENGESAHAN

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

Nama : Annisa'

Nim : 85281/2007

Program Studi : D3 Tata Boga

Jurusan : Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Teknik

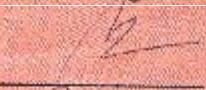
Padang, Januari 2

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

1. Dra. Hj. Lucy Fridayati, M. Kes : Ketua

1. 

2. Dra. Ruaida, M. Pd : Anggota

2. 

3. Dr. Yuliana, S.P, M.Si : Anggota

3. 



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186 FT. (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
E-mail : kkft_unp@yahoo.co.id



Certified
Management System
DIN EN ISO
9001:2000
Cert. No. 01.100 086042

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Annisa'
NIM/TM : 85281/ 2007
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya:

Analisis Kualitas Kweitiau Dari Tepung Ubi Jalar Kuning

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 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.

Diketahui,

Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Emawati, M.Pd

NIP. 196106 18198903 2 002

Saya yang menyatakan



60000 D.L. Annisa'

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**ANALISIS KUALITAS KWETIAU DARI TEPUNG UBI JALAR KUNING**”. 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 itu bantuan moril, bimbingan dan dorongan demi selesainya penulisan proyek akhir ini, dengan demikian sudah sewajarnyalah pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih 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. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengetahuan, bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.
4. Ibu Dra. Sofnitati selaku Penasehat Akademik (PA) yang telah memberikan nasehat dan saran yang berguna untuk penulis.

5. Seluruh Dosen, Staf Tata Usaha dan Teknisi di Jurusan Kesejahteraan Keluarga.
6. Keluarga (Papa,Mama dan Saudaraku) yang selalu mendoakan,memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
7. Terakhir penulis ucapan terima kasih kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Penulis menyadari dalam penyusunan Proyek Akhir ini masih terdapat kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan saran-saran dan kritik yang sifatnya membangun demi penyempurnaan Proyek Akhir ini. Penulis berharap Proyek Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Amin.

Padang, Desember 2011

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Kwetiau	5
B. Ubi Jalar Kuning	7
C. Tepung Ubi Jalar Kuning	8
D. Pembuatan Kwetiau dari Tepung Ubi Jalar Kuning	9
E. Kualitas Kwetiau Ubi Jalar Kuning	13
BAB III PROSEDUR.....	16
A. Jenis Penelitian.....	16
B. Waktu dan Tempat Penelitian	16
C. Bahan dan Alat.....	16
D. Proses Pembuatan Kwetiau	21
E. Jenis dan sumber data.....	24
F. Tahap Penelitian.....	25

G. Uji Organoleptik.....	25
H. Analisis Data	28
BAB IV TEMUAN.....	29
A. Deskripsi Data.....	29
B. Pembahasan.....	38
BAB V PENUTUP.....	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Kwetiau.....	6
2. Resep Kwetiau Dari Tepung Ubi Jalar Kuning.....	9
3. Alat-alat Yang Akan Digunakan	22
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kwetiau Ubi Jalar Kuning	29
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Kwetiau Ubi Jalar Kuning.....	30
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kekenyahan Kwetiau Ubi Jalar Kuning	31
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Elastisitas Kwetiau Ubi Jalar Kuning	32
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kehalusan Kwetiau Ubi Jalar Kuning	33
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kwetiau Ubi Jalar Kuning.....	35
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Kwetiau Ubi Jalar Kuning.....	36
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Khas Kwetiau Ubi Jalar Kuning.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Proses Pembuatan Kwetiau	10
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna	30
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk	31
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kekenyalan.....	32
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Elastisitas.....	33
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kehalusan	34
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma.....	35
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih.....	36
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Jalar Kuning	37
10. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kwetiau	51
11. Peralatan Yang Digunakan.....	51
12. Bahan Tepung Yang Telah Dicampur.....	51
13. Adonan Kwetiau Yang Telah Dicampur Dengan Air, Garam.....	52
14. Adonan Kwetiau Yang Telah Di Masukkan Ke Dalam Loyang.....	52
15. Proses Pengukusan Kwetiau.....	52
16. Proses Pembentukan Kwetiau.....	53
17. Kwetiau Dari Ubi Jalar Kuning.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket.....	45
2. Permohonan Izin Penelitian.....	49
3. Permohonan Izin Pemakaian Workshop.....	50
4. Dokumentasi Penelitian	51
5. Data Mentah Penelitian.....	54
6. Kartu Konsultasi.....	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman umbi-umbian merupakan salah satu tanaman yang potensial untuk dikembangkan. Selain digunakan sebagai penganekaragaman menu rakyat, umbi-umbian juga mempunyai prospek yang berguna sebagai bahan industri. Salah satu tanaman yang dapat dijadikan bahan industri berasal dari umbi-umbian adalah ubi jalar.

