

**PENGGUNAAN JAGUNG MANIS DALAM PEMBUATAN KUE LUMPUR**

**PROYEK AKHIR**

**Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar  
Diploma Tiga (D3) Program Studi Tata Boga**



**APDELA NISA**  
**1308039/2013**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2017**

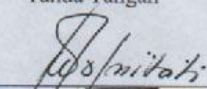
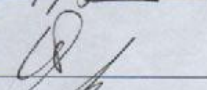
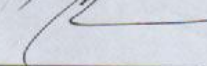
HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Program  
Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur  
Nama : Apdela Nisa  
BP/ NIM : 2013 / 1308039  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Dra. Sofnitati, M.Pd	(Ketua)	1. 
2. Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd	(Anggota)	2. 
3. Dra. Lucy Fridayati, M.Kes	(Anggota)	3. 

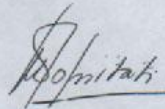
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PENGUNAAN JAGUNG MANIS DALAM PEMBUATAN KUE LUMPUR

Nama : Apdela Nisa  
BP/ NIM : 2013/ 1308039  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

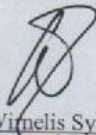
Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Sofnitati, M.Pd  
NIP.195407281983032001

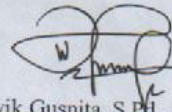
Mengetahui:

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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



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

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Apdela Nisa  
BP/NIM : 2013/1308039  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul *Penggunaan Jagung Manis dalam Pembuatan Kue Lumpur*


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

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

Padang, Februari 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menvatakan,

  
Apdela Nisa  
NIM 1308039



## ABSTRAK

**Apdela Nisa, 2017.** “Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur ” Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum banyaknya variasi olahan dari jagung manis. Dengan adanya variasi baru dari bahan jagung manis ini, agar nantinya bisa dipasarkan dan memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Serta membantu dalam rangka program pemerintah tentang Penganekaragaman Ketahanan Pangan untuk memberdayakan hasil pangan daerah. Penelitian ini bertujuan untuk 1) dapat menggunakan jagung manis dalam pembuatan kue lumpur 2) menganalisis kualitas penggunaan jagung manis dalam pembuatan kue lumpur dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian dalam Proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali percobaan pada penggunaan jagung manis dalam pembuatan kue lumpur yang dilaksanakan pada bulan Januari 2017, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Penyajian Kue dan Minuman.

Hasil uji organoleptik dengan 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan jagung manis dalam pembuatan kue lumpur dari segi bentuk bulat adalah berbentuk bulat dg ukuran 7cm jari-jari x 2cm tinggi (100%), dari segi bentuk rapi adalah rapi (100%), dari segi warna adalah warna kuning (100%), kualitas kue lumpur dari segi aroma adalah beraroma jagung manis (90%) dan dari segi tekstur adalah lembut (100%) dan halus (100%) dan kualitas penggunaan jagung manis dalam pembuatan kue lumpur dari segi rasa adalah rasa jagung manis(100%), rasa manis (100%) dan rasa gurih (100%).

**Kata Kunci : Kue Lumpur , Jagung Manis**

## KATA PENGANTAR

Syukur Alahamdulillah diucapkan kehadiran ALLAH yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Penggunaan Jagung Manis dalam Pembuatan Kue Lumpur”** diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari Proyek Akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak maka Proposal Proyek Akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif , M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen penguji Proyek Akhir
3. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir
5. Ibu Rahmi Holinesti STP , M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik
6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penguji Proyek Akhir

7. Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
8. Seluruh Teknisi dan tata usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
9. Orang tuasaya mama & papa Hj.Farida Mariani (alm) dan H.Syafiar (alm)
10. Ibu Hj.Asmi Amir dan bapak H.Yusuf (alm) dan keluarga
11. Seluruh rekan-rekan D3 tata boga yang telah banyak membantu penulis memberikan dukungan dalam menyusun Proyek Akhir ini

Dalam penyusunan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya Proyek Akhir ini dengan baik. Namun penulis sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i tata boga khususnya .

Padang 15 Desember 2015

Apdela Nisa

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	4
C. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kue Lumpur .....	6
1. Sejarah Kue Lumpur .....	6
2. Ciri-Ciri Kue Lumpur .....	6
3. Kegagalan Yang Sering Terjadi Dalam Membuat Kue Lumpur....	7
4. Faktor-Faktor Yang Menyebabkan Kegagalan Dalam Membuat Kue Lumpur .....	7
5. Resep Standar Kue Lumpur .....	8
6. Bahan-Bahan Dalam Membuat Kue Lumpur .....	9
7. Peralatan Dalam Membuat Kue Lumpur .....	14
8. Kualitas Kue Lumpur .....	20
B. Jagung Manis .....	23
1. Sejarah Jagung Manis .....	23
2. Jenis-Jenis Jagung Manis .....	24



### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
C. Pemilihan Bahan .....	26
D. Alat yang Digunakan dalam Penggunaan Jagung Manis Pada Pembuatan Kue Lumpur .....	31
E. Proses Pembuatan Lumpur Kue Lumpur dengan penggunaan jagung manis .....	32
F. Bagan Pembautan Kue Lumpur Jagung Manis .....	35
G. Jenis dan Sumber Data .....	36
H. Tahapan Penelitian.....	37
I. Ujian Organoleptik.....	37
J. Analisis Data.....	41

### **BAB IV TEMUAN**

A. Deskripsi Data .....	42
B. Pembahasan .....	64

### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	73
B. Saran.....	75

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>77</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>82</b>
-----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Resep Standar Kue Lumpur .....	8
Tabel 2. Kandungan Gizi Jagung Manis .....	25
Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk bulat Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	42
Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	44
Tabel 5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	46
Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	48
Tabel 7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Halus Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	50
Tabel 8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	52
Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Jagung Manis Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	54
Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	55
Tabel 11. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur.....	57
Tabel 12. Hasil Uji Organoleptik Secara Keseluruhan Percobaan I, Percobaan II, Dan Percobaan III .....	59

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Gambar Bagan Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	35
Gambar 2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	44
Gambar 3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	46
Gambar 4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	48
Gambar 5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	50
Gambar 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Halus Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	51
Gambar 7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	53
Gambar 8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Jagung Manis Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	55
Gambar 9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	56
Gambar 10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Dari Penggunaan Jagung Manis Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	58
Gambar 11. Susana uji organoleptik di workshop tata boga dilakukan Penelitian dan pengisian angket .....	79

Gambar 12. Bahan-Bahan Pembuatan Kue Lumpur .....	80
Gambar 13. Bahan-Bahan Pembuatan Kue Lumpur Jagung Manis .....	80
Gambar 14. Alat-Alat Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	81
Gambar 15. Alat-Alat Pengolahan Dalam Pembuatan Kue Lumpur .....	81
Gambar16. Jagung Manis Diblender Hingga Halus.....	82
Gambar17. Rebusan Margarin Dan Proses Pengocokkan Telur Dan Penambahan Bahan Lainnya .....	82
Gambar18. Kue Lumpur Dibakar Dan Hasilnya Setelah Matang .....	82

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1.Surat Rekomendasi.....	82
Lampiran 2.Surat Tugas Pembimbing.....	83
Lampiran 3.Surat Tugas Seminar.....	84
Lampiran 4.Surat Izin Penelitian .....	85
Lampiran 5.Dokumentasi Penelitian .....	86
Lampiran 6.Angket Penelitian .....	94

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara besar yang dilintasi oleh garis khatulistiwa yang memiliki keuntungan disinari oleh sinar matahari sepanjang tahun, curah hujan yang bagus serta tanah yang sangat subur membuat negara Indonesia sangat potensial untuk ditanami tanaman apapun. Salah satunya tanaman hortikultura. Tanaman hortikultura adalah pembudidayaan tanaman kebun. Pada umumnya isi kebun di Indonesia adalah berupa tanaman bumbu masak, tanaman buah-buahan, dan tanaman sayuran. Salah satu tanaman sayuran adalah Jagung Manis.

Jagung Manis (*zea mays saccharata*) adalah tanaman sayur yang berasal dari Amerika yang telah menjadi pangan daerah lokal Negara Indonesia. Di Indonesia daerah penghasil utama adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Madura dan Nusa Tenggara. Khusus daerah Madura dan Jawa Timur tanaman jagung dibudidayakan secara intensif karena kondisi tanah dan iklimnya sangat mendukung untuk pertumbuhannya. Termasuk Sumatra Barat.

Sumatra Barat merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang banyak menghasilkan tanaman jagung. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika Sumbar No. 19/3/13/Th.XVIII, maret 2015 menyatakan bahwa :

Produksi tanaman jagung pada tahun 2014 terjadi peningkatan sebesar 10,58 persen yaitu 57,935 ton jagung pipilan kering, bila

diabandingkan produksi pada tahun 2013 yaitu 547,417 ton menjadi 605,352 ton. Peningkatan produksi disebabkan luas panen yang meningkat sebesar 14 persen (11.432 Ha). Peningkatan luas panen yang cukup signifikan terjadi di kabupaten Pesisir Selatan, Solok Selatan, Pasaman Barat. Peningkatan luas panen terjadi karena adanya dukungan program APBD Provinsi pada tahun 2014 sebesar Rp 1.100.000.000,- ditambah dengan SLPTT yang anggarannya berasal dari APBN sebanyak 192 unit.

