

**PEMBUATAN DADAR GULUNG DENGAN PENGGUNAAN
EKSTRAK WORTEL**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu persyaratan Untuk Memperoleh gelar
Diploma Tiga (D3) Program Studi Tata Boga*



**TESSA HANDAYANI
14079033 / 2014**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel

Judul : Pembuatan Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel
Nama : Tessa Handayani
NIM : 14079033
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Disetujui Oleh Pembimbing



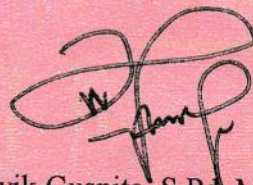
Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP 19620518 198602 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

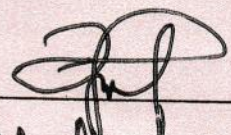
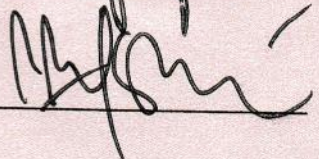
PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Tessa Handayani
NIM : 14079033
Judul : Pembuatan Dadar Gulung Dengan
Penggunaan Ekstrak Wortel
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Tugas Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
Ketua	: Dra. Lucy Fridayati, M. Kes	1. 
Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	2. 
Anggota	: Rahmi Holinesti, STP, M.Si	3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
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 : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang tertanda tangan dibawah ini:

Nama : Tessa Handayani
NIM : 14079033
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

"Pembuatan Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel" adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Tessa Handayani
NIM 14079033

ABSTRAK

Tessa Handayani, 2017.“Pembuatan Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan (1) membuat dadar gulung dengan penggunaan ekstrak wortel, (2) mendiskripsikan kualitas dadar gulung dengan penggunaan ekstrak wortel dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali penelitian yang dilaksanakan pada tanggal 20 sampai 24 Juli 2017. Penelitian dilaksanakan di *Workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penulis adalah mahasiswa SI dan D3 Tata Boga yang berjumlah 15 orang panelis dan telah lulus mata kuliah pengolahan penyajian kue dan minuman. Hasil uji organoleptik 3 kali penelitian menunjukkan dari segi berbentuk bulat berdiameter 12 cm dengan penggunaan ekstrak wortel adalah (93 %), kualitas warna adalah kuning (93%), kualitas aroma ekstrak wortel (67%), kualitas tekstur kekenyalan (93%), dan kualitas tekstur berpori (100%), dan kualitas rasa ekstrak wortel (100%)

Kata kunci : Dadar Gulung, Ekstrak Wortel, Kualitas

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

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

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra.Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, SPd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, dan dosen penguji proyek akhir.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes, selaku dosen Penasehat Akademis dan selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si, selaku dosen penguji Proyek akhir.

6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua Orang Tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2014 dan seluruh senior angkatan D3 Tata Boga 2013, serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap proyek akhir ini bermanfaat bagi semua pihak.. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, 08 Agustus 2017

Tessa Handayani

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
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.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Dadar Gulung.....	5
1. Pengertian Kue Dadar Gulung.....	5
2. Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Dadar Gulung.....	7
3. Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Dadar Gulung	12
4. Cara Membuat Kue Dadar Gulung.....	16
5. Resep Standar Kue Dadar Gulung.....	17
6. Kualitas Kue Dadar Gulung	18
B. Ekstrak Wortel.....	22
C. Cara Pembuatan Ekstrak Wortel.....	25
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	26
B. Tempat Penelitian.....	26
C. Pemilihan Bahan.....	26
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Dadar Gulung Ekstrak Wortel.....	28
E. Proses Pengolahan Kue Dadar Gulung Ekstrak Wortel	29
F. Bagan Proses Pembuatan Kue dadar Gulung Ekstrak Wortel.....	32
G. Jenis Data dan Sumber Data.....	33
H. Tahap Penelitian	34
I. Uji Organoleptik.....	36
J. Analisis Data	36
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	37
B. Pembahasan	49
C. Analisis Harga	54

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	57
B. Saran.....	58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Berbentuk Bulat dengan diameter 12 cm) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	37
2. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	39
3. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ekstrak wortel) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	42
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kekenyalan) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	44
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Berpori) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	46
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Ekstrak Wortel) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	48
7. Anggaran Biaya Pembuatan Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Dadar Gulung	6
2. Wortel.....	22
3. Bagan Proses Pengelolahan Dadar Gulung Ekstrak Wortel	32
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Berbentu Bulat Dengan Diameter 12 cm) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	39
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	41
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma (Ekstrak Wortel) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	43
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur (Kekenyalan) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	45
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur (Berpori-pori) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	47
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa (Ekstrak Wortel) Dadar Gulung dengan Penggunaan Ekstrak Wortel	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	61
2. Surat Rekomendasi.....	67
3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir.....	68
4. Surat Tugas Pembimbing	69
5. Surat Tugas Seminar	70
6. Surat Izin Penelitian	71
7. Surat Penelitian	72
8. Kartu Konsultasi	73
9. Angket penelitian	76

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia terdapat dua jenis kue yang umum diketahui yaitu kue kering dan basah, kue kering merupakan kue yang mengandung kadar air yang sedikit sehingga bertahan lama. Kue basah merupakan kue yang mengandung kadar air yang lebih banyak, bertekstur lembut, empuk dan tidak tahan lama (Wikipedia. Id, 2017:1), sedangkan menurut Lilyana (2008:86) “Kue basah adalah kue yang memiliki tekstur basah atau lembek dikarenakan melalui proses di *Pan*, direbus dan dikukus”. Banyak jenis kue basah yang merupakan ciri khas di Indonesia, sehingga sering dijadikan sebagai makanan pada saat upacara-upacara adat, selamatan, jamuan pesta dan dapat dijumpai di toko-toko kue salah satunya dadar gulung.

