

**PENGUNAAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH
DALAM PEMBUATAN BAKPIA**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)
Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**RIDHATUL KAMILAH
NIM:2020/20079051**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

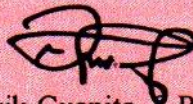
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia
Nama : Ridhatul Kamilah
NIM : 20079051
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

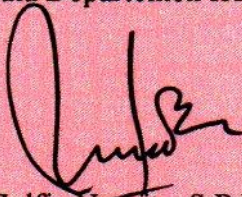
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 197608012005012001

Kepala 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

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia
Nama : Ridhatul Kamilah
NIM : 20079051
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, September 2023

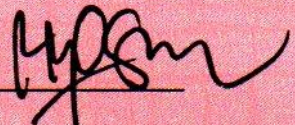
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

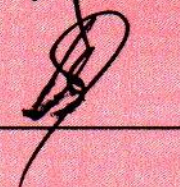
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M. Si

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

2. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ridhatul Kamilah
NIM : 20079051
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia” 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, September 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Ridhatul Kamilah
NIM. 20079051

ABSTRAK

Ridhatul Kamilah, 2023. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bakpia. Program stidi D3 Tata Boga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pembuatan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih untuk mengganti sebagian tepung terigu guna menciptakan suatu inovasi baru dari penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia. Ubi jalar putih dipilih karena lebih baik kadar patinya dari tepung terigu dan tepung ubi jalar putih mudah didapatkan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas bakpia dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah bertambahnya keanekaragaman hasil olahan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan bakpia. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk bulat dan seragam bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah bulat dan seragam, kualitas warna bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah coklat keemasan, kualitas aroma bakpia dari ubi jalar putih adalah beraroma kacang hijau, kualitas tekstur bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah tekstur padat, kualitas rasa bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah rasa manis dan rasa kacang hijau. Harga jual bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah Rp. 15.000/ kotak (isi 10 pcs).

Kata Kunci : Bakpia, Tepung Ubi Jalar Putih, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT, atas limpahkan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia”**. Tugas akhir di tulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan dalam bentuk lain, maka berupa saran, bimbingan, maupun petunjuk dan bantuan dalam bentuk lain, maka penulis menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini. Ucapkan terimakasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M. Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si., selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S. Pd selaku sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si., selaku Ketua Program Studi Tata Boga, Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si., selaku Kepala Labor dan Dosen Penguji I Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Dra. Wirnerlis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penguji II.
7. Bapak dan Ibu Dewan Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kepada Ayah, Ibu, dan Adik saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
10. Kepada saudara dan keluarga yang memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
11. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya tugas akhir ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang.

Padang, September 2023

Ridhatul Kamilah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Bakpia	5
B. Ubi Jalar Putih.....	6
C. Tepung Ubi Jalar Putih.....	7
D. Cara Membuat Tepung Ubi Jalar Putih.....	10
E. Resep Standar Bakpia	12
F. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Bakpia	14
G. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Bakpia.....	17
H. Kualitas Bakpia	20
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Tempat dan Waktu	23
C. Persiapan Bahan dan Alat	23
D. Bagan proses pembuatan bakpia tepung ubi jalar putih.....	29
E. Jenis dan Sumber data.....	30
F. Tahap Penilaian.....	31
G. Analisis Data	33

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data	34
B. Pembahasan	41
C. Analisis Data	45

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	50
B. Saran	51

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Ubi Jalar Putih	9
2. Resep Standar Bakpia	12
3. Alat Yang Digunakan Dalam Pengolahan Bakpia	26
4. Alat Penyajian Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih.....	26
5. Resep Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih (30%)	27
6. Anggaran Biaya Pembuatan Bakpia	46
7. Anggaran Biaya Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakpia	5
2. Ubi Jalar putih	7
3. Tepung Ubi Jalar Putih	8
4. Bagan Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih	10
5. Bagan Proses Pembuatan Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih.....	29
6. Diagram Kualitas Bentuk Bulat	35
7. Diagram Kualitas Bentuk Seragam	36
8. Diagram Kualitas Warna	37
9. Diagram Kualiatas Tekstur Padat	38
10. Diagram Kualitas Aroma	39
11. Diagram Kualitas Rasa Kacang Hijau	40
12. Diagram Kualitas Rasa Manis	41

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakpia merupakan kue yang yang berasal dari China, dengan nama asli *Tou Lik Pia*, yang artinya adalah kue pia kacang hijau. Awal masuknya bakpia dikenal dari imigran china bernama Kwik Sun Kwok yang menurutnya bakpia adalah hasil dari pencampuran budaya dalam bidang kuliner antara Yogyakarta dan Tiongkok, bahkan sekarang ini bakpia menjadi ikon kuliner di Yogyakarta (Eryanto, D.2018).

Bakpia merupakan kue yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus tepung lalu dipanggang. Kulit bakpia terbuat dari tepung terigu, air, minyak dan garam yang dibuat elastis dan berlapis, sedangkan isian bakpia terbuat dari kacang hijau yang dikupas kemudian dikukus dan dihaluskan. Rasa manis yang dihasilkan bakpia itu berasal dari isian kacang hijau (Nirmalawaty, A,2019)

Ubi jalar putih (*Ipomoea Batatas Linneaus*) adalah salah satu jenis pangan yang mengandung karbohidrat dan glukosa, yang dapat ditemukan hampir merata di Indonesia. Ubi Jalar putih selain dikonsumsi secara langsung juga dapat diolah menjadi kue dan dibuat tepung. Ubi jalar putih (*Ipomoea Batatas L*) dikenal sebagai ketela rambat yang merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika. Ubi jalar putih memiliki kandungan air yang sangat tinggi sehingga bahan kering yang terkandung relative rendah. Kandungan bahan ubi jalar antar 16-40%, sedangkan 75-90% adalah karbohidrat yang

mengandung pati, gula, selulosa, hemiselulosa dan pectin (Sutrisno, 2014). Kandungan gizi ubi jalar putih cukup lengkap dan dapat memenuhi kebutuhan gizi bagi kesehatan tubuh seperti mencegah berbagai penyakit, membangun sel-sel tubuh. Ubi jalar termaksud pangan yang mudah rusak setelah panen, bila tidak cepat diproses akan mengalami kerusakan dan tidak mendapatkan keuntungan. Sejalan dengan adanya kemajuan teknologi dan pemikiran masyarakat agar nilai ekonomis ubi jalar putih bertambah maka ubi jalar diolah menjadi berbagai macam kue dan tepung.

Tepung lokal yang dapat direkomendasikan salah satunya tepung ubi jalar putih. Ubi jalar putih dipilih karena lebih diarahkan untuk pengembangan tepung dan pati karena ubi yang berwarna putih cenderung lebih baik kadar patinya dan warna tepung lebih menyerupai tepung terigu, dan mudah didapat. Tepung ubi jalar putih adalah satu cara pengawetan ubi jalar dalam bentuk olahan. Cara pembuatan cukup mudah, sehingga dapat diterapkan di daerah perkotaan maupun pedesaan.

Tepung dari ubi jalar yang akan digunakan pada penelitian kali ini adalah tepung ubi jalar putih. Tepung ubi jalar putih mempunyai protein, lemak, kalsium, karbohidrat dan vitamin B1, sedangkan kelemahannya memiliki gluten lebih sedikit dari pada tepung terigu.

Kesempatan kali ini, peneliti memilih bakpia sebagai menu yang disubsitusikan dengan tepung ubi jalar putih. Bakpia adalah jenis kue yang terbuat dari adonan tepung terigu dan kemudian diisi dengan kacang hijau didalamnya. Alasan pemilihan bakpia karena kue tersebut berbahan dasar

tepung terigu dalam pengolahannya dan bahan untuk pembuatannya mudah ditemukan.

Pengembangan produk kue dengan bahan tepung ubi jalar putih selain untuk memanfaatkan tepung ubi jalar putih yang masih minim pengolahannya, juga dapat diharapkan tepung ubi jalar putih dapat memberi peningkatan kualitas pada produk baik dari segi gizi maupun organoleptik. Tepung ubi jalar putih diharapkan memberikan rasa yang enak, aroma khas ubi jalar putih, tekstur sesuai karakteristik produk standar, serta diterima kalangan masyarakat. Oleh karena itu, untuk menambah inovasi baru dari ubi jalar putih, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian itu dapat:

1. Membuat bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih
2. Mendeskripsikan kualitas bakpia dari segi, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis
 - a. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat dalam pembuatan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih sehingga dapat menambahkan daya guna ubi jalar putih.
 - b. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar dari ubi jalar putih.

- c. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan hasil ekonomis ubi jalar putih.
- b. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap masyarakat tentang pembuatan bakpia menggunakan ubi jalar putih sehingga menambah nilai jual ubi jalar putih.
- c. Menambahkan keanekaragaman hasil olahan dari ubi jalar putih sebagai produk baru pada pembuatan bakpia.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang penggunaan ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia.
- b. Membuat inovasi terbaru dalam pembuatan bakpia menggunakan ubi jalar putih.
- c. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bakpia khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Bakpia

Bakpia adalah kue yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Bakpia berasal dari kota Yogyakarta, makanan ini dikenal dengan nama kue pia. Bakpia di isi dengan isian kacang hijau, karena kacang hijau mengandung karbohidrat tinggi, yaitu sekitar 59,9% sehingga dapat dibuat menjadi adonan yang baik untuk isian bakpia (Anam, C. 2016). Bakpia terdiri dari 2 jenis bakpia, yaitu bakpia kering dan bakpia basah. Bakpia kering dapat diproduksi dengan beraneka rasa yaitu kacang hijau, coklat, dan keju. Daya tahan bakpia basah hanya bertahan sampai 4 hari sedangkan bakpia kering dapat bertahan sampai 4 minggu.



Gambar 1. Bakpia (Aneka Wisata)

Pembuatan kulit bakpia yaitu dengan cara gula dan garam dicampur kemudian masukkan minyak dan air kemudian aduk hingga rata. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit aduk hingga menjadi adonan, proses pencampuran semua bahan memerlukan waktu setengah jam sampai membuat adonan kalis atau semua adonan dapat tercampur. Isian bakpia yang terbuat

dari kacang hijau merupakan kacang hijau yang dipecah dan direndam selama 1 jam dicuci dan dikukus selama satu jam, kemudian dihaluskan dan dimasak dengan minyak, garam dan gula pasir. Menurut Anam, C. (2016) Langkah terakhir dalam pembuatan bakpia yaitu membentuk adonan kulit dan diisi dengan kacang hijau dengan bentuk bulat pipih dan dipanggang kurang lebih 20-30 menit.

B. Ubi Jalar Putih

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L. Lam) merupakan salah satu sumber pangan di Indonesia yang dijadikan salah satu bahan baku industri, ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat yang sangat tinggi, dan dapat diproduksi menjadi tepung ubi jalar untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan bakpia. Ubi Jalar juga mengandung omega 3, zat tepung, fosfor, kalium, natrium, magnesium, dan seng. Ubi jalar putih juga banyak mengandung vitamin cukup lengkap yaitu vitamin A, vitamin b, vitamin C, vitamin K, dan vitamin E. Ubi jalar juga mempunyai beberapa varietas diantaranya adalah ubi ungu, ubu putih, dan ubi kuning dan memiliki teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis (Koswara, 2015). Ubi jalar putih memiliki keragaman jenis yang mempunyai bentuk bulat pada umumnya, permukaan kulitnya tidak rata, daging umbi lebih keras dan rasanya lebih manis. Ubi jalar putih memiliki aroma, rasa dan sifat-sifat yang baik untuk untuk dimasak (Rosidah, R.2014).