Jenis jagung yang ditanam salah satunya yaitu Jagung Manis. Jagung manis merupakan varietas botani dari jagung biasa atau jagung pakan. Termasuk kedalam famili *graminaea* (rerumputan). Jagung Manis adalah hasil dari perkembangan jagung tipe *flint* (jagung mutiara) dan jagung tipe *dent* (jagung gigi kuda). Hal yang membedakan antara Jagung Manis dengan jagung pakan adalah kandungan gulanya yang tinggi pada endosperm. Pertumbuhan Jagung Manis yang paling baik yaitu pada musim panas. Jagung Manis dapat tumbuh hampir semua tipe tanah dengan pengairan yang baik di Indonesia. Dalam pengolahannya Jagung Manis dibuat sebagai sayur, mie, es krim dan dapat juga dikonsumsi dalam bentuk direbus atau dibakar. Jagung Manis sering juga menjadi bahan baku produk olahan yang diawetkan dalam bentuk kalengan.

Dalam pemanfaatannya penulis ingin memvariasikan olahan jagung manis dengan variasi baru agar nantinya bisa dipasarkan dan memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Serta membantu dalam rangka program pemerintah tentang Penganekaragaman Ketahanan Pangan untuk memberdayakan hasil pangan daerah, maka penulis ingin mengangkat jenis pangan lokal seperti Jagung Manis untuk digunakan dan divariasikan dalam

olahan kue Indonesia. Pemanfaatan Jagung Manis pada pembuatan kue Indonesia sangat membantu akan penganekaragaman hasil olahan pangan. Salah satunya Kue Lumpur yang juga akan menambah variasi pada Kue Lumpur yang belum banyak jenisnya saat ini yaitu Kue Lumpur Jagung Manis. Dapat memberikan aroma baru yang khas serta rasa yang baru, warna yang alami dari jagung manis dan melengkapi gizi yang baik untuk tubuh manusia.

Kue Lumpur merupakan makanan yang berasal dari Surabaya. Ini terbukti dengan adanya Kue Lumpur disugahi pada acara-acara seperti acara pernikahan dan keagamaan. Kue Lumpur merupakan salah satu makanan basah dengan bahan utamanya kentang, terigu, margarin, gula pasir, santan, telur, dan kismis. Setiap bahan memiliki peran penting pada pembuatan kue lumpur. Seperti penggunaan kentang kukus yang telah dihancurkan hingga halus lalu dicampurkan dengan tepung dan cairan lain akan menghasilkan tekstur halus dan lembut seperti lumpur. Dari sinilah nama kue lumpur berasal. Dengan banyaknya masyarakat yang menggemarnya, kue ini banyak dijumpai dipasaran. Sehingga Kue Lumpur juga termasuk kedalam jajanan pasar yang banyak diminati oleh kalangan manapun.

Pada penelitian ini penulis menggunakan Jagung Manis dan kentang secara bersamaan. Ini berguna untuk melengkapi zat gizi pada tubuh manusia. Zat gizi yang ada pada kue lumpur menjadi lengkap karena penggunaan jagung dan kentang yang dipakai secara bersamaan. Zat gizi yang ada pada kentang belum lengkap, begitu juga dengan jagung manis. Menurut Daftar



Komposisi Bahan Makanan (2013:20) “Kentang tidak memiliki vitamin A” sedangkan jagung memilikinya. Begitu juga dengan jagung manis. Menurut kandungan gizi jagung Direktorat Gizi Depkes RI (2013)“Jagung manis tidak memiliki fosfor” sedangkan kentang memilikinya. Masing-masing zat gizi tersebut memiliki manfaat bagi tubuh manusia. Vitamin A dapat berguna untuk mata manusia dan fosfor berguna untuk membantu fungsi otak.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Penggunaan Jagung Manis dalam Pembuatan Kue Lumpur**” Jika penelitian ini berhasil nantinya bisa menciptakan produk baru dibidang makanan, sehingga masyarakat lebih mengembangkan penganekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat .

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat Menggunakan Jagung Manis dalam Pembuatan Kue Lumpur
2. Dapat menganalisis kualitas Penggunaan Jagung Manis dalam Pembuatan Kue Lumpur dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat pada penelitian ini adalah :

1. Menambah pengalaman pada peneliti dalam melakukan Penggunaan Jagung Manis dalam Pembuatan Kue Lumpur
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi peneliti dan bagi mahasiswa Tata Boga Fakultas Pariwisata Universitas Negeri Padang

3. Sebagai informasi dan memperkenalkan kepada masyarakat tentang adanya Penggunaan Jagung Manis dalam Pembuatan Kue Lumpur
4. Meningkatkan hasil olahan pangan Jagung Manis
5. Meningkatkan nilai ekonomis Jagung Manis