Ubi jalar merupakan salah satu alternatif untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap pemakaian beras dan terigu. Pengolahan dari bahan segar maupun bahan baku akan memperluas pemanfaatannya, memberi nilai tambah, sekaligus memacu pengembangan agroindustri berbasis ubi jalar. Sampai saat ini jumlah produksi tanaman ubi jalar cukup tinggi dan belum termanfaatkan secara optimal. Pada tahun 2009 produksi ubi jalar Sumatera Barat mencapai 69,253 ton dengan luas panen sebesar 4,461 hektar (Angka Sementara BPS) yang menempatkan Sumatera Barat di urutan ke-3 dari seluruh provinsi di Indonesia. Dari segi budidaya, tanaman ubi jalar sangat potensial untuk lebih dikembangkan secara nasional mengingat iklim dan kondisi Sumatera Barat sangat mendukung. Ubi jalar tumbuh dengan baik di iklim tropis. Ubi jalar dapat diusahakan pada berbagai jenis tanah dengan hasil terbaik bila dibudidayakan pada lahan persawahan.

Salah satu bentuk olahan ubi jalar yang cukup potensial dalam kegiatan agroindustri sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah adalah tepung dan pati. Menurut Lies (2007:40) “produk dengan bahan baku tepung terigu dapat diganti dengan tepung ubi jalar sebesar 20% - 100%, tergantung pada jenis produknya”. Tepung ubi jalar, mempunyai potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan, sekaligus dapat berfungsi sebagai bahan substitusi tepung terigu. Dalam pembuatan produk pangan, tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan campuran (substitusi) dengan tepung lain yang jumlahnya tergantung pada produk yang akan dibuat dan kualitas yang akan dihasilkan. Tepung ubi jalar memiliki fungsi yang bermacam-macam, diantaranya sebagai campuran dalam pembuatan roti, kue basah, kue kering dan mie. Menurut Linda (2010:7) “ubi jalar adalah sebagai sumber *antioksidan* yang terdapat pada vitamin A dan vitamin C, dapat mengobati panas dan gangguan perut, sangat baik untuk penderita tekanan darah rendah, sangat baik dikonsumsi sebagai makanan kecil bagi yang ingin menurunkan berat badan”.

Cultivated Varieties ubi jalar berbeda antara satu dengan yang lainnya. Perbedaan warna pada umbi berkaitan dengan adanya komponen fungsional pada ubi jalar, yaitu antosianin dan β -karoten. Ubi jalar kaya β karoten (ubi jalar kuning), selain dapat dikonsumsi segar juga dapat digunakan sebagai bahan zat warna kuning dan dapat dijadikan aneka ragam selai. Ubi jalar ini banyak mengandung serat yang bergizi. Ubi jalar yang mengandung β karoten tinggi umumnya rasanya manis namun memiliki

kadar air yang tinggi dan bahan kering yang rendah (<30%) sehingga teksturnya lembek dan kurang disukai jika direbus atau dikukus. Secara kualitatif intensitas warna oranye dapat digunakan sebagai indikator tinggi rendahnya kadar β karoten.

Salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk mengurangi masalah ketergantungan terhadap tepung beras adalah dengan cara mengganti tepung ubi jalar kuning pada produk-produk yang berbahan baku tepung beras. Salah satu penganganan yang menggunakan tepung beras adalah kwetiau. Kweitau merupakan jenis penganganan mie yang banyak diminati dan ditemui di cafe, maupun restoran. Penyajian kwetiau lebih mudah dan apabila dikeringkan kwetiau dapat digunakan dalam jangka waktulebih lama. Penggunaan tepung ubi jalar dalam pembuatan kwetiau ini diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap pemakaian tepung beras maupun tepung terigu. Sejauh ini belum ditemukan adanya bahan dasar kwetiau yang berasal dari tepung ubi jalar kuning. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Kualitas Kweitau dari Tepung Ubi Jalar Kuning”**.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

Menganalisis kualitas kwetiau dari tepung ubi jalar kuning dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai alternatif pangananekaragaman pangan.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan baik peneliti maupun mahasiswa Tata Boga tentang cara membuat kwetiau dari tepung ubi jalar kuning.
3. Memberikan informasi dan memperkenalkan kepada masyarakat tentang adanya olahan dari ubi jalar kuning yang dijadikan tepung dan digunakan sebagai bahan dalam pembuatan kwetiau.