Gambar 2. Ubi Jalar Putih (Nadia Fairuz Azzahro, 2020)

Ubi jalar mempunyai senyawa antioksidan yang menjadikan salah satu jenis makanan yang menarik yang diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai fungsional. Makanan yang mengandung antioksidan dapat menghambat timbulnya penyakit degenerative melalui penghambatan reaksi oksidasi dengan mengikat radikal bebas. (Putri, 2019). Pada kesempatan penelitian kali ini, olahan ubi jalar putih yang akan dicoba untuk dimanfaatkan dan dikembangkan adalah ubi jalar dengan proses penggilingan yaitu dengan produk tepung ubi jalar putih.

C. Tepung Ubi Jalar Putih

Pemanfaatan ubi jalar diindonesia masih terbatas untuk bahan pangan dan sedikit untuk bahan bakuindustri pangan. Umur simpan ubi jalar yang terbatas juga menjadi kendala dalam pengolahannya. Akhir-akhir ini telah ada upaya untuk mengolah ubi jalar menjadi tepung lebih memperpanjang umur simpannya. Ada 2 cara membuat tepung ubi jalar yaitu kering dan basah. Pembuatan tepung dengan cara kering ubi jalar diiris tipis lalu keringkan kemudian ditepungkan , sedangkan cara basah yaitu ubi jalar diparut atau

dibuat pasta lalu dikeringkan dan kemudian ditepungkan. Menurut Herryani, H(2019),” semakin banyak substitusi tepung ubi jalar, maka kualitas bentuk kue semakin kurang seragam”. Ubi jalar memiliki karakteristik kandungan protein sebesar 2,8-3,2%, total pati 52,7-63,3%, amilosa 16,5-20,5%, dan total gula 5,9-11,8%. Umbi- umbian dapat digunakan sebagai bahan baku, baik dalam bentuk tepung dan tepung campuran.

Pada pemanfaatan tepung ubi jalar putih ini dapat mengurangi ketergantungan akan tepung terigu yang cukup tinggi. Pemanfaatan tepung ubi jalar putih dapat memperluas penggunaannya menjadi berbagai bentuk olahan produk makanan. Penggunaan tepung ubi jalar putih juga lebih alami karena dapat digunakan sebagai bahan baku dan campuran (substitusi) tepung terigu dalam berbagai jenis makanan, seperti kue kering, kue,basah,mie, dan roti. Tepung ubi jalar berpotensi sebagai pengganti tepung terigu terutama karena bahan bakunya banyak terdapat di Indonesia.



Gambar 3. Tepung ubi jalar putih (Dokumentasi pribadi, 2023)

Tepung ubi jalar juga memiliki kandungan yang sangat tinggi sehingga dalam pembuatan produk olahan berbahan baku tepung ubi jalar bisa juga

mengurangi penggunaan gula sebanyak 20%. Menurut hasil penelitian shalihah (2019), “Tepung ubi jalar fermentasi terbaik adalah varietas kuningan putih dengan lama fermentasi 36 jam.

Tepung ubi jalar adalah tepung yang diperoleh dari proses ekstraksi umbi ubi jalar serta basah. Bahan mentah ubi jalar adalah umbi ubi jalar yang daging umbinya berwarna putih. Pengubahan ubi jalar menjadi tepung adalah cara baik untuk mengembangkan komoditi ubi jalar. Bila dibandingkan antara ubi jalar dan tepung ubi jalar, nilai ekonomi tepung ubi jalar lebih tinggi.

Tepung ubi jalar putih mempunyai banyak kelebihan anatar lain : lebih luwes untuk pengembangan produk pangan dan gizi, lebih tahan disimpan, sehingga penting bagi penyedia bahan baku industry dan harga lebih stabil, memberi nilai tambah dan menciptakan industry pedesaan, meningkatkan mutu produk.

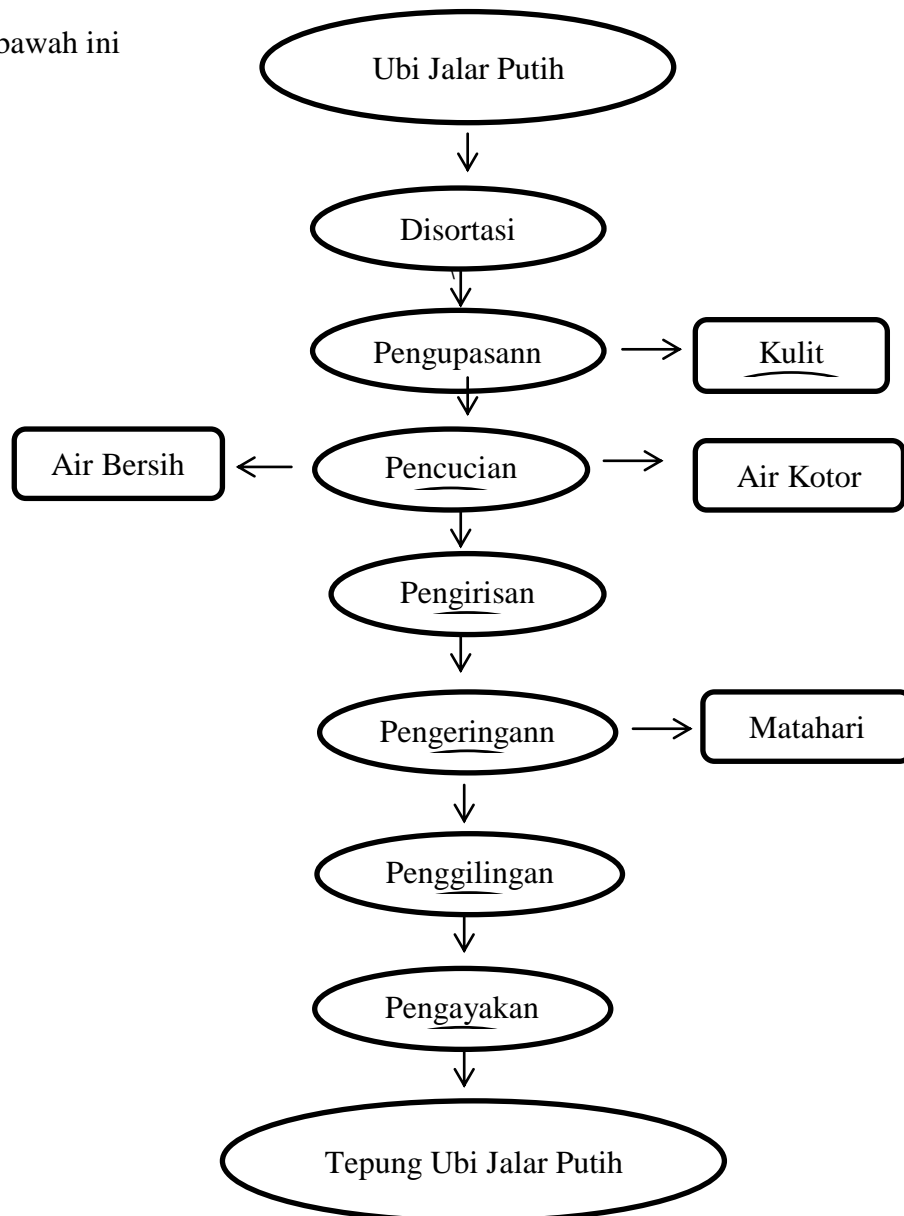
Tabel 1. Kandungan gizi ubi jalar putih.

NO.	Kandungan Gizi	Ubi Jalar Putih
1.	Pati	28,79
2.	Gula Reduksi	0,32
3.	Lemak	0,77
4.	Protein	0,89
5.	Air	62,24
6.	Abu	0,93
7.	Serat	2,79
8.	Vitamin C (mg/100 g)	28,68
9.	Vitamin A (SI)	60,00
10.	Antosianin (mg/100 g)	-

Sumber : arsix (2006) dalam Ginting, E

D. Cara Membuat Tepung Ubi Jalar Putih

Berikut prosedur pembuatan tepung ubi dapat dilihat pada gambar dibawah ini



Gambar 4. Bagan Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih

Proses pembuatan tepung ubi jalar putih yaitu disortasi, pengupasan, pencucian, pengirisan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan, berikut secara rinci adalah sebagai berikut:

a. Disortasi

Disortasi merupakan cara pemilihan ubi jalar dengan kondisi baik tidak terserang ulat hama dan tidak busuk, pemilihan ubi jalar yang baik untuk menghasilkan produk dan berkualitas baik.

b. Pengupasan

Pengupasan merupakan suatu proses mengupas kulit ubi jalar untuk memisahkan kulit dengan daging ubi dan dilakukan setipis mungkin.

c. Pencucian

Pencucian merupakan proses pembersihan atau menghilangkan kotoran yang melekat pada ubi jalar, bertujuan agar terbebas dari kuman. Pencucian ubi jalar diawali dengan menggosok-gosok ubi jalar menggunakan tangan hal ini guna menghilangkan noda-noda tanah yang menempel di ubi jalar. Setelah dicuci dengan bersih tiriskan ubi jalar dikeranjang.

d. Pengirisan

Ubi jalar di iris tipis dengan ketebalan ± 1 cm hal ini bertujuan mempercepat proses pengeringan. Setelah proses pengirisan, ubi jalar dicuci kembali untuk menghilangkan getah yang menempel pada ubi jalar, kemudian irisan ubi jalar ditiriskan.

e. Pengeringan

Setelah proses pengirisan dan penirisan, ubi jalar disusun rapi diatas baki pengering. Proses pengeringan ubi jalar memakan waktu kurang lebih selama 3 hari dibawah terik sinar matahari.

f. Penggilingan

Ubi jalar yang sudah kering kemudian digiling sampai halus, penggilingan dilakukan sebanyak 3-4 kali untuk menghasilkan ubi jalar yang halus.

g. Pengayakan

Pengayakan dilakukan sebanyak 3-4 kali dengan ayakan yang halus, agar butiran kasar pada tepung terpisah sehingga menghasilkan tepung yang halus.

E. Resep Standar Bakpia

Resep yang digunakan dalam penelitian adalah dari resep bakpia yang diambil dari jurnal Mumpuni, R. T.,(2020). Resep standar bakpia sebagai berikut:

Tabel 2. Resep Standar Bakpia

Bahan	Jumlah
Tepung Terigu	350 g
Minyak Goreng	195 g
Air	125 g
Gula Halus	50 g
Kacang Hijau Kupas	150 g
Daun Pandan	21
Gula Pasir	75 g
Susu Bubuk	30 g
Garam	½ sdt

Cara Membuat :

1. Persiapkan bahan dan alat
2. Timbang semua bahan
3. Kacang hijau, direndam selama 1 jam kemudian ditiriskan lalu dikukus selama 30 menit.
4. Haluskan kacang hijau yang sudah dikukus, campur menjadi satu (garam gula, pandan, dan susu bubuk), aduk-aduk hingga merata. Bagi menjadi beberapa bagian dan bulatkan adonan.
5. Buat bahan kulit lapisan satu, campur air, gula halus, minyak, garam dan tepung. Setelah itu uleni semua bahan sampai kalis dan bagi menjadi beberapa bagian.
6. Setelah adonan pertama selesai, sisihkan
7. Kemudian lanjut dengan membuat adonan kedua yaitu campurkan tepung terigu dan minyak uleni sampai kalis.
8. Ambil kembali adonan pertama lalu pipihkan menggunakan rollingpin
9. Kemudian letakkan adonan kedua di atas adonan pertama yang telah dipipihkan tadi, setelah itu lipat bentuk persegi, kemudian pipihkan kembali.
10. Ambil adonan kacang yang telah dibulatkan lalu bungkus dengan adonan yang telah dipipihkan, kemudian bungkus dan rapikan.
11. Susun di atas loyang yang telah diolesi margarin.
12. Setelah itu panggang dengan suhu oven 180°C selama 30 menit.

F. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Bakpia

1. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk halus yang terbuat dari biji gandum (*Triticum Vulgare*), biasanya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue, mie, dan roti. Tepung terigu memiliki beberapa kandungan yaitu karbohidrat kompleks yang larut dalam air. Pada tepung terigu ini selain memiliki kandungan karbohidrat juga terdapat kandungan protein dalam gluten, yang berperan dalam kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu (Wahyuningtias, D.,2014).

Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan bakpia adalah jenis tepung terigu protein rendah (8-10%) dengan kadar gula basah (21-27%). Merupakan tepung yang berasal dari penggilingan 100% gandum *soft*. Mempunyai sifat gluten yang kurang baik, sehingga tepung ini cocok untuk pembuatan cake dan kue kering. Tepung terigu protein rendah ini cocok untuk pembuatan produk yang kurang mengembang seperti bakpia.

2. Minyak Goreng

Minyak sayur adalah minyak yang terbuat dari ekstrak berbagai bagian dari tumbuhan dengan metode industri dan proses pelarut agar dapat menjadi minyak. Kelebihan minyak sayur dalam pembuatan bakpia adalah mengandung asam oleat, linoleat dan vitamin A dan E yang baik untuk kesehatan.

3. Air

Air merupakan komponen terpenting dalam proses pembuatan roti atau kue, karena hanya dengan air dimungkinkannya terjadi suatu adonan. Air juga dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, serta cita rasa makanan. Menurut Minantyo (2018), penggunaan air dalam produk harus pas, penggunaan air yang terlalu banyak akan mengakibatkan adonan lengket dan sulit dibentuk, sedangkan jika air terlalu sedikit, adonan akan kering dan keras. Air berfungsi sebagai melarutkan bahan kering menjadi adonan, mengontrol dan mengatur suhu adonan, kepadatan adonan, membentuk gluten, menjaga kualitas roti yang memungkinkan kue menjadi lembab.

4. Gula Halus

Gula halus merupakan gula pasir yang telah digiling dan berbentuk tepung (Kusumawati, 2017). Gula halus bersal dari tanaman tebu yang pada dasarnya gula halus berbentuk Kristal, akan tetapi gula halus dibuat dalam keadaan yang lebih halus. Tujuan penggunaan gula halus dalam pembuatan bakpia adalah memberikan rasa manis dan gula halus juga menyatukan bahan-bahan dalam satu adonan.

5. Kacang Hijau

Kacang hijau merupakan sejenis tanaman budidaya dan palawija yang banyak dikenal oleh masyarakat di daerah tropis. Kacang hijau merupakan biji-bijian yang mempunyai gizi tinggi. Kandungan kacang hijau kering energi 323 kkal, protein 22,9 g, rendah lemak 1,5 g,

karbohidrat (56,8 g), zat besi, 7,5 mg serta vitamin C 10 mg (Direktorat Gizi Masyarakat, 2018).

Secara umum kacang hijau di Indonesia diolah menjadi touge atau kecambah, bubur kacang hijau, rempeyek, minuman sari kacang hijau, makanan bayi, susu kacang hijau dan sebagai olahan isian kue bakpia, menurut Nafa'ani,(2019).

6. Gula Pasir

Gula merupakan salah satu pemanis yang sangat penting karena hampir setiap produk mempergunakan gula. Gula pasir merupakan karbohidrat sederhana yang dibentuk dari glukosa dan fruktosa. Gula diartikan sebagai pemanis yang biasa digunakan dalam pembuatan kue. Gula pasir diperoleh dari batang tebu warnannya putih dan butiran kasar.

Gula yang digunakan dalam pembuatan bakpia adalah gula pasir yang berwarna putih dan bersih. Adapun tujuan penggunaan gula pasir dalam pembuatan bakpia yaitu memberi rasa manis pada isian bakpia.

6. Susu Bubuk

Susu bubuk produk olahan susu dalam bentuk kering dengan kadar air dibawah 5%. Kegunaan susu bubuk dalam pembuatan bakpia yaitu sebagai penambah nilai gizi, menambah rasa, aroma dan mencegah cairan,Ronaldo (2019).

7. Garam

Pada pembuatan kue , garam memiliki fungsi penambah rasa gurih, pembangkit rasa bahan-bahan lainnya, serta pengontrol waktu fermentasi

dari adonan beragi. Menurut Larasati, A.(2016) menjelaskan bahwa garam juga memiliki *astringent effect*, yakni memperkecil pori-pori roti. Pemakaian garam dalam keadaan normal berkisar 1,5-2 %. Pemakaian garam lebih rendah dari 1,5% akan memberi rasa hambar sedangkan pemakaian lebih dari 2% akan menghambat laju fermentasi. Garam yang digunakan dalam pembuatan kue yaitu garam yang mengandung iodium. Penambahan garam dalam pembuatan adonan kue bakpia berfungsi menambah cita rasa

G. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Bakpia

Alat yang digunakan dalam pembuatan bakpia harus dipersiapkan terlebih dahulu. Saat digunakan, alat harus bersih dan dalam kondisi baik. Sehingga tidak mempengaruhi cita rasa kue yang dihasilkan. Alat yang digunakan adalah :

1. Alat Persiapan

a. Timbangan Digital

Digunakan untuk mengukur berat bahan yang digunakan untuk membuat kue. Menurut pernyataan Elida (2019), timbangan adalah alat yang digunakan dalam melakukan pengukuran massa suatu benda. Ada dua jenis timbangan, yaitu timbangan konvensional dan timbangan digital. Timbangan konvensional biasanya digunakan untuk menimbang bahan makanan yang berukuran besar seperti 300 gram dan tidak dapat menimbang makanan berukuran kecil seperti 10 gram karena hasilnya tidak akurat. Timbangan digital mungkin memilih

lebih banyak fitur sebagai alat ukur, termaksud timbangan digital yang lebih akurat, presisi, dan berbentuk tabel.

b. Waskom *Stainless Steel*

Saat membuat bakpia, Waskom berperan sebagai tempat adonan dalam pencampuran dan pengadukan. Waskom yang digunakan untuk membuat bakpia terbuat dari stainless steel.

c. Piring *email*

Piring email adalah piring yang terbuat dari kaleng yang dilapisi dengan email. Tujuan piring ini adalah untuk meletakkan bahan-bahan yang telah ditimbang agar mudah penanganannya. Diameter piring yang digunakan adalah 22cm.

d. Lap Kerja

Lap kerja adalah kain persegi panjang yang menyerap air. Berfungsi sebagai mengeringkan peralatan yang sudah dicuci dan membersihkan kotoran yang menempel di meja kerja. Ukuran kain kerja yang digunakan adalah 40cm x 40 cm.

e. Ayakan

Ayakan adalah saringan yang digunakan untuk memisahkan bagian halus dan kasar. Saringan yang digunakan terbuat dari stainless steel kualitas sangat rendah, yang memberikan hasil lebih halus.

f. Sendok

Sendok berfungsi sebagai alat untuk menyendok dan menakar bahan kue. Sendok adalah alat yang digunakan untuk menakar bahan makanan padat seperti tepung, gula, garam, dan sebagainya. Sendok

makan adalah alat yang terbuat dari aluminium, sendok makan memiliki cekungan berbentuk oval atau bulat lonjong di ujung (Elida, 2019).

g. Gelas Ukur

Gelas ukur merupakan peralatan yang digunakan mengukur volume cairan. Gelas ukur yang terbuat dari bahan akrilik, plastik atau gelas tahan panas. Pada pembuatan bakpia gelas ukur berfungsi sebagai mengukur bahan yang bersifat cair.

2. Alat Pengolahan

Alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan bakpia adalah :

a. Loyang

Loyang merupakan wadah yang digunakan untuk memanggang bakpia dalam oven. Loyang yang digunakan dalam pembuatan bakpia menggunakan loyang *sheet pan*.

b. Kompor Gas

Kompor adalah alat memasak, menggoreng dan merebus, kebanyakan orang biasanya menggunakan kompor minyak unuk memasak dirumah. Ada beberapa jenis kompor, antara lain kompor gas, kompor minyak tanah, kompor listrik dan lainnya. Pada pembuatan bakpia ini kompor yang digunakan kompor gas.

c. Oven

Oven adalah alat yang digunakan untuk memanggang kue dan berbagai jenis makanan lainnya. Menurut Syahputri, (2023) oven listrik

adalah alat untuk memanaskan kue dan aneka palahan aneka makanan lainnya. Oven listrik memiliki panas yang stabil karena terdapat pengatur suhu dan waktu yang dapat disesuaikan. Oven memiliki beberapa jenis seperti, oven listrik, oven kompor, oven gas dan juga microwave. Oven yang digunakan dalam pembuatan bakpia adalah oven gas.

d. Spatula

Spatula merupakan alat pengaduk bahan yang terbuat dari bahan plastik dan kayu. Spatula digunakan sebagai alat pengaduk bahan agar dapat tercampur secara merata.

3. Alat Penyajian

Alat yang digunakan untuk menyajikan bakpia adalah piring B&B plate (*bread and butter plate*) yang ukuran diameternya 15 cm.

H. Kualitas Bakpia

Pada pembuatan produk, kualitas sangat memiliki peran penting dalam pembuatan produk apa pun. Salah satu cara untuk mengetahui kualitas produk adalah dengan melakukan uji sensori. Uji organoleptic ini didasarkan pada indera penglihatan, penciuman, rasa dan raba. Menurut Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017), Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam memutuskan mendukung pembelian sehingga bisa diketahui bahwa kualitas makanan meningkat, maka pembelian juga meningkat. Dalam penelitian ini, kualitas bakpia yang akan dikaji meliputi :

1. Bentuk

Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat langsung dilihat oleh orang yang menikmatinya. Bentuk dapat diartikan sebagai bentuk dan tampilan produk. Bentuk makanan berasal dari cetakan dan kreativitas dari pembuatannya. Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk yang diharapkan pada penelitian bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih adalah bentuk yang seragam dan bulat

2. Warna

Warna sangat berperan penting dalam kualitas makanan, warna makan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makanan. Hal ini merupakan salah satu faktor para penuntut dan menggugah selera konsumen dalam memilih dan mencoba makanan tersebut.

Warna yang diharapkan dari penelitian pembuatan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih adalah berwarna coklat keemasan. Warna coklat keemasan dari kulit bakpia diperoleh dari penggunaan tepung ubi jalar putih.

3. Aroma

Aroma merupakan bau yang dihasilkan oleh makanan yang dapat merangsang indra penciuman sehingga merangsang nafsu makan. Aroma makanan juga menjadi faktor daya tarik bagi konsumen. Setiap makanan memiliki aroma yang berbeda, tergantung dari jenis bahan yang digunakan

Aroma yang diharapkan dari penelitian pembuatan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih adalah tercium aroma ubi yang didalamnya terdapat isian kacang hijau yang manis.

