

**PEMBUATAN KUE *DAKAK-DAKAK* DARI TEPUNG BERAS HITAM
PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Diploma Tiga (DIII)*



Oleh :

**YULLYANA SUSPUTRI
BP/NIM : 2014/14079038**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

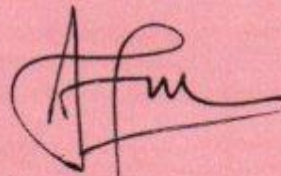
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Kue *Dakak-Dakak* Dari Tepung Beras Hitam

Judul : Pembuatan Kue *Dakak-Dakak* Dari Tepung Beras Hitam
Nama : Yullyana Susputri
NIM : 14079038
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



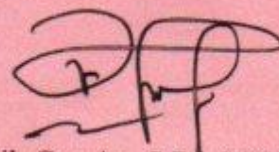
Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP 19680330-199403 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis 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 : Yullyana Susputri
NIM : 14079038
Judul : Pembuatan Kue *Dakak-Dakak* Dari Tepung Beras Hitam
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

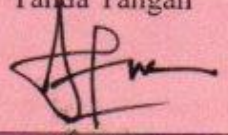
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2018

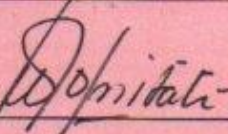
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

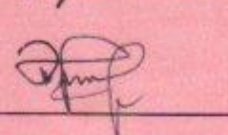
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si 1.



Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd 2.



Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, 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 : Yullyana Susputri
NIM : 14079038
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:


“Pembuatan Kue *Dakak-Dakak* Dari Tepung Beras Hitam”

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 2018

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP


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

Saya yang menyatakan,




Yullyana Susputri
NIM 14079038

ABSTRAK

Yullyana Susputri. 2018. “Pembuatan Kue *dakak-dakak* dari Tepung Beras Hitam”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas kue *dakak-dakak* tepung beras hitam dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menganekaragamkan olahan tepung beras hitam sebagai produk baru pada kue *dakak-dakak*.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pembuatan kue *dakak-dakak* menggunakan tepung beras hitam. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis semi terlatih yang terdiri dari 10 orang mahasiswa D3 Tata Boga dan S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue *dakak-dakak* beras hitam adalah bentuk mie, yang dibentuk bulat. Kualitas warna adalah hitam, kualitas aroma adalah beraroma harum, kualitas tekstur adalah renyah, kualitas rasa adalah terasa beras hitam dan gurih. Harga jual kue *dakak-dakak* beras hitam tersebut senilai Rp. 16.500/bungkus (150gr).

Kata Kunci : Kue *Dakak-Dakak*, Tepung Beras Hitam, 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 Kue *dakak-dakak* dari Tepung beras Hitam”** 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 dan selaku dosen penguji Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku dosen Penasehat Akademik dan selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Teruntuk papa, mama, adik-adikku beserta seluruh keluarga besar yang saya sayangi dan cintai, terima kasih atas dukungan moril maupun materi serta doa yang telah diberikan.
8. Family cadiikk (iyur, ipen, imbun, imar, iclau, iwik, edi, ami) yang telah banyak membantu dan mendukung dalam penyelesaian proyek akhir ini, baik dalam dukungan moril, materi, semangat dan doa yang diberikan.
9. Kcs (cida,arin,ela) yang selalu memberikan motivasi dan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2014 dan seluruh senior, junior tata boga 2015, serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan dengan baik. Namun sebagai manusi 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 Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya,

Padang, Agustus 2018

Yullyana Susputri

DAFTAR ISI

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	6
 BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue <i>Dakak-Dakak</i>	6
1. Deskripsi <i>Dakak-Dakak</i>	6
2. Resep standar <i>Dakak-Dakak</i>	7
3. Bahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kue <i>dakak-dakak</i>	8
4. Peralatan Pembuatan <i>Dakak-Dakak</i>	10
5. Teknik pengolahan kue <i>dakak-dakaki</i>	14
B. Kualitas Kue <i>Dakak-Dakak</i> Tepung Beras Hitam.....	16
1. Bentuk	16
2. Warna	17
3. Aroma.....	18
4. Tekstur.....	18
5. Rasa	18
C. Tepung Beras Hitam	19
 BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
C. Pemilihan Bahan	22

