

**PEMBUATAN KEMBANG GOYANG DARI  
TEPUNG BERAS HITAM**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar  
Diploma Tiga (DIII)*



**Oleh :**

**ZOLLA VITALOKA  
NIM : 14079040/2014**

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

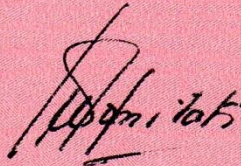
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Pembuatan Kembang Goyang Menggunakan Tepung Beras Hitam

Judul : **Pembuatan Kembang Goyang Menggunakan Tepung Beras Hitam**  
Nama : Zolla Vitaloka  
NIM : 14079040  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

Disetujui Oleh Pembimbing



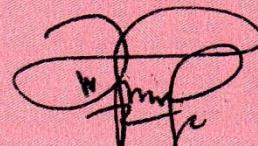
Dra. Sofnitati, M.Pd  
NIP. 19540728 198303 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd  
NIP 19790326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

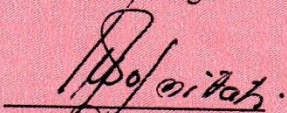


Nama : Zolla Vitaloka  
NIM : 14079040  
Judul : Pembuatan Kembang Goyang dari Tepung Beras Hitam  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

Ketua	: Dra. Sofnitati, M.Pd	1.	
Anggota	: Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	2.	
Anggota	: Dra. Lucy Fridayati, M.Kes	3.	



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 : Zolla Vitaloka  
NIM/BP : 14079040/2014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

Pembuatan Kembang Goyang dari Tepung Beras Hitam

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

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

Padang, Agustus 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan,

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



Zolla Vitaloka  
NIM. 14079040/2014

## ABSTRAK

**Zolla Vitaloka. 2017.** “Pembuatan Kembang Goyang Menggunakan Tepung Beras Hitam”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh penggunaan tepung beras hitam dalam pengolahan makanan masih sedikit. Penelitian ini bertujuan untuk membuat kembang goyang dan mendeskripsikan kualitas kembang goyang tepung beras hitam dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman olahan tepung beras hitam sebagai produk baru pada kembang goyang.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2017 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis terlatih yang terdiri dari 15 orang mahasiswa D3 Tata Boga dan S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kembang goyang tepung beras hitam adalah bentuk bunga bergelombang, rapi dan seragam, kualitas warna adalah hitam, kualitas aroma adalah beraroma beras hitam dan cukup beraroma kayu manis, kualitas tekstur, kualitas rasa adalah terasa beras hitam, terasa manis dan cukup terasa kayu manis. Harga jual kembang goyang tepung beras hitam tersebut senilai Rp. 19.000/250 gr.

Kata Kunci : Kembang Goyang, Tepung Beras Hitam, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Kembang Goyang Dari Tepung Beras Hitam”**. Dalam proses penyusunan proposal penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, 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 serta selaku 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 Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen Pembimbing Akademik
5. Ibu Dra Sofnitati selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
6. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
8. Kedua orang tua, bang Jef, bang Edo dan kak Mila yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2014 Tata Boga dan seluruh Senior Angkatan 2013 Tata Boga
10. Seluruh pengurus FORMIS FT UNP, Akhwatifillah Wisma Mujahidah dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proposal Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proposal Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga penulis berharap proposal proyek akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Juli 2017

Zolla Vitaloka

## 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>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	5
C. Manfaat .....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kembang Goyang .....	7
1. Pengertian Kembang Goyang .....	8
2. Resep Standar .....	8
3. Bahan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kembang Goyang .....	9
4. Peralatan Yang Digunakan dalam Pembuatan Kembang Goyang .....	12
5. Teknik Pembuatan Kembang Goyang.....	18
6. Kualitas Kembang Goyang.....	19
B. Tepung Beras Hitam .....	22
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	25
B. Tempat Penelitian .....	25
C. Pemilihan Bahan .....	25
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	27
E. Proses Pengolahan Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	28
F. Diagram Alir Proses Pembuatan Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	30
G. Jenis dan Sumber Data.....	31
H. Tahap Penelitian .....	31
I. Analisa Data.....	35
<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi Data.....	37
B. Pembahasan .....	54
C. Analisis Harga.....	62