4. Tekstur

Tekstur adalah suatu faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih makanan. Ada banyak tekstur makanan yang dilihat dari kehalusan atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di tingkat kematangan makanan yang akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Tekstur yang diharapkan dalam pembuatan bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih adalah tekstur kulit luarnya renyah dan tebal namun ketika digigit akan terasa lembut dimulut.

5. Rasa

Rasa merupakan faktor yang menentukan cita rasa makanan. Rasa juga merupakan salah satu ciri dominan yang menilai suatu hasil pengolahan makanan yang banyak menggunakan lidah secara indera perasa. Titik perasa lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik dinikmati. Rasa bakpia yang diharapkan pada penelitian ini adalah rasa manis. Rasa manis ini diperoleh dari isian bakpia yang terbuat dari kacang hijau.

BAB III

PROSEDUR PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen, yaitu melakukan substitusi tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia. Eksperimen Adalah suatu metode yang penting dalam sebuah pembelajaran untuk melakukan percobaan dengan membuktikan sendiri sesuatu yang ingin diteliti, Hamdani, M., Prayitno, B. A., & Karyanto, P. (2019). Jadi, penggunaan tepung ubi jalar putih bertujuan dalam pembuatan bakpia.

B. Tempat dan Waktu

Studi proyek akhir ini dilakukan di *Workshop* Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Waktu penelitian dilaksanakan pada 2023.

C. Persiapan Bahan dan Alat

1. Persiapan bahan

Pada penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia harus melakukan pemilihan bahan yang berkualitas tinggi, karena ini akan mempengaruhi hasil bakpia. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakpia adalah :

a. Tepung ubi jalar putih

Tepung ubi jalar putih memiliki kandungan yang sangat tinggi sehingga dalam pembuatan produk berbahan baku ubi jalar bisa juga

mengurangi penggunaan gula. Pembuatan bakpia harus menggunakan tepung ubi jalar yang berkualitas tinggi. Tepung ubi jalar putih yang saya pakai yang berkualitas baik dan memiliki daging ubi yang putih. Substitusi maksimal tepung ubi jalar putih pada bakpia sejumlah 30%.

b. Tepung terigu

Penggunaan tepung terigu dalam pembuatan bakpia menggunakan tepung terigu protein rendah. Tepung terigu protein rendah ini cocok untuk pembuatan produk yang kurang mengembang seperti bakpia. Dalam penelitian ini tepung terigu yang dilakukan adalah tepung terigu dengan merek Bogasari *kunci biru*.

c. Minyak goreng

Minyak goreng yang digunakan dalam pembuatan bakpia adalah minyak sayur yang bermerek *sari murni*

d. Air

Air yang digunakan dalam pembuatan bakpia menggunakan air mineral yang berguna sebagai mengatur suhu adonan dan kepadatan adonan.

e. Gula halus

Gula halus yang dipakai dalam pembuatan bakpia menggunakan gula halus yang bermerek *gulus* yang memiliki butiran kecil yang halus.

f. Garam

Garam yang dipakai dalam penelitian adalah garam halus yang bermerek *dolpin*.

g. Kacang hijau kupas

Kacang hijau yang digunakan dalam penelitian ini adalah kacang memiliki gizi tinggi. Kacang hijau yang saya pakai bermerek *san food*.

h. Gula pasir

Gula pasir yang digunakan pada pembuatan bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih adalah gula pasir yang bermerek *gulaku*.

i. Susu bubuk

Susu bubuk yang dipakai dalam pembuatan bakpia adalah susu bubuk yang bermerek susu bubuk *Dancow*.

2. Persiapan alat

Peralatan adalah sarana yang sangat penting dalam menyelesaikan pengolahan makanan. Pemakaian alat sesuai dengan fungsinya akan mendapatkan hasil yang baik, berikut alat yang digunakan dalam pembuatan bakpia adalah:

Tabel 3. Alat yang Digunakan Dalam Pengolahan Bakpia

No.	Nama Alat	Jumlah
1.	Timbangan digital	1
2.	Waskom	2
3.	Piring email	4
4.	Lap Kerja	2
5.	Ayakan	1
6.	Sendok	1
7.	Gelas ukur	1
8.	Loyang	1
9.	Oven	1
10.	Spatula	1

Tabel 4. Alat Penyajian Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih

No.	Nama Alat	Banyak
1.	Kotak Kecil	10

3. Proses pengolahan bakpia dari tepung ubi jalar putih

Adapun pengolahan bakpia dari tepung ubi jalar putih terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut:

a. Tahap persiapan alat dan bahan

Menginventaris bahan-bahan dan alat yang diperlukan dalam pembuatan bakpia dari tepung ubi jalar putih. Bertujuan agar proses pengolahan dapat berjalan lancar sehingga tidak menimbulkan kegagalan terhadap produk yang diolah.

b. Penimbangan bahan

Penimbangan bahan harus sesuai dengan resep bakpia yang akan diteliti. Resep bakpia standar resep bakpia tepung ubi jalar putih dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 5. Resep Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih (30%)

Bahan	Jumlah
Tepung Terigu	245 g
Tepu ubi jalar putih	105
Minyak Goreng	195 g
Air	125 g
Gula Halus	50 g
Kacang Hijau Kupas	150 g
Daun Pandan	21
Gula Pasir	75 g
Susu Bubuk	30 g
Garam	20 r

Resep yang digunakan dalam pembuatan bakpia tepung ubi jalar putih sedikit berbeda dengan resep standar yaitu adanya penambahan tepung ubi jalar putih.

c. Tahap pengolahan

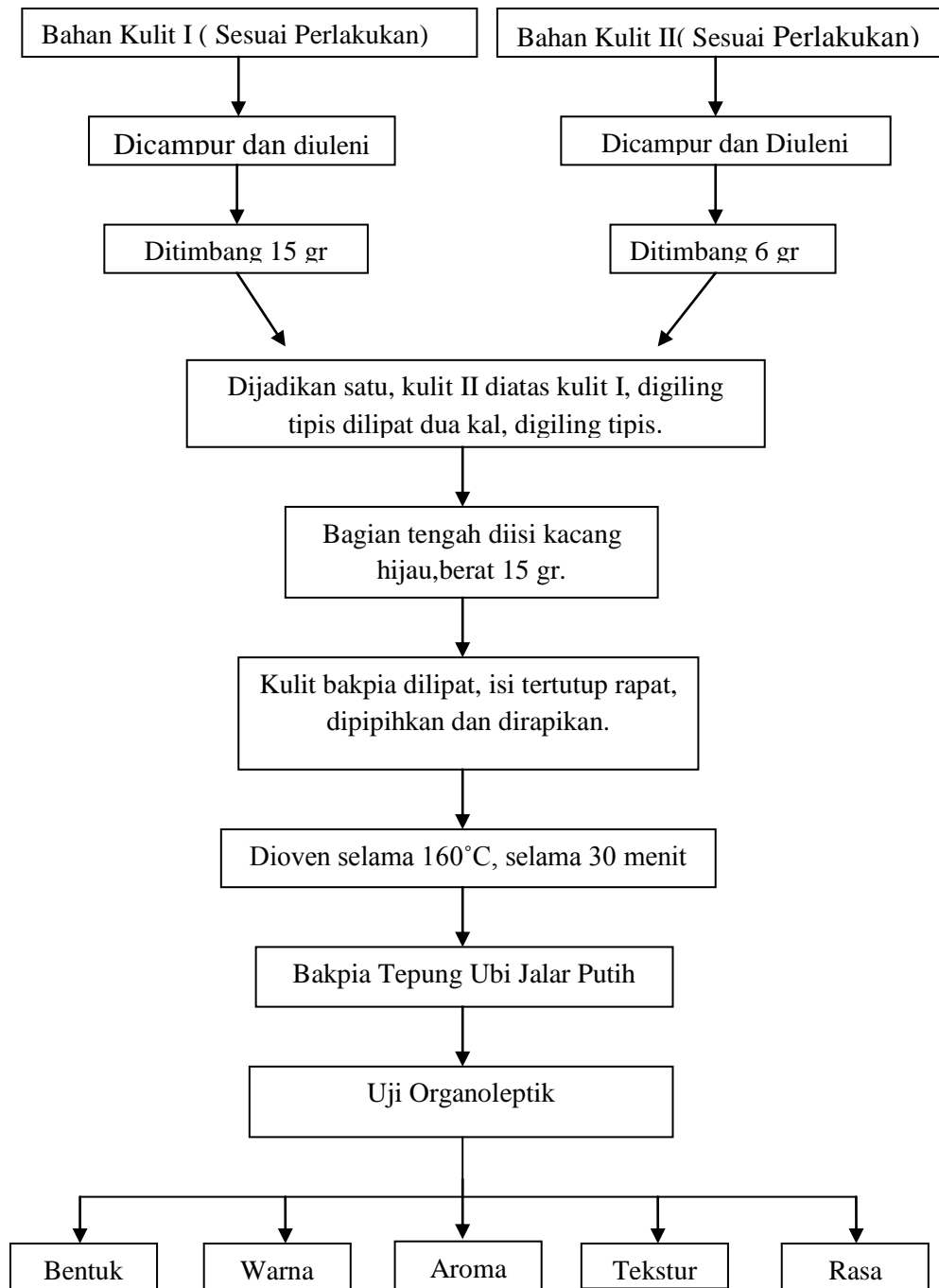
Adapun proses pengolahan bakpia dari tepung ubi jalar putih terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Persiapkan bahan dan alat
- 2) Timbang semua bahan
- 3) Kacang hijau, direndam selama 1 jam kemudian ditiriskan lalu dikukus selama 30 menit.
- 4) Haluskan kacang hijau yang sudah dikukus, campur menjadi satu (garam gula, pandan, dan susu bubuk), aduk-aduk hingga merata. Bagi menjadi beberapa bagian dan bulatkan adonan.
- 5) Buat bahan kulit lapisan satu, campur air, gula halus, minyak, garam dan tepung. Setelah itu uleni semua bahan sampai kalis dan bagi beberapa bagian dengan berat 15 gram.
- 6) Setelah adonan pertama selesai, sisihkan

- 7) Kemudian lanjut dengan membuat adonan kedua yaitu campuran tepung terigu dan minyak uleni sampai kalis dengan berat 6 gram.
- 8) Ambil kembali adonan pertama lalu pipihkan menggunakan rollingpin.
- 9) Kemudian letakkan adonan kedua diatas adonan pertama yang telah dipipihkan tadi, setelah itu lipat bentuk persegi, kemudian pipihkan kembali.
- 10) Ambil adonan kacang yang telah dibulatkan lalu bungkus dengan adonan yang telah dipipihkan, setelah itu rapikan bakpia dengan diameter 5 cm.
- 11) Susunan diatas loyang yang telah diolesi margarin.
- 12) Setelah itu panggang dengan suhu oven 160°C selama 30 menit.

d. Tahap Penyajian

Bakpia yang sudah matang dikemas dalam snackbox yang telah diberi label.

