

PEMBUATAN APAM KHAS TALU

PROYEK AKHIR

untuk memenuhi sebagian persyaratan

memperoleh gelar Ahli Mada



YUNIS ERDILA

1208400/2012

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA

JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2016

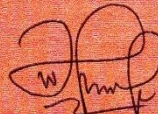
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PEMBUATAN APAM KHAS TALU

Nama : Yunis Erdila
BP/ Nim : 2012/ 120400
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Disetujui Oleh Pembimbing



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

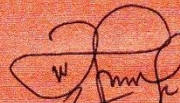
Mengetahui:

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

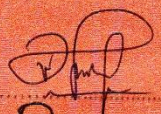


HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program
Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang**

Judul : Pembuatan *Apam* Khas Talu
Nama : Yunis Erdila
BP/ Nim : 2012/ 1208400
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	1. 
Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	2. 
Anggota : Dr. Elida, M.Pd	3. 

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*Bercita-citalah kita sebagai orang mukmin yang berjiwa pejuang,
Sebagai surga sebagai ujung pengharapannya.
Setiap cita-cita ada jalan terapannya dan setiap pengharapan memiliki
pengorbanan.*

*Mungkin sangat lama dan melelahkan ,
Sebab perjuangan hidup ini selalu ada awalnya, tetapi tak pernah ada akhirnya
Ia seperti kafilah panjang.
Bila diantara kita ada yang tak sudi untuk mengikutinya,
Ada banyak orang yang setia bersamanya.
(Atho' bin Maisarah).*

Alhamdulillahirobbil'alamin

*Hari ini dengan segala kerendahan hati kuucapkan syukur pada-mu ya Allah.
Di hari yang kunantikan ini....*

*Ku persembahkan karya sederhana ini kepada Ayah dan Ibuku tercinta, tiada
kebahagiaan terbesar dalam hidupku selain kebahagiaan kedua orang tuaku.
Dan juga kepada kakak dan uda-udaku, Surya Asmen, Deni Erawati, asril (da
Aten), Nofi Ardi. kepada ponaan-ponaan cik La tercinta Farhan Surya Ramadhan,
Dian Afifah, M. Arya Anggara, M. Riski Fauzi, sikembar Rafi Surya Maulana,
Raif Surya Maulana, Chania Asrilina, Alifatul Aska dan sibungsu M. Ridho Habibi
(thanks for your love).*

*Dan juga terima kasih kepada Bapak, Mamak, Amai, One, Acik, kakak ipar dan
sepupu-sepupuku yang telah memberikan dukungan.*

*Rasa hormat dan terima kasih atas bimbingannya kepada Wiwik Gusnita,
S.Pd, M.Si, Dra. Wirnelis Syarief, M.Pd dan Dr. Elida, M.Pd yang telah membuat
saya menangis saat kompre.....*

*Serta dosen-dosen yang tidak disebutkan namanya dan staf pengajar di Jurusan
Ilmu Kesejahteraan Keluarga, tak lupa kepada niGadis dan kak Siti Khalifah
yang selalu membantuku selama ini.*

*Terima kasih kepada teman seperjuangan: Tata Boga D3 2012, for my best friend
anyek, oksil, dina, ririn, rian, angga cur, ipeh, icha gapuak dan kepada teman-
teman yang namanya tak disebutkan terima kasih atas kenangannya serta
bantuannya selama ini (I miss u So much) mmuachh.....*

*Special thank's buat kepada teman sekos Belibis F16 Chevi Kurnia, Salwa Nabila
Putri, Yana Rosa Habsari, Sarifa Aini, Septi Putri Rahmi, Eka Mila Sari yang
selalu memberikan lauk kala mereka pulang kampung dan yang terpenting kos
kami nggak ada yang punya cowok alias jomblo semua.....*

Yunis Erdila



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 bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yunis Erdila
NIM/TM : 1208400 / 2012
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :
Pembuatan Apam Khas Talu

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 yang 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 IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan,