**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	65
B. Saran .....	67

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bunga Bergelombang) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	38
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kembang Goyang Tepung BerasHitam .....	39
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Kembang Goyang Tepung BerasHitam .....	41
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik KualitasWarna (Hitam) Kembang Goyang Tepung BerasHitam .....	42
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Beras Hitam) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam.....	44
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Kayu Manis) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam.....	45
7. Deskripsi Data Uji OrganoleptikKualitas Tekstur (Renyah) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	47
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Beras Hitam) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	49
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Beras Hitam) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	51
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Kayu Manis) Kembang Goyang .....	52
11. Anggaran Biaya Pembuatan Kembang Goyang Tepung BerasHitam .....	63

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Kembang Goyang .....	8
2. Cetakan Kembang Goyang .....	19
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras Hitam .....	24
4. Bagan Proses Pembuatan Kue <i>Arai Pinang</i> Beras Hitam.....	30
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Bunga Bergelombang) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	38
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam.....	39
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam.....	41
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hitam) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	42
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Beras Hitam)Kembang Goyang Tepung Beras Hitam.....	44
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Kayu Manis)Kembang Goyang Tepung Beras Hitam	
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	47
12. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Beras Hitam) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam.....	49
13. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Beras Hitam) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam.....	51
14. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Terasa Kayu Manis) Kembang Goyang Tepung Beras Hitam .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian .....	69
2. Surat Rekomendasi .....	72
3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir .....	73
4. Surat Tugas Pembimbing.....	74
5. Surat Tugas Seminar .....	75
6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	76
7. Surat Penelitian .....	77
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	78
9. Kartu Konsultasi .....	79

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan Negara agraris yang sangat kaya akan sumber keanekaragaman pangan seperti umbi-umbian, kacang-kacangan dan serelia. Serelia yang sering dikonsumsi di Indonesia adalah beras, gandum, dan jagung. Salah satunya sumber makanan yang sering dikonsumsi di Indonesia adalah beras. Beras merupakan bahan pangan pokok yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Jenis beras yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah beras putih (*milled rice*). Hal ini didasarkan oleh data dari IRR (2015), dimana total konsumsi beras putih di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 38.600 ton. Data dari Badan Statistik (2015) juga menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi beras putih dalam seminggu adalah 1,626 kg per kapita pada tahun 2014. Mayoritas masyarakat Indonesia mengonsumsi beras sebagai bahan pangan pokok karena beras memiliki kadar karbohidrat yang tinggi, sehingga berfungsi sebagai energi.

Pembangunan Ketahanan Pangan di Indonesia ditegaskan dalam Undang-undang Pangan nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan dan PP nomor 68 tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan agar tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah dan mutunya, aman, merata, dan beragam. Untuk itu pemerintah mencanangkan adanya keanekaragaman dan ketahanan

komoditas beras, baik beras putih, merah dan hitam (Badan Ketahanan Pangan Indonesia, 2002).

Masyarakat saat ini hanya terpaksa mengkonsumsi beras putih dibanding beras hitam akibatnya budidaya beras hitam sudah menipis dan keberadaanya pun terancam punah. Untuk itu perlunya penganekaragaman pangan dari beras hitam. Beras hitam merupakan salah satu jenis beras asli Indonesia. Beras hitam terdapat didaerah Toraja, NTT, Cempo Ireng (Magelang), Cibeuji-Ciater Kab.Subang, Aeran (NTT), dan Kab.Solok. Saat ini budidaya beras hitam kurang diminati masyarakat. Hal ini terjadi karena adanya beberapa faktor sehingga para petani enggan melakukan budidaya, diantaranya yaitu masa panen yang lebih panjang, rendahnya produktivitas, rentannya terhadap hama dan rasa beras hitam kurang nikmat jika dibandingkan dengan beras putih. Nasi yang terbuat dari beras hitam kurang pulen dan lembut jika dibandingkan dengan beras putih. Meskipun demikian beras hitam memiliki kandungan gizi yang lebih lengkap dibandingkan beras putih dan beras merah, diantaranya kadar vitamin, antioksidan dan serat dari beras hitam lebih tinggi dari beras lainnya.

Berdasarkan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) yang dikeluarkan oleh Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi) beras hitam kaliumnya lebih tinggi sebanyak 105 mg dibandingkan dengan beras merah yang hanya 85 mg (100 g bahan makanan). Selain itu, hasil analisis Laboratorium Pangan dan Gizi Pusat Antar Universitas (PAU) Universitas

Gadjah Mada (menunjukkan kadar protein beras hitam 7,88% lebih tinggi dibanding beras putih yang memiliki kadar protein sebesar 6,8%. Namun kandungan karbohidratnya hanya 74,8%, sedikit lebih kecil dibandingkan beras putih yang 78,9%.