D. Bagan proses pembuatan bakpia tepung ubi jalar putih

Gambar 5. Bagan Proses Pembuatan Bakpia

E. Jenis dan Sumber data

1. Jenis data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data yang diperoleh adalah data yang menggambarkan kualitas bakpia dari tepung ubi jalar putih melalui uji organoleptic meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

b. Data sekunder

Menurut Johni Dimiyati (2013:40) “Sumber data sekunder bisa diambil dari pihak mana saja yang bisa memberikan tambahan data guna melengkapi kekurangan dari data yang diperoleh melalui sumber data primer”. Data sekunder yaitu data yang biasanya telah tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data mengenai jumlah dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan sebagai panelis ahli. Data ini diperoleh dari dokumen-dokumen yang ada di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga.

c. Sumber Data

Untuk mendapatkan data primer penelitian ini, penulis menggunakan maksimal tiga orang panelis untuk menjawab kuesioner yang berisi pertanyaan. Panelis harus sehat, tidak buta warna dan

memiliki indera peran yang baik. Panelis untuk penelitian ini adalah para ahli, karena mereka bekerja sebagai dosen di Departemen Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Kuesioner yang dibagikan kepada panelis melalui uji organoleptik meliputi bentuk, warna, bau, tekstur, dan rasa terhadap bakpia berbahan dasar tepung ubi jalar putih.

F. Tahap Penilaian

1. Format Penilaian

Untuk melakukan penulis melakukan uji organoleptic berdasarkan indicator terhadap beberapa aspek yaitu bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penentuan indicator uji organoleptic ditetapkan sebagai berikut:

- a. Indikator bentuk dari *bakpia* tepung ubi jalar putih adalah:
 - 1) Indikator bentuk (bulat) pada bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah :
 - a) Bulat
 - b) Cukup bulat
 - c) Kurang bulat
 - d) Tidak bulat
 - 2) Indikator bentuk (seragam) pada bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah :
 - a) Seragam
 - b) Cukup seragam

- c) Kurang seragam
 - d) Tidak seragam
- b. Indikator Warna (coklat keemasan) pada *bakpia* tepung ubi jalar putih adalah:
- 1) Coklat keemasan
 - 2) Cukupcoklat keemasan
 - 3) Kurang coklat keemasan
 - 4) Tidak coklat keemasan
- c. Indikator Aroma (harum kacang hijau) pada bakpia adalah:
- 1) Harum kacang hijau
 - 2) Cukup harum kacang hijau
 - 3) Kurang harum kacang hijau
 - 4) Tidak harum kacang hijau
- d. Indikator tekstur (padat) dari bakpia tepung ubi jalar putih adalah:
- 1) Padat
 - 2) Cukup padat
 - 3) Kurang Padat
 - 4) Tidak padat
- e. Indikator Rasa dari bakpia tepung ubi jalar putih adalah:
- 1) Indikator (manis) dari bakpia tepung ubi jalar putih adalah :
 - a) Manis
 - b) Cukup Manis
 - c) Kurang Manis
 - d) Tidak manis

2) Indikator rasa (kacang hijau) bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah :

- a) Terasa kacang hijau
- b) Cukup terasa kacang hijau
- c) Kurang terasa kacang hijau
- d) Tidak tersa kacang hijau

2. Uji Organoleptik

Uji organoleptic adalah pengamatan yang dilakukan penelis dengan menggunakan panca indera. Penulis membagikan angket kepada 3 orang panelis. Uji organoleptik ini dilakukan dengan mengamati bakpia dari tepung ubi jalar putih dengan melihat, mencium, meraba, dan mencicipi. Setelah itu, panelis akan mengisi angket dan memberikan penilaian terhadap kualitas bakpia yang meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

G. Analisis Data

Penilaian dilakukan setelah melakukan uji organoleptik berdasarkan kualitas bakpia yang terbuat dari tepung ubi jalar putih yang meliputi: bentuk, aroma, tekstur, warna, dan rasa. Setelah terkumpul kemudian diolah dan dianalisis. Teknik penilaian data adalah teknik presentase dengan rumus.

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

P = Presentase jawaban

F = Frekuensi jawaban

N = Jumlah seluruh jawaban

BAB IV

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan

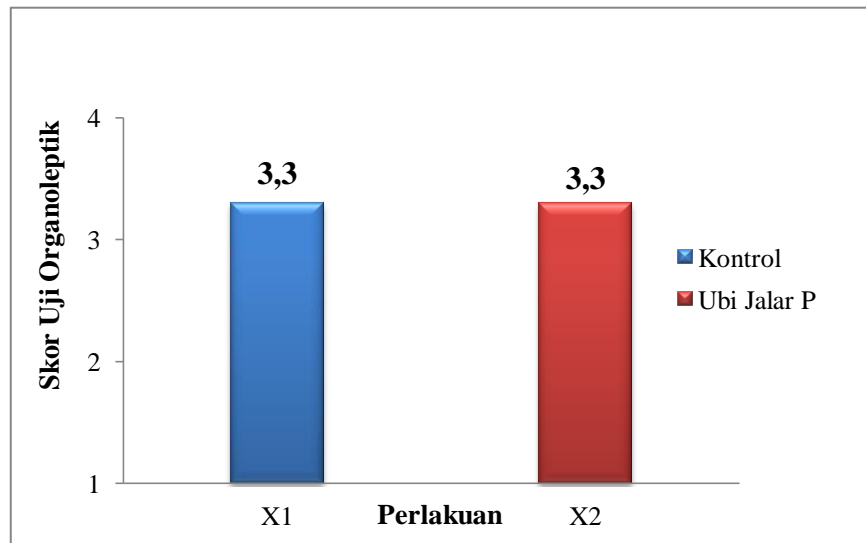
Penelitian pembuatan bakpia menggunakan tambahan tepung ubi jalar putih dilakukan dengan percobaan sebanyak 1 kali dan 2 kali pengulangan dengan metode eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung membuat bakpia dengan tepung ubi jalar putih. Hasil yang diperoleh dari hasil ujian organoleptic terhadap kualitas dari pembuatan bakpia dengan tepung ubi jalar putih menggunakan indera penglihatan indera penciuman, indera peraba, dan indera pengecap terhadap indikator bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Adapun deskripsi data yang diperoleh dari Uji Organoleptic adalah sebagai berikut :

1. Kualitas bentuk

Hasil penelitian terhadap kualitas bentuk (bulat dan seragam) pada penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia adalah sebagai berikut:

a. Bentuk bulat

Hasil ulangan terhadap bentuk bulat pada pembuatan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih pada gambar berikut :

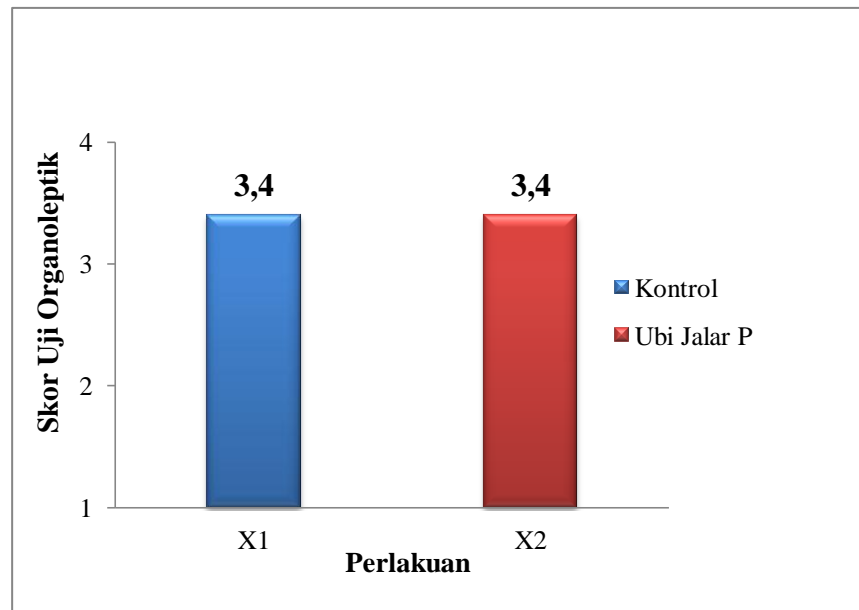


Gambar 6. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Bakpia Dengan Resep Kontrol dan Tepung Ubi Jalar Putih

Berdasarkan uji organoleptic yang telah dilakukan oleh 3 panelis pada ulangan 1,2 dan 3 untuk bakpia dengan resep kontrol (Tepung Terigu) diperoleh nilai rata-tata sebesar 3,3 sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari bakpia yang diolah dari tepung ubi jalar putih adalah 3,3. Kedua nilai hasil organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk bulat.

b. Bentuk Seragam

Hasil ulangan terhadap bentuk bulat pada pembuatan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih pada gambar berikut :

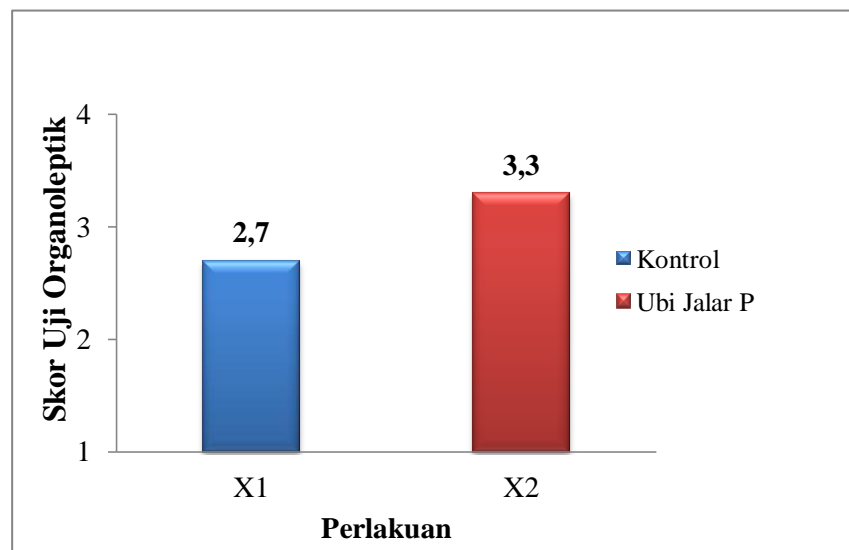


Gambar 7. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Bakpia Dengan Resep Kontrol dan Tepung Ubi Jalar Putih

Berdasarkan uji organoleptik kualitas bentuk (seragam) yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1,2 dan 3 untuk bakpia dengan resep control (tepung terigu) diperoleh nilai rata-rata sebesar 3,4, sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari bakpia yang diolah menggunakan tepung ubi jalar putih adalah 3,4 Kedua nilai hasil organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk seragam.