D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue <i>Dakak-Dakak</i>	
Beras Hitam	23
E. Proses Pengolahan Kue <i>Dakak-Dakak</i> Beras Hitam	24
F. Diagram Alir Proses Pembuatan Kue <i>Dakak-Dakak</i> Beras Hitam	26
G. Jenis dan Sumber Data.....	27
H. Tahap Penelitian.....	28
I. Uji Organoleptik	30
J. Analisa Data.....	30
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	32
B. Pembahasan.....	43
C. Analisis Harga.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Nilai Gizi <i>Dakak-Dakak</i> Per 100 Gram.....	6
2. Kandungan Zat Gizi Dalam 250 Gram	20
3. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Mie Yang Dibentuk Bulat	32
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi.....	34
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Hitam.....	35
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Beraroma Harum.....	37
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah	38
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Terasa Beras Hitam.....	40
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih	41
10. Anggaran Biaya Pembuatan Kue <i>Dakak-Dakak</i> Tepung Beras Hitam.....	51
11. Anggaran Biaya Pembuatan Kue <i>Dakak-Dakak</i> Tepung Beras Putih	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Kue <i>Dakak-Dakak</i>	7
2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras Hitam	21
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Kue <i>Dakak-Dakak</i> Beras Hitam.....	26
4. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Berbentuk Mie Yang Dibentuk Bulat	33
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi.....	35
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Hitam	36
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Beraroma Harum	38
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah	39
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Terasa Beras Hitam	41
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptk Kualitas Terasa Gurih.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

1. Dokumentasi Penelitian.....	58
2. Anggket penelitian	62
3. Surat Tugas Pembimbing	69
4. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	70
5. Surat Penelitian.....	71
6. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir.....	72
7. Kartu Konsultasi.....	73

BAB I PENDAHULUAN

D. Latar Belakang

Beragam jenis kue dihasilkan dari setiap daerah yang ada di Indonesia, mulai dari kue tradisional hingga kue yang telah di modifikasi dari bahan kue aslinya. Di Indonesia terdapat dua jenis kue yang umum diketahui yaitu kue basah dan kue kering, kue basah merupakan kue yang mengandung kadar air lebih banyak, bertekstur lembut, empuk, tidak bertahan lama dan diolah dengan cara dikukus, direbus atau digoreng. Kue kering merupakan kue yang mengandung kadar air yang sedikit sehingga dapat bertahan lama, diolah dengan cara dipanggang atau digoreng. Banyak jenis kue kering yang dihasilkan dari daerah di Indonesia kue tersebut menjadi ciri khas dari suatu daerah, sehingga sering dijadikan sebagai oleh-oleh jika telah berkunjung dari daerah tersebut.

Kue *dakak-dakak* merupakan makanan khas Batusangkar. Kue *dakak-dakak* seperti mie yang dibentuk seperti bola pimpong dalam ukuran mini. Kue *dakak-dakak* banyak disukai oleh masyarakat umum, mulai dari anak-anak sampai dengan orang dewasa. Selain dimakan langsung, cemilan tersebut juga cocok dijadikan oleh-oleh karena dapat bertahan hingga satu bulan. (Asnah, 2018:2).

Kue *dakak-dakak* dibuat dari tepung beras putih, air kapur sirih, garam dan air panas yang mendidih, setelah menjadi adonan kue *dakak-dakak*, adonan yang sudah membentuk gumpalan tersebut selanjutnya diletakkan diatas papan kayu yang bersih dan kering, kemudian dicetak sedikit demi

sedikit menggunakan cetakan *dakak-dakak* yang terbuat dari tempurung tersebut. Hasil dari adonan yang dicetak menggunakan cetakan *dakak-dakak* tersebut akan berbentuk seperti mie, kemudian mie tersebut dibulat-bulatkan tetapi tidak sampai padat karena kalau pembulatannya tidak benar maka *dakak-dakak* tersebut akan menjadi keras. *Dakak-dakak* yang masih dalam bentuk adonan tersebut di letakkan di dalam baki dan tidak boleh di tumpuk-tumpuk agar adonan tidak saling lengket. setelah itu digoreng menggunakan minyak banyak dan panas. Kue *dakak-dakak* berwarna putih sedikit kekuningan dan cenderung berminyak. Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat maka perlu dibuat inovasi baru dari kue *dakak-dakak* yang pada umumnya hanya terbuat dari tepung beras putih.

