

PENGUNAAN UBI JALAR PUTIH DALAM PEMBUATAN *BOMBOLONI*

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

PUTI ANGGRAINI

NIM 19079067/2019

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

2022

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Bomboloni*

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Bomboloni*
Nama : Puti Anggraini
NIM : 19079067
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

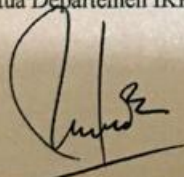
Padang, 25 Agustus 2022

Disetujui oleh Pembimbing



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

Ketua Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga




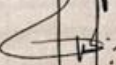
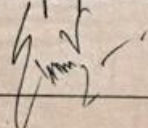
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Puti Anggraini
NIM : 19079067
Judul : Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Bomboloni*
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, 25 Agustus 2022

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	1. 
Anggota	: Cici Andriani, M.Pd	2. 
Anggota	: Ezi Anggraini, M.Pd	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Puti Anggraini
NIM : 19079067
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul:

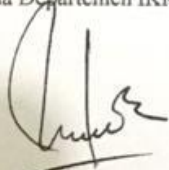
“ Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Bomboloni* “

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses 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, 25 Agustus 2022

Ketua Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan



Puti Anggraini
Nim 19079067

ABSTRAK

PUTI ANGGRAINI (2022). “Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni”. Proyek Akhir. Padang: Program Studi D III Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas *bomboloni* ubi jalar putih dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan bahan pangan lokal, membuat inovasi baru *bomboloni* dengan menggunakan ubi jalar putih, serta untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap penggunaan bahan pangan lokal. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan sebanyak tiga kali pengulangan percobaan pembuatan *bomboloni* ubi jalar putih. Penelitian eksperimen ini dilakukan pada bulan Juni - Juli 2022 di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Progran Studi D III Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas *bomboloni* ubi jalar putih dari segi bentuk adalah bulat, rapi, dan seragam, kualitas warna kuning keemasan, kualitas aroma harum, kualitas tekstur lembut, dan kualitas rasa adalah terasa manis, cukup terasa ubi jalar putih. Harga jual dari *bomboloni* ubi jalar putih tersebut yaitu senilai Rp. 3.500/buah.

Kata Kunci : *Bomboloni*, Ubi Jalar Putih, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini yang berjudul “**Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Bomboloni***“. Tugas akhir ini penulis selesaikan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelas Diploma Tiga Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph,D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku Penguji I yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Penasehat Akademik yang telah membimbing penulis dari awal perkuliahan hingga penyelesaian proyek akhir ini, dan juga selaku Ketua Prodi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan, serta selaku Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam proses penulisan tugas akhir ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku Penguji II yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua (Papa dan Mama) dan kakak tercinta yang telah memberikan do'a, motivasi, nasehat, masukan, dan dukungan material yang tak henti sampai saat ini.
9. Kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan yang tak hentinya untuk memberikan semangat serta motivasi hingga kita sampai di titik ini. *Teruntuk (Nia, Ira, Dilla, Anin, Kak Ica) terimakasih sudah menjadi pendengar yang baik, menemani, memberikan saran, dan selalu menguatkan. See you on top.*
10. *Last but not least*, terimakasih kepada diri sendiri karena sudah berjuang sampai di titik ini. Terimakasih untuk tidak menyerah dengan keadaan, dan sudah sabar dalam melewati semua ujian sampai detik ini. Kamu hebat.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat, dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Bomboloni.....	5
B. Ubi Jalar Putih.....	7
C. Resep Standar Bomboloni.....	9
D. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bomboloni	10
E. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bomboloni	15
F. Teknik Pengolahan Bomboloni.....	18
G. Kualitas Bomboloni	20
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Persiapan Alat dan Bahan	23
D. Proses Pengolahan Bomboloni Ubi Jalar Putih.....	25
E. Bagan Proses Pengolahan Bomboloni Ubi Jalar Putih	28
F. Jenis dan Sumber Data	29
G. Tahap Penilaian.....	30
H. Uji Organoleptik.....	32

I. Analisis Data.....	32
BAB IV TEMUAN	34
A. Deskripsi Data.....	34
B. Pembahasan.....	44
C. Analisis Harga.....	48
BAB V PENUTUP.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ubi Jalar	9
2. Resep Standar Donat Bomboloni	10
3. Bahan Pembuatan Donat Bomboloni Ubi Jalar Putih.....	26
4. Deskripsi data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni	34
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni	35
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	37
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Keemasan Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni	38
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	39
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni	41
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni	42
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Jalar Putih.....	43
12. Anggaran Biaya Bomboloni Ubi Jalar Putih.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Donat Bomboloni	6
2. Ubi Jalar Putih.....	6
3. Bagan Bomboloni Ubi Jalar Putih.....	28
4. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Bulat Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	34
5. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Rapi Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	35
6. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Seragam Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	37
7. Diagram Uji Organoleptik Warna Kuning Keemasan Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	38
8. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	40
9. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	41
10. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni.....	42
11. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Ubi Jalar Putih	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	56
2. Angket Penelitian	62
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	66
4. Surat Tugas Pembimbing	67
5. Surat Izin Melakukan Penelitian	68
6. Surat Penelitian	69

