

**PROYEK AKHIR**

**PEMBUATAN DODOL TALAS**

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi sebagian persyaratan  
memperoleh gelar Ahli Mada*



**BUANA FIKRI  
NIM 1208420/2012**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2016**

**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**PEMBUATAN DODOL DARI UBI TALAS**

**NAMA : Buana Fikri**  
**BP/NIM : 1208420/2012**  
**JURUSAN : ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
**PRODI : D3 Tata Boga**  
**FAKULTAS : PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

**Padang, Agustus 2016**

**Disetujui Oleh Dosen Pembimbing**



**Dr. Ir. Hj. Anni Faridah, M.si**  
**NIP : 19680330 1994403 2003**

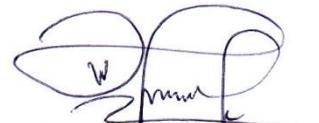
**Mengetahui**

**Ketua jurusan IKK FPP UNP**



**Dra. Wirnelis Syarif, M.pd**  
**NIP :19610618 198903 2003**

**Ketua Pordi D3 tata Boga**



**Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si**  
**NIP :19590326 198503 2001**

**HALAMAN PENGESAHAN PROYEK AKHIR**

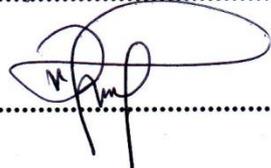
**Dinyatakan lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim penguji Program**

**Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga**

**NAMA : Buana Fikri**  
**BP/NIM : 1208420/2012**  
**JURUSAN : ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
**PRODI : D3 Tata Boga**  
**FAKULTAS : PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

**Padang, Agustus 2016**

**TIM PENGUJI**

<b>NAMA</b>	<b>TANDA TANGAN</b>
<b>KETUA : Dr. Ir. Hj. Anni Faridah, M.si</b>	1..... 
<b>ANGGOTA : Dra. Wirnelis Syarif, M.pd</b>	2..... 
<b>ANGGOTA : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si</b>	3..... 



## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Buana Fikri  
NIM / TM : 1208420  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proek akhir Saya Dengan judul :

### PEMBUATAN DODOL TALAS

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

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

Diketahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Syarif. M.pd

NIP . 19610618 198903 2002



yang menyatakan

Buana Fikri

1208420/2012

## **ABSTRAK**

### **Buana Fikri, 2012. Pembuatan Dodol Talas**

Dodol merupakan salah satu jenis panganan olahan yang tergolong semi basah (PSB) karena memiliki kadar air 10-40%, aW 0.65-0.90, serta memiliki tekstur yang elastis dan padat. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat membuat dodol dari ubi talas. 2) Dapat mendeskripsikan kualitas dodol dari ubi talas dari segi bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa.

Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba melakukan penambahan daging ubi talas yang telah dikukus dan dilumatkan pada pembuatan dodol ubi talas, yang dilaksanakan pada tanggal bulan Juni 2016 dengan melakukan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik dengan menggunakan 10 orang panelis yaitu mahasiswa Tata Boga yang terlatih dalam bidang Pengolahan Kue dan Minuman.

Hasil uji organoleptik dari dalam pembuatan dodol ubi talas. Pada penelitian proyek akhir ini didapatkan hasil uji organoleptik kualitas : I Kualitas bentuk selendris karena diperoleh dari proses pembentukan dengan kantong pembungkus dodol. II Pada hasil uji organoleptik kualitas aroma dihasilkan aroma harum dodol yang berasal dari gula merah. III Pada hasil uji organoleptik warna didapatkan warna coklat yang diperoleh dari proses pemasakan. IV Pada hasil uji organoleptik tekstur diperoleh tekstur kenyal. V Pada hasil uji organoleptik rasa didapatkan rasa manis dodol dan juga terasa rasa talas.

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**Pembuatan Dodol dari Ubi Talas**”. Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma-3 Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Dalam penyusunan laporan Praktek Lapangan Industri ini, penulis banyak mendapat bantuan, pengarahan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati M.Pd sebagai Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra.Wirnelis Syarif M.Pd sebagai Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang serta dosen penguji proyek akhir.
3. Ibu Dr. Ir. Anni Faridah M.Si selaku Dosen pembimbing proyek akhir di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd M.Si selaku penguji Proyek akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Keluarga yang selalu mendoakan, memberikan semangat, dukungan dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.

6. Terakhir penulis ucapkan terima kasih kepada teman-teman yang telah memberikan semangat, dukungan dan bantuan kepada penulis untuk dapat menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari dalam penulisan proyek akhir ini masih terdapat banyak kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, yang berguna nantinya untuk penyempurnaan penulisan selanjutnya.

Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan kepada pembaca pada umumnya.

Padang, September 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan.....	5
C. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORITIS</b>	
A. Dodol .....	6
B. Talas .....	8
C. Resep dodol .....	10
D. Bahan-bahan pembuatan dodol .....	10
E. Peralatan yang digunakan dalam dodol.....	12
F. Kualitas dodol.....	15
<b>BAB III PROSEDUR</b>	
A. Jenis Penelitian .....	19
B. Tempat penelitian .....	19
C. Persiapan Bahan .....	19
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan dodol talas .....	20
E. Proses Pengolahan dodol talas.....	21
F. Jenis data dan Sumber data.....	23
G. Tahap Penelitian .....	24
H. Teknik analisis Data .....	25
I. Bagan pembuatan dodol Talas.....	26

<b>BAB IV TEMUAN</b>	
A. Deskripsi data .....	27
B. Pembahasan .....	38
C. Analisis data.....	40
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Kandungan Gizi Ubi talas Per 100 Gram .....	9
2. Resep Dodol .....	10
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (selendris) .....	27
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (coklat) Dodol Talas ...	29
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Dodol .....	30
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (harum) Dodol .....	32
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (manis) Dodol Talas .....	34
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (talas) Dodol Talas .....	36

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ubi Talas .....	8
2. Pembuatan ubi talas.....	26

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Surat Rekomendasi.....	46
2. Permohonan Tugas Pembimbing .....	47
3. Surat Tugas Pembimbing .....	48
4. Surat Tugas Seminar 1 .....	49
5. Surat Tugas Seminar 2 .....	48
6. Surat Keterangan Bebas Labor.....	49
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	52
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	53
9. Dokumentasi Penelitian .....	54
10. Petunjuk Pengisian Angket .....	55
11. Kartu Konsultasi .....	59

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara agraris yang mempunyai berbagai macam hasil pertanian, sehingga memiliki hasil yang cukup banyak. Di antaranya hasil pertanian yang ada di Indonesia berupa umbi-umbian yaitu ubi jalar, ubi talas, ubi singkong, kentang dan lain-lain. Hasil pertanian tersebut masih dimanfaatkan sebagai makanan sehari-hari dan belum dimanfaatkan untuk industri dalam skala besar. Adanya hasil pertanian yang beragam dapat menunjang ketahanan pangan masyarakat.

Menurut pengawas obat-obatan dan makanan menyatakan bahwa pembangunan ketahanan pangan (*Food Security*) di Indonesia telah ditegaskan dalam undang-undang no 7 tahun 1996 pasal 1 no 17 tentang pangan yang berbunyi “ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata dan terjangkau”.(www.pom.go.id)

Umbi-umbian merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung karbohidrat, berfungsi sebagai sumber tenaga bagi tubuh. Ubi talas merupakan salah satu dari 20 jenis pangan yang mengandung karbohidrat. Penggunaan ubi talas di Indonesia sebagai sumber makanan pokok sepanjang tahun terbatas dikonsumsi oleh penduduk Irian Jaya, Nias, dan Maluku.

Selama ini masyarakat menganggap ubi talas sebagai bahan pangan dalam situasi darurat, bahkan disebut sebagai makanan *inferior* (makanan

kelas bawah). Beberapa negara maju seperti Jepang, Taiwan, Korea, Cina dan Amerika, penggunaan ubi talas sudah dilakukan secara optimal. Ubi talas diolah menjadi saos, kremes, keripik, roti, sirup, makanan bayi dan manisan, yang semuanya disajikan dalam kaleng atau bungkus yang menarik. Selain itu, ubi talas juga dapat diolah menjadi gula *fruktosa* yang dapat digunakan sebagai pemanis dalam industri minuman.

Talas merupakan salah satu tanaman yang tidak asing lagi bagi masyarakat. Budidaya talas mudah dilakukan dan tidak bersifat musiman. Talas sering kita temui baik, di kebun, perkarangan rumah maupun di pasar. Ubi talas berguna dalam berbagai hidangan dan dapat divariasikan menjadi berbagai macam olahan makanan.

Talas (*Colocasia Esculenta L.Schoof*) dikenal juga dengan sebutan keladi atau *taro* yang mengandung karbohidrat yang merupakan makanan pokok di berbagai daerah. Namun pengolahan talas saat ini masih masih terbatas, umumnya masyarakat mengelola talas dengan cara direbus, digoreng, maupun dibakar.