Tepung beras putih yang digunakan untuk membuat kue *dakak-dakak* berasal dari beras putih, merupakan bahan makanan pokok yang dikonsumsi setiap hari. Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi dengan ciri-ciri hujan turun sepanjang tahun dengan penyebaran yang merata, kondisi iklim yang demikian dapat dipastikan Sumatera Barat menyimpan sumber keragaman jenis beras yang memiliki nilai ekonomis tinggi (Lisa Airusa Helmi, 2015:1). Selain beras putih, terdapat jenis beras hitam yang tersebar di Provinsi Sumatera Barat. Jenis beras hitam yang terdapat di enam daerah pada Provinsi Sumatra Barat yaitu Painan, Batusangkar, Palembayan, Lembah Gumanti, Solok Selatan, Sariak Alahan Tigo (Umar Limber, dkk:1). Memanfaatkan berbagai jenis beras yang ada di Sumatera Barat menjadi suatu makanan dapat membantu program pemerintah dalam promosi percepatan

penganekaragaman konsumsi pangan, salah satu jenis beras yang dapat digunakan yaitu beras hitam.

Beras hitam banyak ditemukan pada daerah Kabupaten Solok, masyarakat di kabupaten Solok pada umumnya tidak mengkonsumsi beras hitam sebagai makanan pokok yang dimakan setiap hari (Yossi Kaputri, 2015:1). Tingkat kesukaan terhadap beras hitam yang dimakan langsung sangat sedikit, rasanya yang lebih berserat dan kesat sehingga kurang sedap jika dimakan dalam bentuk nasi. Sebagai alternatif mengkonsumsinya, beras hitam dapat dijadikan tepung sehingga dapat dirasakan manfaat dari beras hitam tersebut.

Beras hitam memiliki kandungan antioksidan kuat yaitu 46,20% untuk melawan radikal bebas dan mengurangi kerusakan sel akibat paparan sinar UV, Kandungan *kalium* dan *magnesium* dalam beras hitam juga bermanfaat bagi pengontrolan tekanan darah dan mengurangi resiko terserang penyakit pembuluh darah dan jantung (Oryza Sativa L dkk,2015). Beras hitam juga bermanfaat untuk meningkatkan ketahanan tubuh, memperbaiki kerusakan sel hati, mencegah gangguan fungsi ginjal, mencegah tumor atau kanker, memperlambat penuaan dan mencegah anemia, dilihat dari sisi khasiat dan gizi pigmen beras yang berwarna hitam mempunyai khasiat paling baik disbanding beras berwarna lainnya (Winarsi dalam Firda Zuhriani, 2015:2). Adapun dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada tepung beras hitam dalam pembuatan *dakak-dakak* akan memberikan variasi baru pada *dakak-dakak* yang dihasilkan. Dalam hal ini kualitas yang akan dilihat yaitu, dari

segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa, dengan menguji cobakan penggunaan tepung beras hitam dalam pengolahan kue *dakak-dakak* sebagai bahan pengganti beras putih. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Kue *Dakak-Dakak* dari Tepung Beras Hitam”**

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang akan di capai dari melakukan penelitian ini, adalah sebagai berikut :

1. Dapat membuat kue *dakak-dakak*, melalui penggunaan beras hitam.
2. Mendeskripsikan kualitas dari kue *dakak-dakak* beras hitam dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari penelitian tentang kue *dakak-dakak* beras hitam adalah sebagai berikut :

1. Menganekaragamkan olahan tepung beras hitam sebagai produk baru pada kue *dakak-dakak*.
2. Sebagai informasi tentang penggunaan tepung beras hitam dalam pembuatan *dakak-dakak*.
3. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan dalam penggunaan dan pembuatan tepung beras hitam dibidang Tata Boga.
4. Menambah pengetahuan penulis pada penelitian eksperimen.
5. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan beras hitam terhadap olahan kue Indonesia.

6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.