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri yang berkembang sangat pesat pada saat sekarang ini adalah di segi kuliner atau makanan. Selalu banyak industri kuliner yang sering disebut oleh orang-orang untuk menjadi suatu tempat memanjakan lidah dengan menyicip makanan yang mereka sukai. Banyak varian makanan yang bisa kita temui dan salah satunya adalah bomboloni yang merupakan salah satu hidangan pencuci mulut.

Bomboloni adalah salah satu jajanan yang banyak disukai oleh masyarakat. Selain dijadikan sebagai makanan selingan, *bomboloni* juga bisa dijadikan sebagai menu untuk sarapan pagi ataupun untuk bekal anak ke sekolah. *Bomboloni* merupakan makanan yang cukup mengenyangkan karena mengandung karbohidrat yang berasal dari tepung terigu dan sumber energi manisnya yang berasal dari gula halus atau *icing sugar* (Swandani dkk, 2017). Saat ini *bomboloni* sudah menjadi makanan favorite karena rasanya yang manis dan juga harganya yang relatif murah sehingga bisa dibeli dan dinikmati oleh semua kalangan.

Bombolone atau *bomboloni* adalah donat yang memiliki bentuk bulat tanpa lubang dibagian tengahnya. Secara etimologis nama *bomboloni* terkait dengan bomba (bom) karena bentuknya yang mirip dengan granat atau bom kuno. Adonan *bomboloni* juga digoreng sama seperti donat. Setelah matang, *bomboloni*

dibaluri dengan gula halus dan diberi isian dengan custard cream atau dengan selai buah (Koko Hidayat, 2019).

Bomboloni terbuat dari pencampuran beberapa bahan yang memiliki kandungan gizi yang berbeda-beda. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *bomboloni* antara lain yaitu tepung terigu protein tinggi yang berfungsi sebagai pembentuk struktur donat, gula berfungsi sebagai nutrisi untuk proses fermentasi *yeast* (ragi), membantu mempertahankan kadar air dan memperpanjang masa simpan, susu bubuk berfungsi sebagai pemberi rasa yang lebih gurih, aroma yang khas, dan menambah nilai gizi, dan margarine berfungsi untuk menghasilkan tekstur produk yang empuk. Bahan-bahan tersebut memiliki kandungan karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral.

Bomboloni termasuk kedalam kategori hidangan *bakery* karena *bomboloni* termasuk ke produk yang sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau pencuci mulut. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan produk *bakery* yaitu tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Pada produk *bakery* tertentu menggunakan *yeast* sebagai penunjang terjadinya fermentasi.

Penggunaan ubi jalar putih pada saat sekarang ini masih terbatas. Hal ini disebabkan karena pengolahan ubi jalar putih yang masih sederhana sebagai pangan kudapan atau jajanan seperti ubi jalar rebus, ubi jalar bakar, kripik, dan aneka kue basah seperti kue talam. Untuk itu penulis ingin menjadikan ubi jalar putih ini menjadi produk pangan yang lebih baik seperti *bomboloni*, sehingga dapat memanfaatkan bahan pangan lokal dan

meningkatkan harga jual ubi jalar putih serta ide usaha baru untuk masyarakat.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk membuat *bomboloni* dengan menggunakan penambahan ubi jalar putih dengan perlakuan *control* dan perlakuan 35% yang dapat diangkat menjadi judul “Penggunaan Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan *Bomboloni*”, yang merujuk kepada beberapa penelitian yaitu “Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan *Brownies*” (Titi Diana, 2018) dan “Penggunaan Pasta Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Donat” (Nuzula Rahma Putri, 2018). Dengan harapan bisa membuat inovasi baru pada *bomboloni* dengan menggunakan ubi jalar putih serta meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap penggunaan bahan pangan lokal.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Membuat *bomboloni* dari ubi jalar putih
2. Mendeskripsikan kualitas *bomboloni* dari ubi jalar putih dari segi : bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna dari pangan daerah yaitu ubi jalar putih dalam pembuatan *bomboloni*.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat dalam penggunaan ubi jalar putih dalam pembuatan *bomboloni*.

3. Menambah variasi baru dari *bomboloni* yaitu dengan menggunakan ubi jalar putih.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Studi Diploma Tiga Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.