Yunis Erdila

ABSTRAK
Pembuatan *Apam* Khas Talu.
Yunis Erdila

Apam adalah makanan adat khas Talu, Pasaman Barat. Bahan dasar dalam pembuatan *apam* adalah tepung beras, santan, ragi dan garam. Pada adonan *apam* dilakukan fermentasi selama 1 jam, dengan tujuan agar adonan *apam* mengembang. *Apam* dimakan dengan saus yang terbuat dari gula aren, santan, garam dan daun pandan. *Apam* yang baik, tentu harus dibuat dari bahan yang berkualitas, serta resep yang seragam untuk itu penulis melakukan penelitian yang bertujuan untuk menghasilkan *apam* khas Talu dari resep yang sama. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat menjadikan *apam* oleh-oleh khas Talu . 2) Mendeskripsikan kualitas *apam* dari segi: volume, bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat *apam* dengan menggunakan resep yang seragam oleh penulis sehingga menghasilkan *apam* yang berkualitas, penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 24 Desember sampai 30 Desember 2015 dengan melakukan pengulangan sebanyak 3 kali pengulangan, di *workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Terdiri dari 10 orang panelis yaitu mahasiswa D3 dan SI Tata Boga yang mempunyai kepekaan normal. Hasil uji organoleptik dari pembuatan *apam* khas Talu, dalam tiga kali pengulangan mendiskripsikan kualitas volume dari *apam* adalah mengembang dengan persentase 100%, bentuk dari *apam* adalah berbentuk bulat dengan persentase 100%, kualitas tekstur adalah lembut dengan persentase 90% dan berpori 100%, kualitas warna adalah putih dengan persentase 100%, kualitas aroma adalah beraroma tepung beras dengan persentase 100%, kualitas rasa adalah manis dengan persentase 100%.

Kata Kunci : Pembuatan *Apam* Khas Talu

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Apam Khas Talu ”** diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan 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. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Elida M.Pd selaku Pembantu Dekan I dan Dosen Penguji Proyek Akhir.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Dosen Penguji Proyek Akhir sekaligus Penasehat Akademik.

4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus 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 Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga dan seluruh rekan-rekan S1 Tata Boga serta 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, Januari 2016

Yunis Erdila

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK

HALAMAN JUDUL

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3

BAB II KANJIAN TEORI

A. <i>Apam</i>	4
B. Resep Dasar <i>Apam</i>	5
C. Bahan-Bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>apam</i>	6
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Apam</i>	10
E. Kualitas <i>Apam</i>	13

BAB III PROSEDUR PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	17
B. Tempat Penelitian.....	17
C. Pemilihan Bahan.....	17
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>apam</i>	18
E. Proses Pengolahan <i>apam</i>	19
F. Bagan Pembuatan pembuatan <i>apam</i>	21
G. Jenis Data Dan Sumber Data.....	22
H. Tahap Penelitian.....	22
I. Uji Organoleptik.....	25
J. Analisis Data.....	25

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data.....	26
------------------------	----

B. Pembahasan.....	36
C. Analisis Harga	39
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep <i>Apam</i>	5
2. Resep Penelitian <i>Apam</i>	19
3. Data uji organoleptik kualitas volume (mengembang) <i>apam</i>	25
4. Data uji organoleptik kualitas warna (putih) <i>apam</i>	27
5. Data uji organoleptik kualitas aroma (tepung beras) <i>apam</i>	28
6. Data uji organoleptik kualitas tekstur (lembut) <i>apam</i>	30
7. Data uji organoleptik kualitas tekstur (berpori) <i>apam</i>	31
8. Data uji organoleptik kualitas rasa (manis) <i>apam</i>	33
9. Data uji organoleptik kualitas bentuk (bulat) <i>apam</i>	34
10. Anggaran biaya pembuatan <i>apam</i>	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Proses Pembuatan <i>apam</i>	21
2. Grafik data uji organoleptik kualitas volume (mengembang) <i>apam</i>	26
3. Grafik data uji organoleptik kualitas warna (putih) <i>apam</i>	27
4. Grafik data uji organoleptik kualitas aroma (tepung beras) <i>apam</i>	29
5. Grafik data uji organoleptik kualitas tekstur (lembut) <i>apam</i>	31
6. Grafik data uji organoleptik kualitas tekstur (berpori) <i>apam</i>	32
7. Grafik data uji organoleptik kualitas rasa (manis) <i>Apam</i>	34
8. Grafik data uji organoleptik kualitas bentuk (bulat) <i>apam</i>	35

