

**PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG PADA PEMBUATAN
COOKIES KASTENGEL**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Diploma Tiga (D III) Program Studi Tata Boga*



Oleh :

**RENY SRI WAHYUNI
NIM 2017/17079062**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2020**

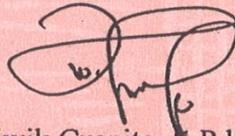
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel

Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies
Kastengel
Nama : Reny Sri Wahyuni
NIM : 17079062
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Oktober 2020

Disetujui oleh Pembimbing



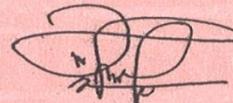
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP :19760801 200501 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Reny Sri Wahyuni
NIM : 17079062
Judul : Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies
Kastengel
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

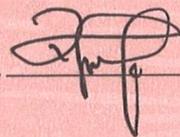
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Oktober 2020

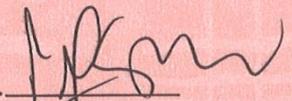
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

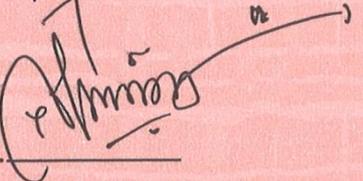
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd.,M.Si

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3. 

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Reny Sri Wahyuni
Nim : 17079062
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Cookies Kastengel” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Oktober 2020

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Saya yang menyatakan,

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP.19610314 198603 2015



Reny Sri Wahyuni
NIM. 17079062

ABSTRAK

Reny Sri Wahyuni.2020.”Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan *Cookies Kastengel*.*Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *cookies kastengel* dengan menggunakan tepung kentang, serta mendeskripsikan kualitas *cookies kastengel* dari tepung kentang dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman hasil bahan lokal, serta membuat inovasi dalam pembuatan *cookies kastengel* menggunakan bahan lokal kentang. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali ulangan pembuatan *cookies kastengel* dari tepung kentang . Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2020 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik setelah melakukan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk *cookies kastengel* adalah rapi, kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas tekstur adalah renyah, kualitas aroma adalah cukup beraroma tepung kentang, kualitas rasa adalah gurih dan cukup terasa tepung kentang. Harga jual *Cookies kastengel* seharga Rp.37.000/300 gram.

Kata kunci : *Cookies Kastengel*, Tepung Kentang, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, inayah dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul “Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel”. Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga dan selaku pembimbing proyek akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP.M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Bapak atau Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak atau Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara-saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Padang , Oktober 2020

Reny Sri Wahyuni

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	4
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Kastengel	6
B. Resep Standar Cookies Kastengel.....	11
C. Bahan-Bahan yang Digunakan Pada Pembuatan Cookies Kastengel	12
D. Peralatan yang Digunakan Pada Pembuatan Cookies Kastengel.....	18
E. Kentang	22
F. Tepung Kentang	26
G. Kualitas Cookies Kastengel	30
BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....	34
A. Jenis Penelitian.....	34
B. Waktu dan Tempat Penelitian	34
C. Persiapan Alat dan Bahan	34
D. Pelaksanaan Proses pengolahan	37
E. Sumber Data	41
F. Penilaian.....	42
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	46
A. Deskripsi Data	46

B. Pembahasan	54
C. Penentuan Harga Jual.....	58
BAB V PENUTUP.....	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel

	Halaman
1. Syarat Mutu Cookies.....	7
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu dalam 100 gram	7
3. Kandungan Gizi Kentang per 100 gram	23
4. Kandungan Gizi Kentang Dalam Per 100 gram.....	30
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel	46
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (kuning Kecoklatan) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel.....	48
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Reyah) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel	49
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma (Tepung Kentang) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel	50
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel	52
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Kentang) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar

	Halaman
1. Cookies Kastengel	8
2. Kentang	22
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kentang	29
4. Diagram Alir Proses Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel	40
5. Proses Pembuatan Tepung Kentang	66
6. Bahan-Bahan Cookies Kastengel	67
7. Alat Persiapan	68
8. Alat Pengolahan	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Halaman

1. Dokumentasi Penelitian	66
2. Surat Rekomendasi.....	70
3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	71
4. Surat Tugas Pembimbing	72
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	73
6. Surat Penelitian	74
7. Surat Panelis	75
8. Angket Penelitian	78
9. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	81
10. Surat Konsultasi	82

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies atau kue kering adalah salah satu makanan ringan yang memiliki rasa manis dan gurih, tekstur keras tetapi renyah yang dikonsumsi sebagai makanan selingan dan sering dihidangkan pada perayaan hari besar dalam keluarga. Menurut Christiana Wisti (2011), hampir semua masyarakat mengenal kue kering yang memiliki rasa manis dan gurih (asin), baik sebagai makanan pendamping minum teh atau kopi dan biasanya dihidangkan di hari raya seperti Hari Raya Idul Fitri, Natal, Tahun Baru dan lain-lain". Menurut Wirnelis (2009) ciri-ciri dari kue kering atau *cookies* adalah rapuh, ringan, warnanya kuning rata, berlubang atau berpori kecil pada bagian bawah dan jika dipatahkan tidak ada yang lembab pada bagian tengahnya.

