

PROYEK AKHIR
PEMBUATAN *ICE CREAM* LABU KUNING

*Diajukan sebagai syarat memperoleh gelar
Diploma Tiga (D3) Tata Boga*



Oleh

ESKA PUTRI YANDA
53776 / 2010

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA (D3) TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2016

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan Ice Cream Labu Kuning

Nama : Eska Putri Yanda
BP/ NIM : 2010/ 53776
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2016

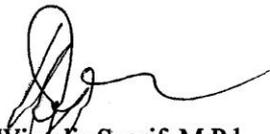
Disetujui oleh Pembimbing



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

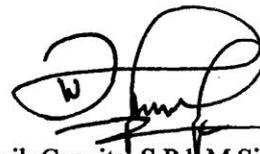
Mengetahui :

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP.19760801 200501 2 001

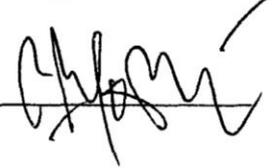
HALAMAN PENGESAHAN

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

Judul : **Pembuatan Ice Cream Labu Kuning**
Nama : **Eska Putri Yanda**
BP/ NIM : **2010 / 53776**
Program Studi : **D3 Tata Boga**
Jurusan : **Ilmu Kesejahteraan Keluarga**
Fakultas : **Pariwisata dan Perhotelan**

Padang, Januari 2016

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	(Ketua)	1. 
2. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D	(Anggota)	2. 
3. Rahmi Holinesti, STP, M.Si	(Anggota)	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 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Eska Putri Yanda
NIM / TM : 53776 / 2010
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul:

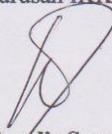
Pembuatan Ice Cream Labu Kuning

Adalah benar merupakan hasil karya 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, baik di Institusi UNP maupun di 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 Svarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2 001

Sa



Eska Putri Yanda
Nim. 53776

ABSTAK

Eska Putri Yanda 2016, “Pembuatan *ice cream* labu kuning”. *Proyek Akhir*. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesehatan Keluarga,
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatar belakangi PP No. 22 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal, dimana salah satunya adalah labu kuning yang dijadikan salah satu penganekaragaman dari *ice cream*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk dapat membuat *ice cream* dengan menggunakan labu kuning serta dapat mendeskripsikan kualitas *ice cream* dengan menggunakan labu kuning dilihat dari segi: warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Panelis pada penelitian ini adalah sepuluh orang panelis semi terlatih yang telah lulus mata kuliah *pastry*. penulis akan menggunakan sebanyak 10 orang panelis yang dapat memberikan jawaban terhadap kualitas *ice cream* dengan penambahan labu kuning melalui format uji organoleptik pada 17 desember 2015 sampai 17 januari 2016.

Hasil Uji Organoleptik ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Pada percobaan I hasil uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur belum menunjukkan kualitas yang diinginkan. Hal ini dikarenakan pemilihan bahan yang berkualitas buruk. Percobaan II hasil uji organoleptik meningkat dari hasil uji sebelumnya dikarenakan sudah membeli bahan dengan kualitas baik, tetapi labu yang dibeli tidak mempunyai kualitas yang baik. Pada percobaan III hasil uji organoleptik juga meningkat dari hasil uji sebelumnya, tetapi kualitas warna dari labu kuning kurang baik karena itu dilakukan percobaan IV. Pada percobaan IV kualitas *ice cream* labu kuning warna tampilannya mengkilat, warnanya kuning, memiliki rasa susu, labu kuning dan manis serta bertekstur lembut.
Kata kunci : *Ice Cream*, Labu Kuning, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah memberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **Pembuatan Ice Cream Labu Kuning**. Proyek akhir ini merupakan salah satu syarat guna menyelesaikan pendidikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Pada proses penyelesaian skripsi ini, penulis dibimbing dan dibantu oleh berbagai pihak yang senantiasa memberikan dukungan dan motivasi. Oleh karena itu, perkenankan penulis mengucapkan terima kasih 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, Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing 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 Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus selaku Dosen Penguji Proyek Akhir.

5. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dosen Penguji Proyek Akhir.
6. Dosen staff Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua Yunaidi Akmal dan Ibunda tercinta Armaini dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril dan doa. Buat adik ku Putri Widia Sari, SE terimakasih atas dukungannya
9. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga dan seluruh rekan-rekan S1 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Pada penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan 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 penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Januari 2016

Eska Putri Yanda

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
C. Manfaat penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Es Krim.....	6
1. Resep Es Krim.....	8
2. Bahan Utama Pembuat Es krim.....	9
3. Alat Utama Dalam Pembuatan Es Krim.....	13
B. Labu Kuning.....	18
C. Teknik Pengolahan Es Krim.....	22
D. Kualitas Es Krim.....	26
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Tempat Penelitian.....	29
C. Persiapan Bahan.....	29

	D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Es Krim.....	31
	E. Proses Pengolahan Es Krim.....	32
	F. Bagan Pembuatan Es Krim Labu Kuning.....	35
	G. Jenis Data dan Sumber Data.....	36
	H. Penilaian Uji Organoleptik.....	37
	I. Analisis Data.....	40
BAB IV	PROSEDUR PENELITIAN	
	A. Deskripsi Data.....	41
	B. Pembahasan.....	57
	C. Analisis Harga.....	62
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan.....	64
	B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi Es Krim.....	8
Tabel 2.	Resep Es Krim.....	9
Tabel 3.	Komposisi Kimia Labu Kuning.....	19
Tabel 4.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna (Labu Kuning) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	41
Tabel 5.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Labu Kuning) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	43
Tabel 6.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Susu) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	45
Tabel 7.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Susu) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning	47
Tabel 8.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (manis) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	49
Tabel 9.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (labu kuning) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	51
Tabel 10.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembut) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	52
Tabel 11.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tektur (mengkilat) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning	54
Tabel 12.	Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (meleleh) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Labu Kuning.....	19
Gambar 2.	Bagan Pembuatan Es krim Labu Kuning.....	35
Gambar 3.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Labu Kuning) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	43
Gambar 4.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Labu Kuning) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	44
Gambar 5.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Susu) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	47
Gambar 6.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (terasa susu) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	49
Gambar 7.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (manis) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	50
Gambar 8.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (terasa susu) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	52
Gambar 9.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembut) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	53
Gambar 10.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Mengkilat) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	55
Gambar 11.	Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Teksur (Meleleh) <i>Ice cream</i> dengan Penambahan Labu kuning.....	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Meningkatnya jumlah penduduk semakin banyak pula kebutuhan akan pangan yang merupakan salah satu kebutuhan umat manusia, dilihat dengan berbagai upaya yang dilakukan oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Pangan merupakan sumber energi bagi manusia dalam menjalankan aktifitas guna meningkatkan kualitas, kecerdasan dan kesejahteraan.

Makanan yang beragam dapat diciptakan dengan memvariasikan penggunaan berbagai bahan pokok dengan teknologi pengolahan pangan. Menurut Winarno (1993:20) “Dengan semakin beranekaragamnya bahan makanan yang tersedia maka diharapkan keadaan gizi masyarakat semakin seimbang”. Dapat disimpulkan bahwa penganekaragaman makanan dapat menyeimbangkan gizi masyarakat. Penetapan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Adanya peraturan pemerintah tentang percepatan penganeekaragaman pangan maka sangat tepat untuk mengolah bahan pangan lokal untuk membantu terwujudnya percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Masyarakat dapat mengkonsumsi beraneekaragam pangan yang bervariasi guna meningkatkan kualitas kesehatan hidup masyarakat dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada.

Salah satu pangan lokal yang banyak terdapat di Indonesia adalah labu kuning. Tanaman labu kuning merupakan suatu jenis tanaman sayur menjalar serta jenis tanaman yang mudah tumbuh dan tidak memerlukan perawatan dan perhatian yang khusus. Menurut Sudarto (2000: 11) “Labu kuning tergolong jenis tanaman semusim sebab setelah selesai berbuah akan mati”. Biasanya di daerah pertanian tanaman labu kuning hanya dijadikan tanaman tumpangsari, tanaman labu kuning tumbuh merambat dengan daun yang besar dan berbulu, pucuk daun dan daun muda dapat digunakan sebagai bahan sayuran yang lezat, bisa dimakan sebagai sayuran bersantan, oseng-oseng atau gado-gado. Selain daun, bagian dari tanaman ini yang memiliki nilai ekonomi dan zat gizi terpenting adalah buahnya.