Mengonsumsi beras hitam memberikan banyak manfaat, seperti dapat meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit, memperbaiki kerusakan sel hati, mencegah gangguan fungsi ginjal, mencegah kanker dan tumor, memperlambat penuaan sebagai antioksidan, membersihkan kolesterol dalam darah dan mencegah anemia. Penggunaan tepung dari beras hitam dapat memberikan pewarna alami pada makanan yaitu warna hitam. (Daherba.com)

Menurut Forum Kerja Penganekaragaman Pangan (2003: 22) “Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan adalah melalui beranekaragaman pangan yaitu proses pengembangan produk pangan yang tidak kepada satu jenis bahan saja tapi memanfaatkan macam-macam bahan pangan”. Oleh sebab itu perlu diadakan penganekaragaman pangan dari olahan tepung beras hitam salah satunya adalah kembang goyang.

Kue kembang goyang adalah salah satu kue tradisional yang banyak terdapat di daerah Sumatera Barat, yaitu Bukittinggi, Padang Panjang, Batusangkar. Kembang goyang termasuk kedalam kelompok kue kering. Kue kering ini disebut kembang goyang karena ketika digoreng cetakan digoyang-goyangkan di atas minyak panas hingga adonan terlepas dari cetakannya. Sesuai namanya, kue kembang goyang

bentuknya menyerupai bunga atau kembang yang sedang mekar. Kue ini banyak disajikan pada acara-acara tertentu, misalnya acara pernikahan, hari raya Idul Fitri, upacara sunatan atau hajatan lainnya. Tidak hanya digunakan saat upacara adat saja, tetapi sekarang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh. Pemasarannya banyak kita lihat saat ini di toko pusat oleh-oleh.

Seiring semakin banyaknya jenis kue kering yang muncul, popularitas kembang goyang mulai menurun. Akan tetapi bukan berarti kue ini dilupakan begitu saja karena saat ini masih digemari beberapa masyarakat tertentu. Hal ini diperlihatkan dengan pedulinya masyarakat melestarikan kue ini dengan membuat beberapa varian rasa kue kembang goyang beredar dipasaran, mulai dari rasa manis, rasa gurih, rasa keju, hingga rasa pandan.

Kue kembang goyang dari varian rasa ini terbuat dari bahan utama tepung beras putih. Penggunaan tepung beras putih dalam pembuatan kue sudah banyak. Untuk itu dilakukan penganekaragaman pangan, salah satunya menggunakan tepung beras hitam. Pengolahan beras hitam menjadi tepung belum banyak dilakukan. Tepung beras hitam ini dapat menjadikan alternatif untuk mengurangi ketergantungan memakai tepung beras putih.

Tepung beras hitam yang digunakan dalam pembuatan kembang Goyang dapat menambah kelengkapan gizi karena banyak zat-zat yang tidak ditemui pada tepung beras putih terdapat pada tepung beras hitam,



seperti: kadar vitamin, protein, antioksidan dan serat. Penggunaan tepung beras hitam dapat menambah variasi kembang goyang yang dapat dijadikan oleh-oleh. Berbeda dengan kembang goyang dari tepung beras putih hanya menghasilkan warna kuning kecoklatan dan hijau, dengan mengganti bahan menggunakan beras hitam dapat menjadikan kue kembang goyang bervariasi rasa dan warna.

Berdasarkan literatur yang telah dibaca belum banyak penelitian variasi menggunakan tepung beras hitam, penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya adalah 1) Standarisasi Resep Kue *Pinyaram Itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok oleh Welly Afrita Nenda (2017) dan 2) Pembuatan *Cookies* dari Tepung Beras Hitam oleh Yossi Kaputri (2015). Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian pembuatan kembang goyang dari tepung beras hitam. Penggunaan tepung beras hitam dalam pembuatan kembang goyang dengan harapan bisa menciptakan produk baru dibidang makanan. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penganekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat sekitar. maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pembuatan Kembang Goyang dari Tepung Beras Hitam**”.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah

1. Dapat membuat kue kembang goyang dari tepung beras hitam.

2. Mendeskripsikan kualitas Kembang Goyang dari Tepung Beras Hitam dilihat dari segi :
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. Aroma
  - d. Tekstur
  - e. Rasa

### **C. Manfaat Penelitian**

1. Menganekaragamkan olahan tepung beras hitam sebagai produk baru pada kembang goyang.
2. Memberikan informasi dan ilmu pengetahuan yang bermanfaat bagi masyarakat, mahasiswa Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Jurusan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga dan penulis dalam melakukan olahan Kembang Goyang dari tepung beras hitam.
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.