Cookies merupakan salah satu golongan *short pastry* yang adonan dalam proses pembuatannya menyerupai butiran pasir dan cara penyelesaiannya di oven. Menurut Nurwahidah (2014) disebutkan bahwa "adonan pasir terbagi menjadi dua yaitu adonan pasir rasa manis (*sugar pastry*) contohnya nastar, bola nanas dan adonan pasir rasa asin (*short pastry*) contohnya *kastengel*, putri salju, bola keju". Salah satu jenis adonan pasir rasa asin (*short pastry*) adalah pembuatan *cookies kastengel*.

Kastengel merupakan kue kering yang dibuat dari tepung terigu, *margarine*, kuning telur dan parutan keju. *Kastengel* memiliki rasa yang gurih, tekstur yang renyah, warna yang kuning kecoklatan. *Kastengel* berbentuk

persegi panjang dengan panjang sekitar 3-4 cm dan lebarnya 1 cm dan proses pembuatannya dipanggang di dalam oven. Menurut Shobikhah (2014) *kastengel* termasuk dalam golongan *cookies* yang memiliki tekstur renyah (rapuh), berwarna kuning kecoklatan memiliki rasa gurih khas keju yang berbahan dasar tepung terigu.

Pada umumnya tepung yang digunakan dalam olahan cookies adalah tepung terigu. Menurut UU pangan Republik Indonesia (UU No. 18/2012)'' Penganekaragaman pangan adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang dan berbasis pada potensi sumber daya lokal''. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yang merupakan bahan import maka dicari bahan pengganti dengan pangan lokal dari umbi-umbian seperti kentang yang akan diolah menjadi tepung kentang. Biasanya kentang diolah menjadi makanan seperti keripik, dodol, kerupuk untuk memperpanjang daya simpan umbi kentang.

Produksi kentang di Indonesia tersebar di daerah Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jambi, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur dan Sulawesi Selatan (Setiadi,2009:57). Produksi tumbuhan kentang di Sumatera Barat terbanyak terdapat di kabupaten Solok yang dikenal sebagai salah satu daerah dataran tinggi dan iklim yang baik untuk tumbuhan kentang. Tepatnya di daerah Alahan Panjang dengan luas panen 1.447 ha dan produksi 39.285 ton (Badan Pusat Statistik,2019).

Kentang mudah mengalami kerusakan karena mengandung kadar air yang cukup tinggi yang menyebabkan kentang segar mudah rusak sehingga harus dicarikan alternatif lainnya agar kentang dapat dimanfaatkan. Salah satu cara agar kentang lebih tahan lama dan berkualitas baik maka diolah menjadi tepung kentang. Menurut Dikki Zulfikar dan Wiwik Gusnita (2019), “Pengolahan kentang dengan membuat tepung merupakan salah satu upaya untuk melakukan diversifikasi bahan pangan dan dapat memperpanjang daya tahan dan umur simpan kentang”. Tepung kentang sebagai bahan dalam pembuatan *cookies kastengel* ini menjadi inovasi baru dari pembuatan *cookies kastengel* yang pada umumnya hanya terbuat dari tepung terigu.

Tepung kentang memiliki karakteristik mempunyai daya serap yang tinggi, tekstur halus, rasa sedikit manis dengan aroma khas tepung kentang dan mengandung zat gizi seperti kaya nutrisi, vitamin B, kandungan mineral, bebas lemak, mengandung sejumlah *potassium* atau *kalium*. Menurut Murtiningsih dan Suyanti (2011:76) kandungan *kalium* kentang cukup tinggi, yaitu 396 mg/100 g tetapi kandungan natrium tergolong rendah, yaitu 7 mg/100 g. *Natrium* memicu hipertensi dan kalium menurunkan tekanan darah sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang menguntungkan bagi kesehatan karena dapat mencegah hipertensi. Dalam tabel pangan Indonesia (2009:6) kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium sebesar 7 mg per 100 gram lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg.

Berdasarkan literatur yang penulis baca dari penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian menggunakan tepung kentang seperti : penggunaan tepung labu kentang dalam pembuatan pukis (Saka Anyana ,2019), Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan brownis kering (Puti Amara,2019), Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan cookies, (Niftahuljannah,2019), Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue cubit (Ririn Febrina ,2019), penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue lapis malaysia (Hari Fadhilah D,2019).

Berdasarkan uraian dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada umbi kentang, maka penulis tertarik melakukan penelitian dalam Tugas Akhir dengan judul "Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Cookies Kastengel". Dengan harapan memberikan suatu variasi dan inovasi pada *cookies kastengel* sehingga dapat mengembangkan penganekaragaman pangan lokal.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian dengan judul "Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan *Cookies Kastengel*" memiliki beberapa tujuan, diantaranya sebagai berikut :

- 1) Membuat *cookies kastengel* dengan menggunakan tepung kentang.
- 2) Mendeskripsikan kualitas *cookies kastengel* dengan tepung kentang yang dapat dilihat yaitu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Hasil pembuatan *cookies kastengel* dari tepung kentang diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Manfaat terhadap peneliti

- a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- b. Dapat menambah ilmu pengetahuan serta keterampilan bagi peneliti tentang penggunaan tepung kentang dalam pembuatan *cookies kastengel*.

2. Manfaat terhadap masyarakat

- a. Penganekaragaman olahan dari tepung kentang.
- b. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat tentang penggunaan tepung kentang dalam pembuatan *cookies kastengel* sehingga dapat menambah daya guna dari kentang.
- c. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan tepung kentang.

3. Manfaat terhadap lembaga pendidikan

- a. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan *cookies kastengel*, khususnya kepada mahasiswa program studi tata boga.
- b. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin melakukan penelitian berikutnya tentang tepung kentang.