

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU
DALAM PEMBUATAN NASTAR**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)
Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**VENI SATRIANI
15079041**

**PROGRAM STUDI D3 TATABOGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**


PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Nastar

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Nastar
Nama : Veni Satriani
NIM : 2015/15079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui oleh Pembimbing



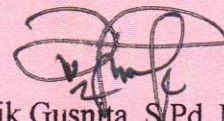
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

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 : Veni Satriani
NIM : 15079041
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Nastar
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

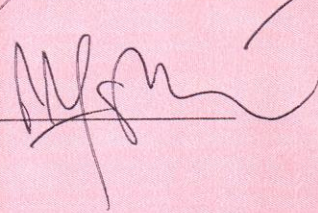
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

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 : Veni Satriani
BP/NIM : 2015/15079041
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul **Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Nastar.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Institusi UNP maupun dimasyarakat Negara.

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

Diketahui

Ketua Jurusan

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

Saya yang menyatakan



Veni Satriani
2015/15079041

ABSTRAK

Veni Satriani, 2018. Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Nastar.

Masyarakat Indonesia selalu dan bergantung pada tepung terigu dalam pembuatan aneka jenis kue dan makanan ringan lainnya. Sedangkan tepung terigu merupakan jenis pangan impor yang sering mengalami peningkatan kebutuhan mengikuti jumlah penduduk yang semakin banyak. Tepung terigu memiliki keistimewaan dalam membentuk gluten akan tetapi ketersediaan biji gandum merupakan kendala yang cukup besar, karena di Indonesia gandum sulit untuk dibudidayakan. Sedangkan bahan pangan yang dihasilkan oleh tanaman yang ditumbuh di Indonesia tidak kalah kualitas gizinya dibanding produk import lainnya. Penelitian ini bertujuan pembuatan nastar dari bahan pangan local yaitu ubi jalar ungu dan untuk mendeskripsikan kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada pembuatan nastar dari tepung ubi jalar ungu yang dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2018 dan berlokasi di workshop Tata Boga. Panelis yang dilibatkan adalah panelis semi terlatih. Hasil uji organoleptik Pada kualitas bentuk adalah bulat, dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke III (87%). Pada kualitas bentuk seragam, dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke III (87%). Pada kualitas warna nastar adalah keunguan , dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke III (87%). Pada kualitas aroma adalah beraroma tepung ubi jalar ungu, dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke III (80%). Pada kualitas tekstur adalah rapuh, dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke III (87%). Pada kualitas rasa adalah terasa tepung ubi jalar ungu, dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke III (80%). Pada kualitas adalah manis, dengan persentase tertinggi yaitu terdapat pada penelitian ke III (67%).

Kata kunci : Umbi-Umbian, Ubi Jalar, Ubi Jalar Ungu, Tepung Ubi Jalar Ungu, Cookies, Nastar.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah diucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Nastar”** 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 Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penguji Proyek Akhir dan Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Dosen Penguji Proyek Akhir, Penasehat Akademik dan Ketua Labor Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

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. Terimakasih yang tak terhingga kepada Kedua orang tuaku, ama, apa, uci, kak cep, kak ajhe, abang iing, kak dewi, ni irma, bg doni, ni rani, bg metri, harli dan anak anak aunty, azka, naura, najla, dan abi yang telah banyak memberikan dukungan semangat dan doa yang untuk keberhasilan penulis selama ini.
8. Terimakasih terhadap semangat dan dukungan dari seseorang yang sudah ada sejak 2011.
9. Bapak, ibu kos, Sahabat kos gehol dan sahabat MIN, SMP,SMA yang memberi dukungan moril dan materi kepada penulis.
10. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2013 Tata Boga dan 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, Agustus 2018

Veni Satriani

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Nastar	5
B. Ubi Jalar Ungu	9
C. Tepung Ubi Jalar Ungu	12
D. Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	13
E. Resep Standar Nastar	16
F. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Nastar	17
G. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Nastar	22
H. Kualitas nastar	25
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian	29
C. Persiapan Bahan	29

D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Nastar	30
E. Proses Pengolahan Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	31
F. Bagan Proses Pengolahan Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu	34
G. Jenis dan Sumber Data	35
H. Tahap Penelitian	36
I. Uji Organoleptik	38
J. Analisis Data	38
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	40
B. Pembahasan	52
C. Analisis Harga	56
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Ubi Jalar Ungu (100gr)	11
2. Komposisi Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu (per 100 gram).....	13
3. Resep Standar Nastar	16
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk ($\frac{1}{2}$ Lingkaran) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu	40
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Nastar Tepung Ubi Jalar Ungu.....	43
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (ungu) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu	44
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Ubi Jalar Ungu) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	46
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu	48
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Ubi Jalar Ungu) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	49
10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Selai Nenas) dari Nastar Tepung Tepung Ubi Jalar Ungu.....	51
11. Anggaran Biaya Pembuatan Nastar Ubi Jalar Ungu	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ubi Jalar Ungu	11
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (1/2 lingkaran) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu	42
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu..	44
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Ungu) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	45
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Tepung Ubi Jalar Ungu) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	47
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu	49
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Ubi Jalar Ungu) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	50
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Selai Nenas) Nastar dari Tepung Ubi Jalar Ungu	52

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1. Lampiran 1 Angket	63
2. Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian.....	67
3. Lampiran 3 Surat Permohonan	73
4. Lampiran 4 Surat Rekomendasi	74
5. Lampiran 5 Surat Permohonan Pembimbing	75
6. Lampiran 6 Surat Tugas Pembimbing	76
7. Lampiran 7 Surat Izin Melaksanakan Penelitian	77
8. Lampiran 8 Surat Izin Melaksanakan Penelitian	78
9. Lampiran 9 Surat Permohonan Penguji	79
10. Lampiran 10 Surat Tugas Penguji.....	80

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nastar merupakan jenis kue kering yang terbuat dari adonan terigu, mentega, telur, yang diisi dengan selai nenas dibentuk bulat bulat yang dimakan dalam satu atau dua kali gigitan, bertekstur rapuh, agak berpasir. Nastar berasal dari bahasa Belanda *ananas* dan *taart*. *Ananas* berarti nenas dan *tart* berarti kue tar. Jika digabung akan menjadi *ananastaart*, tar nenas. dan pada zaman sekarang ini telah dimodifikasi dengan buah lokal yang mudah didapat.