Menurut Apria dwi. A (2008:68)

“Talas merupakan penghasil karbohidrat berpotensi sebagai *supplement* atau substitusi beras atau berbagai diversifikasi bahan pangan, bahan baku industri dan lain sebagainya. Talas mempunyai manfaat yang besar untuk bahan makanan utama dan substitusi karbohidrat di beberapa Negara termasuk Indonesia. Selain itu sebagai bahan baku *industry* di buat tepung yang selanjutnya diproses menjadi makanan bayi di USA, kue-kue di philipina dan Colombia serta roti di brazil sementara di Indonesia dibuat menjadi makanan dodol talas, *cheese stik* talas”.

Beberapa produk olahan talas yang dapat dijumpai adalah talas rebus, talas goreng, talas bakar, dan lain-lain. Banyaknya produksi talas memerlukan kreativitas untuk memanfaatkannya baik sebagai bahan konsumsi seperti pada pembuatan kue ataupun untuk keperluan olahan lainnya. Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi sumber pangan lokal khususnya talas adalah dengan menggunakannya pada pembuatan dodol talas.

Dodol merupakan salah satu jenis pangan olahan yang tergolong Pangan Semi Basah (PSB) karena memiliki kadar air 10-40%,  $a_w$  0.65-0.90, serta memiliki tekstur yang plastis dan padat. Menurut Standar Nasional Indonesia, dodol merupakan produk makanan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan lainnya yang diizinkan. Akan tetapi, dengan permintaan pasar yang semakin beragam, produsen mencoba memenuhi keinginan konsumen dengan membuat produk dodol dengan beraneka rasa. Oleh karena itu, mulai diproduksi berbagai jenis dodol dengan buah sebagai bahan penambah rasa pada dodol ketan, mulai dari dodol durian, dodol nanas, dodol sirsak, hingga dodol talas.

Pengolahan pangan semi basah dibedakan menurut pembuatan cara tradisional dan pembuatan cara modern. Perbedaan yang paling mendasar pada kedua cara pembuatan dodol tersebut adalah parameter yang digunakan dalam melihat kematangan dodol. Prinsip pembuatan dodol secara tradisional adalah melakukan pencampuran bahan sesuai dengan urutannya dan memasaknya hingga secara organoleptik dianggap matang.

Masyarakat tradisional menggunakan indikator bahwa adonan dodol yang sudah tidak lengket lagi di tangan sebagai indikator telah matangnya adonan dodol tersebut. Sementara itu, untuk pembuatan dodol secara modern, hampir sama dengan pembuatan dodol secara tradisional, hanya saja untuk melihat kematangannya lebih berdasarkan pada aw dan kadar air dari dodol.

Selain itu pada pembuatan dodol secara modern juga dilakukan pengendalian proses pengolahan dan standarisasi bahan, sehingga hasil produk akhirnya lebih konsisten. Adapun untuk penyimpanan pangan semi basah dilakukan pada suhu ruang. Walaupun memang jika jenis pangan seperti ini disimpan pada suhu rendah memiliki kemungkinan umur simpannya lebih panjang, tetapi sangatlah tidak umum hal tersebut dilakukan.

Daerah-daerah di Indonesia mengenal dodol dengan nama yang berbeda-beda. Bila di daerah Garut terkenal dengan nama dodol garut, maka di Kudus lebih dikenal dengan nama *jenang*, dan di Sumatera Barat dikenal dengan nama *galamai*. Ini menunjukkan bahwa dodol disukai oleh berbagai golongan, sehingga potensi pemanfaatan berbagai sumber daya lokal sebagai bahan baku dodol masih sangat besar

Sesuai dengan pernyataan di atas ubi talas yang belum di manfaatkan secara optimal sementara produksi cukup banyak dan kandungan gizinya tinggi, serta mengenalkan kembali kue tradisional Indonesia yang kini hampir tidak dijumpai lagi maka penulis tertarik untuk mengangkat masalah tersebut menjadi sebuah penelitian yang berjudul **“PEMBUATAN DODOL dari UBI TALAS”**.

## **B. Tujuan penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Dapat membuat dodol dengan penambahan ubi Talas.
2. Mendeskripsikan kualitas dodol dari ubi talas dilihat dari segi: bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Menambah wawasan bagi penulis dalam bidang penelitian ilmiah.
2. Meningkatkan kreatifitas bagi pembaca dalam memvariasikan olahan dari ubi talas.
3. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang pemanfaatan ubi talas.
4. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pembuatan dodol talas
5. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan di bidang ke Tata Bogaan dalam penggunaan ubi talas
6. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen
7. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga, Ilmu Jurusan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.