Dadar gulung terbuat dari tepung terigu dicampur telur yang dibentuk tipis dan rata, yang bewarna hijau kemudian digulung dan diisi dengan parutan kelapa yang dicampur dengan gula merah (Hidayat, 2012). Sedangkan menurut Tim Demedia (2011:4) “Kue dadar gulung merupakan kue yang dimatangkan di wajan dadar (*pan*) menjadikan dadar gulung yang tipis lembut dan sedikit berminyak kemudian diberi aneka isian dan digulung”.

Pada dasarnya warna dadar gulung yaitu hijau karena menggunakan pewarna dari daun pandan dan daun suji sehingga memberikan warna alami pada dadar gulung, namun sangat disayangkan pada saat sekarang dadar gulung yang dijual di warung-warung banyak menggunakan pewarna sintetis,

karena pewarna sintetis mudah didapat dan harga terjangkau. Salah satu penghasil pewarna alami adalah ekstrak wortel.

Sumatera Barat merupakan daerah yang kaya akan komoditas pertanian, dimana dalam era pembangunan saat ini sektor pertanian merupakan prioritas utama. Hal ini mengingat sebagian besar masyarakat hidup dari sektor pertanian. Sumatera Barat juga dikenal dengan daerah agraris yang dapat ditumbuhi berbagai jenis tanaman produk pertanian. Selain menanam tanaman pokok padi-padian dan umbi-umbian petani juga menanam berbagai jenis sayuran salah satunya adalah wortel.

Wortel (*Dacus Carota*) merupakan jenis sayuran umbi semusim, sayuran ini telah menjadi sayuran terpopuler kedua di dunia setelah kentang yang mempunyai kandungan vitamin A yang tinggi. Menurut Lukas Tersono Adi (2008:46) “Wortel merupakan sayuran yang akar umbinya berwarna *orange* ini kaya vitamin A, B, C, D, dan K serta *mineral* seperti *kalsium, besi, fosfor, klorin, sikon, magnesium, sulfur* dan *niacin*. Kandungan provitamin A yang dimiliki sangat baik untuk menjaga kesehatan mata dan meningkatkan ketahanan tubuh terhadap penyakit infeksi”.

Satu hal juga membuat jenis sayuran wortel ini populer adalah kandungan *betakaroten* yang tinggi yang terlihat pada warna *orange* dari sayuran ini. Kandungan *betakaroten* ini sering dimanfaatkan sebagai makanan sumber vitamin A. Menurut Diah Krisnatuti, dkk (2004 : 40) “Kandungan *betakaroten* pada wortel berfungsi untuk menghalangi kanker dengan jalan mengacaukan mekanisme yang merusak sel. Penelitian yang

telah dilakukan menunjukkan bahwa wortel terbukti menurunkan resiko semua tipe kanker antara lain kanker *laring, esofagus, prostat, kantung kemih dan serviks*".

Wortel memiliki kandungan gizi yang tinggi, jumlahnya banyak dan mudah di peroleh dengan harga yang murah, pada saat sekarang masyarakat sudah cukup banyak memanfaatkan penggunaan wortel baik dalam pengolahan makanan maupun kue-kue. Adanya pemanfaatan ekstrak wortel pada pembuatan dadar gulung tujuannya untuk mencegah penggunaan pewarna dalam makanan yang tentu saja tidak baik bagi kesehatan, juga menambah nilai gizi, membuat produk olahan dadar gulung menjadi variatif terutama pada warna yang khas yaitu kuning dan meningkatkan nilai ekonomis terhadap pangan lokal.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas penulis tertarik untuk membuat dadar gulung dengan menggunakan ekstrak wortel yang dapat diangkat menjadi Proyek Akhir. Adapun Judul Proyek Akhir ini adalah **"Pembuatan Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel"**.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin di capai dalam penelitian ini adalah:

1. Membuat dadar gulung dengan menggunakan ekstrak wortel.
2. Mendeskripsikan kualitas dadar gulung dengan penggunaan ekstrak wortel yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Dengan melakukan penelitian ini akan mendatangkan beberapa manfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca, adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Penganekaragaman olahan dari ekstrak wortel sebagai variasi baru pada dadar gulung.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang penggunaan ekstrak wortel dalam pembuatan dadar gulung.
3. Sebagai bahan acuan bagi penelitian selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan ekstrak wortel terhadap olahan kue Indonesia.
4. Sebagai salah syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.