2. Kualitas warna

Hasil penelitian terhadap kualitas warna pada penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia adalah sebagai berikut :

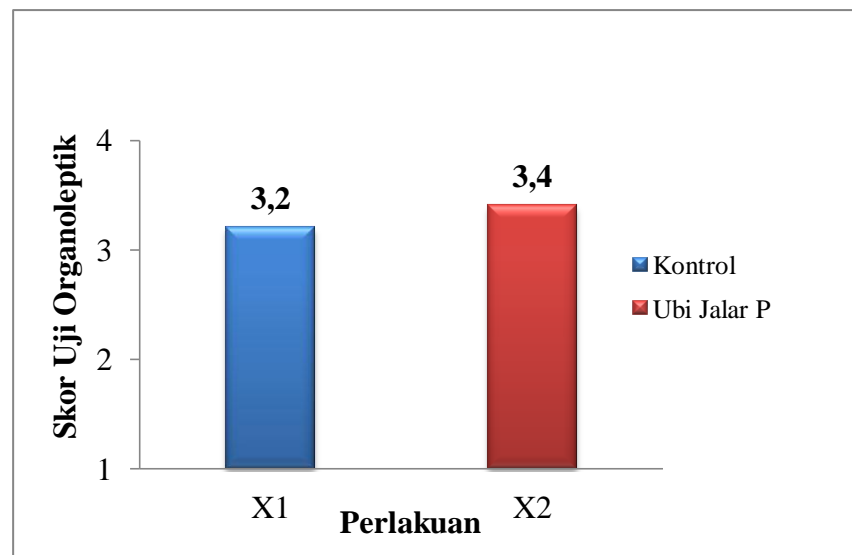


Gambar 8. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Bakpia Dengan resep control dan Tepung Ubi Jalar Putih

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 panelis pada ulangan 1,2 dan 3 untuk bakpia dengan resep control (Tepung Terigu) diperoleh nilai rata-rata sebesar 2,7, sedangkan untuk nilai uji organoleptik yang diperoleh dari bakpia yang diolah menggunakan tepung ubi jalar putih adalah 3,3. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori yang berbeda dimana hasil dari resep uji organoleptik yang lebih tinggi.

3. Tekstur Padat

Hasil penelitian terhadap kualitas tekstur padat pada penggunaan tepung ubi jalar putih adalah sebagai berikut :

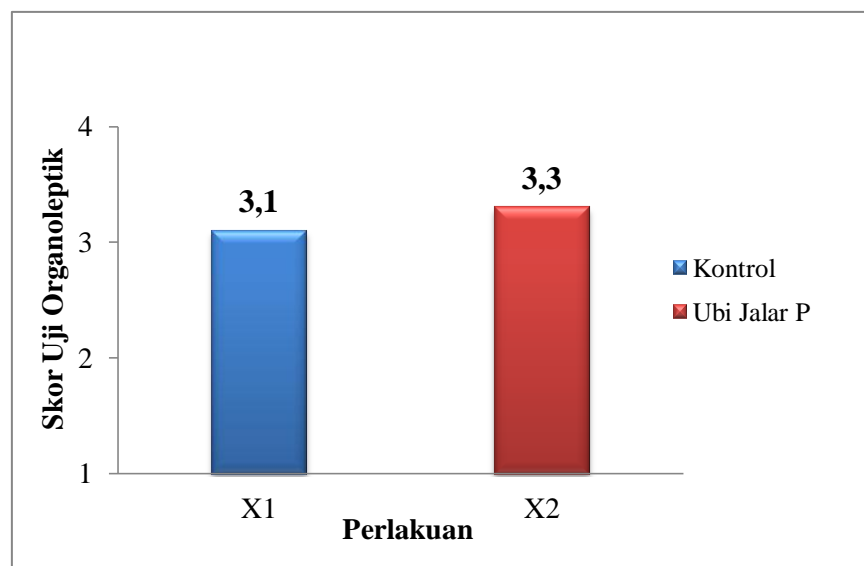


Gambar 9. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Bakpia Dengan Resep Kontrol Dan Tepung Ubi Jalar Putih

Berdasarkan uji organoleptik kualitas tekstur (padat) yang telah dilakukan oleh 3 panelis pada ulangan 1,2 dan 3 untuk bakpia dengan resep kontrol (Tepung Terigu) diperoleh nilai rata-rata sebesar 3,2, sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas tekstur yang diperoleh menggunakan tepung ubi jalar putih adalah dengan rata-rata 3,4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berstektur padat, baik bakpia resep control maupun dari tepung ubi jalar putih.

4. Kualiatas Aroma

Hasil penelitian terhadap kualitas aroma pada penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia adalah sebagai berikut:



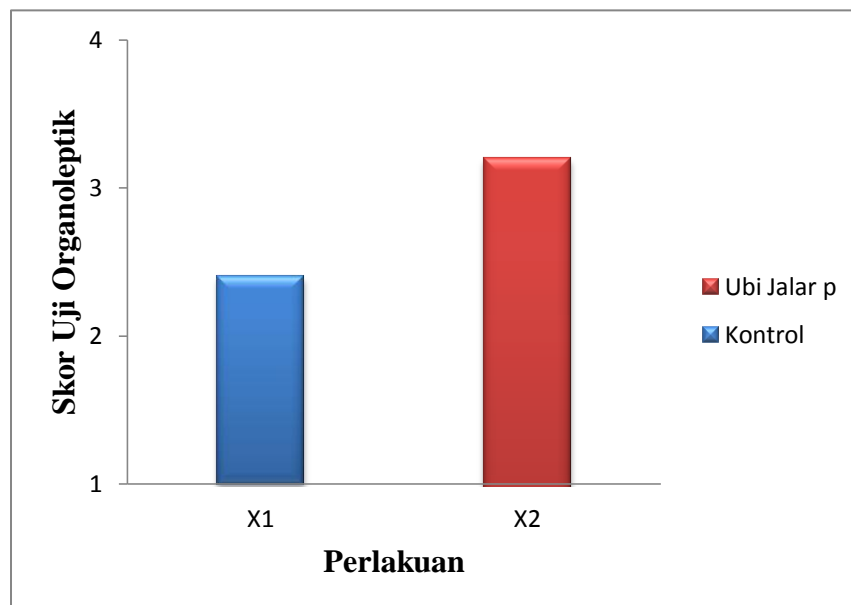
Gambar 10. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Bakpia Dengan Resep Kontrol Dan Tepung Ubi Jalar Putih.

Berdasarkan uji organoleptic kualitas aroma (harum kacang hijau) yang telah dilakukan oleh 3 panelis pada ulangan 1,2 dan 3 untuk bakpia dengan resep kontrol (Tepung Terigu) diperoleh nilai kualitas aroma dengan rata-rata sebesar 3,1, sedangkan untuk nilai kualitas aroma uji organoleptik yang diperoleh dari bakpia yang diolah dari tepung ubi jalar putih adalah 3,3. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori beraroma harum, baik bakpia yang resep Kontrol maupun dari tepung ubi jalar putih.

5. Kualitas Rasa

Hasil penelitian terhadap kualitas rasa pada penggunaan tepung ubi jalar putih adalah sebagai berikut:

a. **Rasa Kacang Hijau**

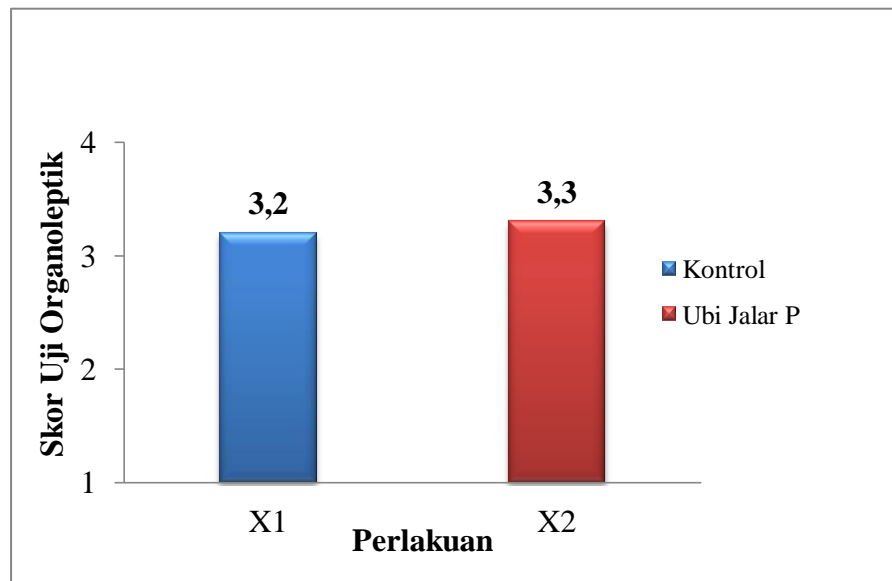


Gambar 11. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Bakpia Dengan Resep Kontrol Dan Tepung Ubi Jalar Putih.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh orang panelis pada ulangan 1,2 dan 3 untuk bakpia dengan resep control (Tepung Terigu) diperoleh nilai kualitas rasa yang dengan rata-rata 3,2, sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas rasa yang diperoleh dari bakpia yang diolah dari tepung ubi jalar putih adalah 3,3. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori rasa kacang hijau, baik resep kontrol maupun dari tepung ubi jalar putih.

b. **Rasa Manis**

Hasil penelitian terhadap kualitas rasa pada penggunaan tepung ubi jalar putih adalah sebagai berikut:



Gambar 12. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Bakpia Dengan Resep Kontrol Dan Tepung Ubi Jalar Putih.

Berdasarkan uji organoleptic kualitas rasa kacang hijau pada penggunaan tepung ubi jalar putih yang dilakukan 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 untuk bakpia dengan resep Kontrol (Tepung Terigu) diperoleh nilai kualitas rasa dengan rata-rata 3,2, sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas rasa yang diperoleh dari bakpia yang diolah dari tepung ubi jalar putih adalah 3,3. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori manis, baik resep control maupun dari tepung ubi jalar putih.

B. Pembahasan

Pada pembuatan bakpia penulis menggunakan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan bakpia. Setelah melaksanakan eksperimen sebanyak 3 kali pengulangan, maka dapat dilihat bahwa hasil bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Berikut ini akan dibahas bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih berdasarkan indikator masing-masing.

1. **Bentuk Bulat**

Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat langsung dilihat oleh orang yang menikmatinya. Bentuk dapat diartikan sebagai bentuk dan tampilan produk. Kualitas bentuk makanan berasal dari cetakan dan kreativitas dari pembuatannya. Bentuk juga merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan (Holinesti dan Dewi, 2020). Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk yang diharapkan pada penelitian bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih adalah bentuk bulat dengan ukuran diameter 5 cm.

Berdasarkan hasil dari uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk dari bakpia adalah berbentuk bulat. Bentuk bulat berasal dari pembungkusan adonan kulit pertama dan kulit kedua. Untuk mendapatkan bentuk bulat itu dapat dicapai menggunakan tangan. Pada saat proses pembentukan harus benar-benar memperhatikan bagaimana proses pembuatannya, mulai dari penimbangan berat adonan menggunakan timbangan digital, pengukuran menggunakan ruler, hingga teknik pembungkusan dan pemberian isian harus benar-benar diperhatikan agar mendapatkan hasil bentuk yang bulat.

2. **Bentuk Seragam**

Bentuk dan keberadaan suatu makanan sebenarnya perlu diperhatikan, mengingat bentuk merupakan gambaran umum suatu makanan dan merupakan hal utama yang dilihat oleh mata (Holinesti dan Dewi, 2020).

Berdasarkan hasil dari uji organoleptik yang dilakukan diperoleh bentuk bakpia adalah berbentuk seragam, baik pada bakpia dari resep kontrol maupun menggunakan tepung ubi jalar putih. Bentuk seragam dapat dihasilkan dari ukuran berat pada adonan bakpia dengan berat 15 gr.

3. **Warna**

Warna merupakan corak atau kesan yang diperoleh mata yang mempunyai peranan penting pada makanan karena makanan akan terlihat cantik apabila warna yang dihasilkan dapat menarik perhatian. Warna adalah suatu komponen yang dapat meningkatkan kualitas makanan, apabila warna makanan tidak menarik sewaktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang memakan akan hilang (Mimi, 2022).

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh warna dari bakpia adalah coklat keemasan pada resep tepung ubi jalar putih. Hasil analisis warna menunjukkan ada pengaruh terhadap warna bakpia tepung ubi jalar putih adalah dengan nilai uji organoleptik kualitas warna 3,3.