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan daerah yang memiliki banyak keanekaragaman pangan dapat dilihat dari jenisnya, keunikan serta cita rasa panagan tradisional Sumatera Barat tidak kalah dengan pangan nasional maupun pangan asing. Menurut Fardiaz dalam Seminar Nasional Membangun Cita Pangan Tradisional. (1998:11) “Makanan tradisional dan minuman termasuk jajanan secara tradisional yang lebih lama berkembang secara spesifik didaerah dan diolah dari resep-resep yang dikenal oleh masyarakat serta memilki cita rasa yang disukai oleh selera masyarakat setempat”.

Kue tradisional Sumatera Barat sangat banyak jenisnya serta dengan berbagai jenis teknik pengolahannya, memanfaatkan alat serta bahan yang mudah didapat didaerah tersebut. Salah satu kue tradisional tersebut adalah *apam* yang terdapat disalah satu daerah di Sumatera Barat yaitu Talu Pasaman Barat. *Apam* adalah jenis kue yang berbahan dasar dari tepung beras, ragi/fermipan, santan dan garam. *Apam* disajikan dengan kuah yang berbahan dasar yang terbuat dari santan, gula aren, garam dan daun pandan.

Apam di Talu Pasaman Barat tujuan pembuatannya adalah untuk menyambut datangnya bulan Ramadan. *Apam* dibuat untuk dibagikan pada anak yatim, fakir miskin, tetangga, dan kerabat dekat. *Apam* ini dibuat dengan tujuan adalah untuk menjalin tali silaturahmi, serta untuk beramal, dengan niat untuk para arwah kerabat kita yang telah meninggal semoga menambah pahala bagi

mereka. *Apam* tidak pernah dinikmati pada hari-hari biasa, karena pembuatan *apam* hanya pada hari-hari tertentu.

Apam akan diperkenalkan kemasyarakat luas yaitu dengan cara menjadikan resep yang berstandar dengan tujuan agar *apam* memiliki cita rasa yang lebih berkualitas. Sehingga *apam* mampu bersaing dipasaran sebagai makanan khas talu, dan dapat dijadikan oleh-oleh bagi masyarakat talu.

Menemukan resep *apam* bertujuan agar apabila masyarakat yang tua telah meninggal, maka generasi muda mampu mengolah *apam*, sehingga *apam* tidak hanya dibuat oleh masyarakat yang telah tua saja melainkan kaum muda juga mampu mengolahnya dan bahkan dijadikan sebagai peluang dalam berbisnis. *Apam* mampu bersaing dipasaran sebagai makanan khas Talu, sehingga dijadikan sebagai oleh-oleh. *Apam* dapat dimakan kapan saja dan dimana saja, bukan hanya pada menjelang bulan Ramadhan saja.

Memperkenalkan dan meningkatkan daya tarik masyarakat dalam mengkonsumsi serta memvariasikan makanan tradisional yaitu *apam*, dan *apam* bukan hanya sebagai makanan adat melainkan dijadikan sebagai oleh-oleh, makanan khas Talu, kudapan, makanan selingan. Penelitian ini diharapkan dapat diaplikasikan dalam industri skala rumah tangga maupun industri skala besar yang nantinya dapat meningkatkan nilai ekonomis dari *apam*. Maka penulis tertarik untuk memanfaatkan *apam* sebagai bahan penelitian. Judul penelitian tersebut adalah “ **Pembuatan *Apam* Khas Talu**”.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat *apam* khas Talu.
2. Mendeskripsikan kualitas *apam* khas Talu dari segi volume, bentuk, rasa, aroma dan tekstur.

C. Manfaat Penelitian

1. Memperkenalkan *apam* pada masyarakat luar.
2. Menjadikan *apam* sebagai oleh-oleh dari Talu.
3. Memberikan pengalaman pada peneliti dalam membuat *apam*.
4. Sebagai referensi mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan *apam*.
5. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan *apam*, khususnya kepada mahasiswa jurusan IKK FPP-UNP.
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