Labu kuning (*cucurbita moschata*), yang dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *pumpkin*, banyak mengandung β -karoten atau provitamin-A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, protein, mineral dan vitamin-vitamin. Daging buahnya mengandung antioksidan sebagai penangkal

berbagai jenis kanker. Labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang potensial dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat.

Di Indonesia penyebaran labu kuning telah merata, hampir disemua kepulauan nusantara terdapat tanaman labu kuning. Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang menghasilkan labu kuning dalam jumlah yang cukup banyak, terutama di daerah Matur, Agam dan Solok. Akan tetapi pemanfaatan labu kuning belum begitu divariasikan. Pada umumnya masyarakat mengolah labu kuning sebagai makanan berupa kolak, dodol, *stick*, *cake*, *pudding*, serabi, kue mangkuk, bolu gulung. Salah satu cara memanfaatkan labu kuning lainnya yaitu sebagai bahan penambah rasa, warna dan aroma pada pembuatan *ice cream* labu kuning.

Pembuatan *ice cream* labu kuning menggunakan bahan dasar utama yaitu : susu cair, gula, tepung maizena, kuning telur ayam ras, dan labu kuning. *Ice cream* merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer didunia dan menjadi makanan yang sangat disukai oleh hampir semua kalangan masyarakat. *Ice cream* ini juga kaya akan nutrisi, komposisi terbesar *ice cream* adalah susu yang merupakan sumber protein dan energi yang dapat membantu pertumbuhan anak. *Ice cream* biasanya dikonsumsi sebagai hidangan penutup atau populer disebut *dessert*.

Ice cream di setiap negara mempunyai citarasa yang khas, seperti di Jepang yang dikenal dengan *matcha*. *Ice cream* merupakan makanan pendamping yang mengandung gizi yang bermanfaat dan baik dikonsumsi, sejauh ini *ice cream* yang beredar dipasaran dalam pengolahannya

menggunakan pewarna makanan, perasa tambahan ataupun bahan pengawet, karena hal tersebut pengolahan *ice cream* labu kuning memiliki kualitas dan rasa yang berbeda dari *ice cream* yang beredar luas dipasaran.

Pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi bahan dalam pembuatan berbagai macam makanan telah banyak dilakukan, salah satunya adalah dalam pembuatan *ice cream*. Dalam penelitian ini penulis menggunakan labu kuning yang sudah matang dan langsung menggunakannya secara utuh dalam proses pembuatan *ice cream*. Berdasarkan hasil prapenelitian *ice cream* mempunyai tekstur yang baik jika penambahan labu kuningnya sebanyak 15% dengan cara dikukus.

Memperkenalkan dan meningkatkan daya tarik masyarakat dalam mengkonsumsi serta memvariasikan makanan dari labu kuning, sehingga labu kuning dapat disukai oleh semua kalangan baik dari anak-anak hingga orang tua karena dalam pembuatan *ice cream* ini menggunakan labu kuning sehingga diharapkan hasil penelitian ini dapat diaplikasikan dalam industri skala rumah tangga maupun industri skala besar yang nantinya dapat meningkatkan nilai ekonomis dari labu kuning. Maka penulis tertarik untuk memanfaatkan labu kuning sebagai bahan penelitian , karena itu penulis mengangkat judul penelitian ini adalah **“Pembuatan *Ice Cream* Labu Kuning”**.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat *ice cream* dengan menggunakan labu kuning.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas *ice cream* dengan menggunakan labu kuning dilihat dari segi: warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang penambahan labu kuning dalam pembuatan *ice cream* sehingga dapat menambah daya guna labu kuning.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari labu kuning sebagai produk baru pada pembuatan *Ice cream*.
3. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan *ice cream*, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Diajukan sebagai syarat memperoleh gelar Diploma Tiga (D3) Tata Boga.