4. **Aroma**

Aroma merupakan bau yang dihasilkan pada suatu makanan yang dapat merangsang penciuman dan dapat membangkitkan selera makan seseorang. Menurut mimi (2020) menyatakan bahwa “Aroma merupakan bau yang dapat dicium oleh indra penciuman manusia yang dikeluarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang kuat dan membangkitkan selera”.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh dari bakpia adalah harum, baik pada bakpia dari resep kontrol maupun menggunakan tepung ubi jalar putih. Hasil analisis aroma menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap aroma bakpia dari tepung ubi jalar putih. Aroma harum itu berasal dari harum kacang hijau kupas sebagai isian.

5. **Tekstur**

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau pun perabaan dengan jari. Tekstur yang sangat dipengaruhi oleh perbandingan bahan, pencampuran adonan dan pembakaran. Menurut Mimi (2022) “ Penggunaan lemak dalam adonan bakpia akan membuat bakpia lebih padat dan gurih”.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh dari bakpia adalah padat, baik pada bakpia dari resep kontrol maupun menggunakan resep tepung ubi jalar putih. Hasil penelitian tekstur bakpia yang diperoleh sudah sesuai yaitu berstektur padat.

6. **Rasa Kacang Hijau**

Rasa adalah salah satu cita rasa yang diinginkan dalam pengolahan makanan. Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisinya pada suatu produk makanan oleh indera pengecap (Rahmi Holinesti dan Nur'asila 2017). Rasa merupakan hal yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan diperoleh rasa dari bakpia adalah rasa kacang hijau , baik pada bakpia dari resep kontrol

maupun menggunakan tepung ubi jalar putih. Rasa kacang hijau ini berasal dari isian bakpia.

7. Rasa Manis

Rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap seseorang dalam menilai cita rasa suatu makanan, Mimi (2022). Rasa manis yang dihasilkan dari bakpia dipengaruhi karena penggunaan bahan yang digunakan seperti, gula. Rasa merupakan hal yang terpenting setelah penampilan setelah menilai penampilan suatu makanan, konsumen akan menilai kualitas suatu makanan itu dari rasanya. Dalam pembuatan bakpia tepung ubi jalar putih rasa yang diharapkan adalah rasa manis.

C. Analisis Harga

Analisi harga sangat dibutuhkan dalam proses penjualan bakpia dengan tepung ubi jalar putih karena merupakan suatu perhitungan ekonomi terhadap bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan bakpia dari tepung ubi jalar putih sehingga diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang dipakai dalam pembuatan bakpia dari tepung ubi jalar putih ini adalah menggunakan metode konvensional. Metode konvensional yaitu cara menghitung harga yang paling sederhana. Dimana setelah semua biaya bahan makanan dan ongkos belanja dijumlahkan kemudian kita tentukan harga jual makanan dan ongkos belanja dijumlahkan, kemudian kita tentukan harga jual yang kita inginkan. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada tabel 4 berikut :

Tabel 6. Anggaran Biaya Pembuatan Bakpia

No.	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Tepung Terigu	350 gr	Rp. 15.000/kg	Rp. 5.250
2.	Minyak Goreng	195 gr	Rp.18.000/ltr	Rp. 3,510
3.	Gula Halus	50 gr	Rp. 10.000	Rp. 100
4.	Kacang Hijau Kupas	150 gr	Rp. 9.000	Rp. 5.400
5.	Gula Pasir	75 gr	Rp. 15.000/kg	Rp. 1,125
6.	Susus Bubuk	30 gr	Rp. 4.000/scht	Rp. 4.000
7.	Garam	2 gr	Rp. 3.500/bgks	Rp. 24
8.	Kemasan Kotak	1 kotak	Rp. 3.000/bh	Rp.3.000
9.	Label	1 label	Rp. 1.000/bh	Rp. 1.000
Total Harga				Rp.23.500

$$\text{Food Cost} = \text{Rp. 23.500}$$

Kenaikan harga yang diharapkan = 70% dari 1 resep

$$\text{Harga Jual} = 70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}$$

$$= \frac{100}{70} \times 23.500$$

$$= \text{Rp. 33.571,-}$$

Laba Kotor = harga jual - food cost

$$= \text{Rp. 33.571} - \text{Rp.23.500}$$

$$= \text{Rp.10,071,-}$$

$$\text{Upah Tenaga Kerja} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. 23.500}$$

$$= \text{Rp. 2,350,-}$$

$$\text{Biaya Umum} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. 23.500}$$

$$= \text{Rp. 2,350,-}$$

$$\text{Bahan Bakar} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. 23.500}$$

$$= \text{Rp. 2,350,-}$$

$$\text{Laba bersih} = \text{Laba kotor} - (\text{UTK} + \text{BU} + \text{BB})$$

$$= \text{Rp. 10.071,-} - \text{Rp. 7.050,-}$$

$$= \text{Rp. 3,021,-}$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Kenaikan Harga} + (\text{UTK} + \text{UU} + \text{BB})$$

$$= \text{Rp. 33.571,-} + (3 \times 2.350)$$

$$= \text{Rp. 33.571} + 7.050$$

$$= \text{Rp. 40.6216,-}$$

$$\text{Dibulatkan} = \text{Rp. 41.000}$$

Hasil produksi 1 resep bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah 30 bagian.

$$\text{Yaitu} = \text{Rp. 41.000,-} : 30$$

$$= \text{Rp. 1.000,-}$$

Harga jual 1 kotak bakpia dengan isi 10 pcs adalah Rp. 10.000, '

Tabel 7. Anggaran Biaya Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia

No.	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Tepung Terigu	350 gr	Rp. 15.000/kg	Rp. 5.250
2.	Tepung Ubi Jalar P	44 gr	Rp. 50.000	Rp. 2.200
3.	Minyak Goreng	195 gr	Rp.18.000/ltr	Rp. 3,510
4.	Gula Halus	50 gr	Rp. 10.000	Rp. 100
5.	Kacang Hijau Kupas	150 gr	Rp. 9.000	Rp. 5.400
6.	Gula Pasir	75 gr	Rp. 15.000/kg	Rp. 1,125
7.	Susus Bubuk	30 gr	Rp. 4.000/scht	Rp. 4.000
8.	Garam	2 gr	Rp. 3.500/bgks	Rp. 24
9.	Kemasan Kotak	1 kotak	Rp. 3.000/bh	Rp.3.000
10.	Label	1 label	Rp. 1.000/bh	Rp. 1.000
Total Harga				Rp.25.700

$$\text{Food Cost} = \text{Rp. } 25.700$$

Kenaikan harga yang diharapkan = 70% dari 1 resep

$$\text{Harga Jual} = 70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}$$

$$= \frac{100}{70} \times 25.700$$

$$= \text{Rp. } 36.714,-$$

Laba Kotor = harga jual - food cost

$$= \text{Rp. } 36.714 - \text{Rp. } 25.700$$

$$= \text{Rp. } 11.014,-$$

$$\text{Upah Tenaga Kerja} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. } 25.700$$

$$= \text{Rp. } 2.570,-$$

$$\text{Biaya Umum} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. } 25.700$$

$$= \text{Rp. } 2.570,-$$

$$\text{Bahan Bakar} = \frac{10}{100} \times \text{Rp. } 23.500$$

$$= \text{Rp. } 2.570,-$$

$$\text{Laba bersih} = \text{Laba kotor} - (\text{UTK} + \text{BU} + \text{BB})$$

$$= \text{Rp. } 11.014,- - \text{Rp. } 7.710,-$$

$$= \text{Rp. } 3.304,-$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Kenaikan Harga} + (\text{UTK} + \text{UU} + \text{BB})$$

$$= \text{Rp. } 36.714,- + (3 \times 2.570)$$

$$= \text{Rp. } 36.714 + 7.710,-$$

$$= \text{Rp. } 44.424,-$$

$$\text{Dibulatkan} = \text{Rp. } 44.500,-$$

Hasil produksi 1 resep bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah 30 bagian.

Yaitu = Rp. 44.500,- : 30

= Rp. 1.500,-

Dibulatkan menjadi Rp. 5.000,-

Harga jual 1 kotak bakpia dengan isi 10 pcs adalah Rp. 15.000,-

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan dilanjutkan dengan uji organoleptic dan analisis data dapat diberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Bentuk

Berdasarkan hasil uji organoleptik dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan kualitas bentuk bakpia dari tepung ubi jalar putih adalah bentuk berbentuk bulat dan seragam. Bentuk bulat dan seragam bakpia dipengaruhi oleh teknik pembentukan dan ukuran berat adonan bakpia.

2. Warna

Berdasarkan hasil uji organoleptic dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan kualitas warna bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih adalah coklat keemasan. Warna pada bakpia dipengaruhi dari warna tepung ubi jalar putih.

3. Tekstur

Berdasarkan hasil uji organoleptic dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan kualitas tekstur bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih adalah tekstur padat. Kualitas tekstur pada bakpia dipengaruhi oleh penggunaan bahan dalam pembuatan bakpia, salah satunya tepung terigu protein rendah, minyak, dan air.

4. Aroma

Berdasarkan hasil uji organoleptic dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan kualitas aroma dari bakpia kacang hijau adalah aroma harum. Aroma yang dihasilkan dipengaruhi oleh penggunaan kacang hijau kupas sebagai isian bakpia.

5. Rasa

Berdasarkan hasil uji organoleptik dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan kualitas rasa kacang hijau dan manis yang didapat dari penggunaan tepung ubi jalar putih adalah rasa manis. Rasa manis ini dipengaruhi dari isian bakpia yaitu kacang hijau.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang bakpia dengan penggunaan tepung ubi jalar putih, maka penulis mempunyai saran yang bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran penulis yaitu :

1. Dalam pembuatan tepung ubi jalar putih harus dilakukan disortasi, pengupasan, pencucian, pengirisan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan
2. Sebelum pengolahan bakpia menggunakan tepung ubi jalar putih harus memperhatikan bahan yang digunakan karena mempengaruhi kualitas.
3. Substitusi maksimal yang dapat diberikan pada bakpia dari tepung ubi jalar putih sejumlah 30%.

4. Pada saat pembuatan isian bakpia, kukus kacang hijau kupas selama 30 menit lalu angkat. Masak kacang hijau kukus tadi dengan, garam, daun pandan dan gula pasir. Aduk sampai kalis dan kemudian bulatkan.
5. Pada saat pembuatan kulit I campur semua bahan seperti gula halus, garam, minyak, tepung terigu dan air, uleni hingga kalis bagi menjadi 20 bagian.
6. Pada pembuatan kulit II aduk tepung terigu dan minyak hingga tercampur rata dan bagi menjadi 20 bagian.
7. Setelah pembuatan kulit, ulangi proses tersebut dua kali lagi. Pipihkan letakkan adonan isi didalamnya, bentuk bulat.
8. Setelah itu letakan diatas loyang yang sudah dioleh margarin. Oven dengan api bawa suhu 180 derajat celcius selama 20 menit sampai setengah matang, balik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C. (2016). Pengelolaan home industry usaha bakpia di Kabupaten Klaten. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, 1(01), 30-38.
- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1)
- Elide. 2019. *Peraltan Pengolahan Makanan*. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Eriyanto, D. (2018). Bakpia Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Yogyakarta Dalam Penyutradaraan Film Dokumenter “Bakpia” Dengan Gaya Ekspository (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).
- Fathonah, S., Rosidah, R., & Karsinah, K. (2018). Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12-21.
- fungsiSantosa, I., Winata, A. P., & Sulistiawati, E. (2016). Kajian sifat kimia dan uji sensori tepung ubi jalar putih hasil pengeringan cara sangrai. *Chemica*, 3(2), 55-60.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2011). Potensi ubijalar ungu sebagai pangan
- Hamdani, M., Prayitno, B. A., & Karyanto, P. (2019). Meningkatkan kemampuan berpikir kritis melalui metode eksperimen. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 16, No. 1, pp. 139-145)
- Herryani, H., & Santi, F. D. (2019). Uji kesukaan terhadap kualitas kue putu ayu dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Culinaria*, 1(1).
- Holinesi, R. (2022). Quality Of Pie Skin From Cornflour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 49-55.
- Johi Dimiyati, M. M. (2013). Metodologi Penelitian Pendidikan dan Palikasinya Pada Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD). Kencana.
- Kurniawati, E., Okfrianti, Y., Krisnasary, A., Kusdalina, K., & Jumiyati, J. (2021). Pemanfaatan Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Putih, Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kadar Gula Cookies (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).

- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Larasati, A. (2016). *PENGARUH PROPORSI PASTA UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE PUKIS* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Mimi, L. P., & Syarif, W. (2022). Effect Of Substitution Of Ketapang Seed Flour (Terminalia Cattapa L) On The Quality Of Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 72-77.
- Minantyo, H., Winarno, P. S., & Sondak, M. R. (2018). Rekayasa Pisang Barlin Menjadi Tepung Sebagai Pengganti Jenis Tepung Untuk Pembuatan Kue.
- Mumpuni, R. T., & Rinawati, W. (2020). Pemanfaatan Ebi Sebagai Isian Bakpia Untuk Meningkatkan Konsumsi Produk Perikanan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Mumpuni, R. T., & Rinawati, W. (2020). Pemanfaatan Ebi Sebagai Isian Bakpia Untuk Meningkatkan Konsumsi Produk Perikanan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Nafa'ani, R. A. C. H. M. A. (2019). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (Kajonas Cookies). *Foresight*, 23(3), 1-9.
- Nirmalawaty, A., Sri Mahayani, A. A., Kurniawati, N., & Niken, E. (2019). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Bakpia Kering Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kulit Buah Naga.
- Pilifayo, H. A., & Holinesti, R. (2023). Analysis Of Chayote Puree Addition To The Quality Of Spent Layer Hens Dumplings. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 165-172.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677-690.
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). HIDROLISIS TEPUNG UBI JALAR UNGU (Ipomea batatas L.) SECARA ENZIMATIS MENJADI SIRUP GLUKOSA FUNGSIONAL: KAJIAN PUSTAKA [IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3)

- Rohmadi, N. (2010). Pembuatan Bioetanol dari Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas linneaus*).
- RONALDO, P. (2019). Pengolahan Kue Kering Dari Tepung Moca (Modified Cassava Flour) Dengan Variasi Temperatur Dan Waktu Serta Penambahan Keju Untuk Menambah Cita Rasa Gurih (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Rosidah, R. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1)
- Shalihah, P. R. (2019). *KARAKTERISTIK TEPUNG UBI JALAR (Ipomoea batatas L) TERFERMENTASI MENGGUNAKAN KOJI Aspergillus oryzae DAN APLIKASINYA PADA PEMBUATAN ROTI MANIS, MI KERING, DAN BISKUIT* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas)
- Suryastini, K. E., Suriani, N. M., & Damiati, D. (2019). Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus Lunatus L*). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 126-135.
- Syahputri, N. F., & Faridah, A. (2023). Sensory Analysis Of Breeding Flour From Coconut Pulp. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 301-309.
- Turisyawati, R. (2011). Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus Campanulatus*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies.
- Vernanda, A. (2018). Edible Coating Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Dengan Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii BI.*) Untuk Meningkatkan Masa Simpan Buah Tomat (Doctoral dissertation, UAJY).
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57-65.

LAMPIRAN**1. Dokumentasi Penelitian****a. Dokumentasi Alat**

	
Kompor	Timbangan Digital
	
Oven	Sendok
	
Mixing Bowl	Alas Adonan

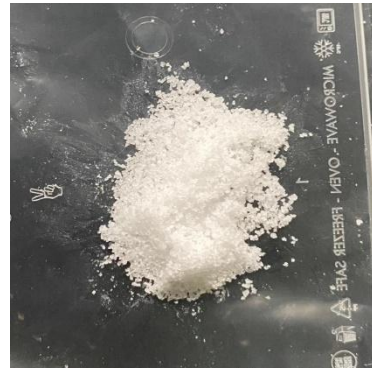


b. Dokumentasi Bahan

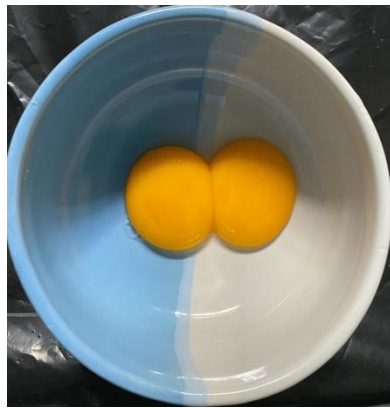




Air



Garam



Telur



Kacang Hijau Kupas


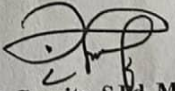


Sampel Uji Organoleptik Bakpia Original




Sampel Uji Organoleptik Bakpia Tepung Ubi Jalar Putih

1. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir

	<p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA Jl.Prof.Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp.(0751)7051186 e-mail : kkamp.info@gmail.com</p>
Padang, 10 April 2023	
<p>Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir Lamp : -</p>	
<p>Kepada : Yth.Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang</p>	
<p>Dengan hormat, Saya yang bertanda tangan di bawah ini :</p>	
Nama	: Ridhatul Kamilah
TM/NIM	: 2020/20079051
Departemen/Prodi	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA	: Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia
<p>Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si</u> 2. Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si 3. Sari Mustika, S.Pt., M.Si. 4. Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si 	
<p>Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.</p>	
<p>Mengetahui, Ketua Prodi D3 Tata Boga</p>	
 <u>Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si</u> NIP.19760801 200501 2001	

2. Surat Izin Melakukan Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PENELITIAN
No. :36/UN35.8.2.3/AK/2023

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian
Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:


Nama : Ridhatul Kamilah
 TM/NIM : 2020/20079051
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : 20 Juni 2023 – 20 Juli 2023
 Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP


Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 14 Juni 2023
 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP



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

3. Surat Izin Melaksanakan Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl.Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp.(0751)7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 14 juni 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ridhatul Kamilah
 TM/NIM : 2020/20079051
 Program Studi : D3 Tata Boga
 Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia

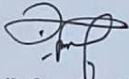
Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada Ibu untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : 20Juni 2023 – 20 Juli 2023
 Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP


Demikianlah surat izin penelitian ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,
 Pembimbing

Peneliti


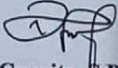


Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 197608012005012001




Ridhatul Kamilah
NIM. 20079051

4. Surat Permohonan Sebagai Panelis

	<p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751)7051186 e-mail : kkunp.info@gmail.com</p>
Padang, 14 Juni 2023	
<p>No : 36/UN35.8.2.3/AK/2023 Hal : Permohonan Sebagai Panelis</p>	
<p>Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang</p>	
<p>Dengan Hormat, Sehubung dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :</p>	
Nama	: Ridhatul Kamilah
TM/NIM	: 2020/20079051
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul	: Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia
<p>Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 20 Juni 2023 – 20 Juli 2023.</p>	
<p>Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.</p>	
<p>Padang, 14 Juni 2023 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP</p>	
 Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si NIP. 19760801 200501 2001	

5. Surat Permohonan Sebagai Panelis



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 14 Juni 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Ridhatul Kamilah
 TM/NIM : 2020/20079051
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia

Waktu Pelaksanaan : 20 Juni 2023 – 20 Juli 2023

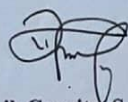
Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Rahmi Holinesti, S. Tp, M.Si
2. Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
3. Ezi Anggaraini, M. Pd

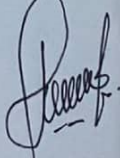
Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
 Pembimbing

Peneliti



Wiwik Gusnita, S. Pd, M.,Si
NIP. 197608012005012001



Ridhatul Kamilah
NIM. 20079051

6. Format Angket Uji Organoleptik

PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN UJI ORGANOLEPTIK PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH DALAM PEMBUATAN BAKPIA

Pertama saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah bersedia memberikan jawaban pada pengisian lembaran ini. Tujuan disusunnya lembaran ini adalah untuk memperoleh jawaban yang berkenaan dengan penelitian. Oleh karena itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban sesungguhnya tentang “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bakpia” yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Beri tanda *checklist* (√) pada lembar jawaban yang telah disediakan sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu yang sebenarnya. Jawablah pertanyaan pada lembaran ini sesuai dengan urutan pertanyaan yang ada agar diperoleh informasi yang baik.
2. Baca pernyataan pada masing-masing nomor dengan seksama.
3. Amati produk dengan teliti
4. Isi pertanyaan pada tabel sesuai dengan produk yang dilihat, diraba, dicium, dan dirasakan.

Deskripsi	Kode Sampel	
	810	317
Seragam	√	
Cukup Seragam		√
Kurang Seragam		
Tidak Seragam		

Padang, 20 Juni 2023

Hormat saya

Ridhatul Kamilah
20079051

FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

A. Kualitas Bentuk

1. Bentuk pada bakpia yang saya lihat adalah:

Deskripsi Bentuk (Seragam)	Kode Sampel	
	810	317
Seragam		
Cukup seragam		
Kurang seragam		
Tidak seragam		

2. Bentuk pada bakpia yang saya lihat adalah:

Deskripsi Bentuk (Bulat)	Kode Sampel	
	810	317
Bulat		
Cukup bulat		
Kurang bulat		
Tidak bulat		

B. Kualitas Warna

Warna pada bakpia yang saya lihat adalah:

Deskripsi Warna (Coklat Keemasan)	Kode Sampel	
	810	317
Coklat keemasan		
Cukup coklat keemasan		
Kurang coklat keemasan		
Tidak coklat keemasan		

C. Kualitas Tekstur

Tekstur pada bakpia yang saya raba adalah:

Deskripsi Tekstur (Padat)	Kode Sampel	
	810	317
Lembut dan Padat		
Cukup lembut dan padat		
Kurang lembut dan padat		
Tidak lembut dan padat		

D. Kualitas Aroma

Aroma pada bakpia yang saya cium adalah:

Deskripsi Aroma (Harum Kacang Hijau)	Kode Sampel	
	810	317
Harum Kacang hijau		
Cukup harum kacang hijau		
Kurang harum kacang hijau		
Tidak harum kacang hijau		

E. Kualitas Rasa

1. Rasa pada bakpia yang saya cicipi adalah:

Deskripsi Rasa (Manis)	Kode Sampel	
	810	317
Manis		
Cukup manis		
Kurang manis		
Tidak manis		

2. Rasa pada bakpia yang saya cicipi adalah :

Deskripsi Rasa (Kacang Hijau)	Kode Sampel	
	810	317
Terasa Kacang hijau		
Cukup terasa kacang hijau		
Kurang terasa kacang hijau		
Tidak terasa kacang hijau		

TERIMA KASIH