Nastar merupakan cemilan yang selalu ada pada saat lebaran dan tahun baru china (IMLEK/*Chinese New Year*). Nastar memiliki sebuah arti bahwa simbol kemakmuran oleh masyarakat cina pada tahun baru cina. Alasan utamanya adalah karena dalam Bahasa Hokian, berarti "*ong lai*" (yang artinya adalah buah pir emas), juga memiliki arti "kemakmuran datang kemari", rezeki, dan keberuntungan datang. Di samping itu, warna yang kuning keemasan serta manis dan lembutnya isi nenas melambangkan rezeki yang manis, dan melimpah. jika isi nenasnya banyak Artinya lebih berlimpah limpah. Setiap Imblek, membuat nastar merupakan tradisi turun-temurun tiap keluarga. Karena nastar lebih merupakan ritual keluarga, dimana setiap keluarga membuat kuenya sendiri dari resep turun-temurun. (riky susilo, 2015).

Indonesia sangat terkenal akan sumber daya alam yang sangat berlimpah, berbagai macam padi-padian, sayur- sayuran, umbi-umbian, dan

berbagai macam tumbuh-tumbuhan hidup dan berkembang dengan sangat baik ditanah air ini yang dipergunakan untuk kelangsungan hidup manusia. Ubi jalar salah satu umbi-umbian yang hidup dan berkembang dengan sangat pesat di Indonesia dan berdaya hasil cukup tinggi. Diperkirakan tanaman ini berasal dari Amerika dan mulai menyebar keseluruh dunia sejak abad ke 16, penyebaran pertama kali di Spanyol melalui Tahiti, Kepulauan Guam, Fiji dan Selandia Baru. Di Indonesia banyak ditemukan di Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Irian Jaya, dan Sumatra. Sumatra Barat salah satu penghasil ubi jalar. Dimana dari hasil survey badan pusat statistika tahun 2013 potensi ubi jalar Di Sumatera Barat produksi tahun 2008 (ton) 61,817, tahun 2009 (ton) 77,476, tahun 2010 (ton) 104,302, tahun 2011 (ton) 98,120, tahun 2012 (ton) 124,881.

Masyarakat Indonesia masih banyak yang tidak tahu akan fungsi dan pengolahan yang mampu meningkatkan perekonomian, karena sampai saat ini banyak masyarakat menganggap bahwa ubi jalar merupakan makanan masyarakat kelas bawah, dikarenakan cara pengolahannya yang tidak bervariasi. Namun di negara lain ubi jalar merupakan produk komersial yang cukup diminati, dikarenakan bahan pangan ini sebagai produk olahan bernilai gizi tinggi, dan secara ekonomi memiliki peluang besar.

Ubi jalar memiliki berbagai macam warna, yaitu ubi jalar putih, ubi jalar kuning, ubi jalar merah dan ubi jalar ungu, yang memiliki vitamin B1, B2, dan B6, vitamin A (beta karoten), vitamin . sedangkan mineral yang terkandung dalam ubi jalar adalah zat besi (Fe), fosfor (P), kalsium (Ca), natrium (Na), asam folat, karbohidrat kompleks, dan rendah kalori.

Ubi jalar ungu merupakan jenis *Ipomoea batatas L. Poir.* Menurut Pakorny et al (2001) “warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya”. Sekelompok antosianin mampu mencegah penuaan, kemerosotan daya ingat, asam urat, sakit maag, mencegah obesitas, mencegah diabetes, penyakit jantung koroner, penyakit kanker dan penyakit-penyakit degeneratif.

Pada umumnya ubi jalar banyak diolah dalam bentuk kolak, ubi rebus, ubi goreng, dan lain lain. Namun seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi ubi jalar diolah menjadi tepung. Ubi jalar dapat diolah menjadi pilus ubi jalar, putu ayu, risolles, kue cucur, nagasari, cookies ubi jalar, biskuit, selai, dodol, permen ubi jalar, sereal, donat, bakpao, danish ubi jalar, croissant, roti manis, cake, bolu koja, es krim, dan sebagainya (Soenardi, 2008:149).

Menurut Zuraida dan Supriati (2008) menyatakan bahwa “Tepung ubi jalar mempunyai kadar abu dan kadar serat yang tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung terigu”. Hal ini dapat memanfaatkan tepung ubi jalar sebagai alternatif sumber karbohidrat yang dapat disubstitusikan pada produk terigu dan turunannya yang bernilai tambah bagi kesehatan.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Nastar”**

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat kue nastar dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.
2. Untuk mengetahui kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Dengan melakukan penelitian ini akan mendapat beberapa manfaat, baik bagi penulis maupun bagi pembaca pada umumnya. Adapun manfaat yang didapat adalah :

1. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan kue nastar, khususnya kepada mahasiswa jurusan IKK FPP UNP.
2. Memberikan informasi dan memperkenalkan kepada masyarakat tentang penambahan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan kue nastar.
3. Menambah aneka olahan dari ubi jalar ungu.
4. Meningkatkan hasil jual ubi jalar ungu
5. Penelitian ini juga sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.