

**PEMANFAATAN TEPUNG BIJI KETAPANG
SEBAGAI PRODUK VARIASI JANHAGEL
KETAPANG COOKIES**

PROYEK AKHIR

Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar

Diploma Tiga (D III)



Oleh:

**FARAH PUTRI RAFANI
NIM 19079026**

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

2022

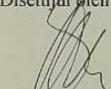
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pemanfaatan Tepung Biji Ketapang Sebagai Produk Variasi
Janhagel Ketapang Cookies

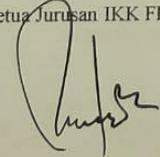
Judul : Pemanfaatan Tepung Biji Ketapang Sebagai Produk
Variasi Janhagel Ketapang Cookies
Nama : Farah Putri Rafani
NIM : 19079026
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2022

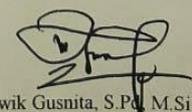
Disetujui oleh Pembimbing


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

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


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

Ketua Prodi D3 Tata Boga

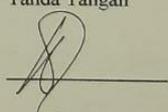
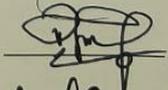
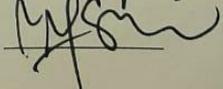

Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP 19760801 200501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan lulus setelah Dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Pemanfaatan Tepung Biji Ketapang Sebagai Produk
Variasi Janhagel Ketapang Cookies
Nama : Farah Putri Rafani
NIM/BP : 19079026/2019
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 12 Agustus 2022

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd	1. 
Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	2. 
Anggota	: Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Farah Putri Rafani
NIM : 19079026
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

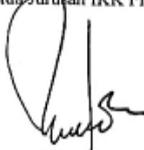
"Pemanfaatan Tepung Biji Ketapang Sebagai Produk Variasi Janhagel Ketapang Cookies"

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP


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

Saya yang menyatakan,


Farah Putri Rafani
NIM 19079026

ABSTRAK

Farah Putri Rafani. 2022. “Pemanfaatan Tepung Biji Ketapang Sebagai Produk Variasi Janhagel Ketapang Cookies “*Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pembuatan Janhagel Ketapang *Cookies* dari kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa Janhagel Ketapang *Cookies*. Manfaat penelitian ini adalah untuk menghasilkan produk *Cookies* (kue kering) yaitu modifikasi Janhagel Ketapang *Cookies* dengan memanfaatkan tepung biji ketapang sebagai pengganti tepung terigu yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan Janhagel Ketapang *Cookies*. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 5 orang dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seragam (persegi panjang, rapi dan seragam), kualitas warna adalah Kecoklatan kualitas aroma janhagel ketapang cookies adalah beraroma khas tepung biji ketapang, kualitas tekstur cookies adalah renyah, dan kualitas rasa adalah manis dan berasa tepung biji ketapang Harga jual Ketapang Janhagel Cookies Rp. 39.000/350gr atau Rp. 17.000/150gr

Kata Kunci: Tepung biji ketapang, Janhagel Ketapang Cookies

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Biji Ketapang Sebagai Produk Variasi Janhagel Ketapang Cookies”. Proyek akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya terutama kepada Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Pembimbing Proyek Akhir yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Selanjutnya penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Kepala Departemen Kesejahteraan keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Prof Dr. Asmar Yulastri, M.Pd. P.hD, selaku dosen Pembimbing Akademik (PA)
6. Seluruh Staf pengajar, Staf Administrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Mama, Papa, Faizah, Faiqa serta seluruh keluarga besar tercinta yang

telah memberikan kasih sayang, bantuan, dan perhatian yang melimpah, serta do'a yang selalu mengiringi langkah penulis yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk semua kebaikan dan keberhasilan penulis dalam menimba ilmu di Universitas Negeri Padang.

8. Teman-teman Tuli yang telah selalu mendukung penulis untuk tidak pernah berputus asa dan menyerah kepada keadaan sehingga membuat penulis berusaha percaya diri untuk berusaha sekuat tenaga untuk berkembang, membuka diri dalam segala hal yang sudah dihadapi dan akan dihadapi pada masa yang akan datang. Serta selalu menjadi penyemangat untuk berkomunikasi menggunakan bahasa isyarat BISINDO pada setiap pertemuan.
9. Teman-teman Prodi D3 Tata Boga angkatan 2019 yang telah menjadi penyemangat saat melakukan penelitian pada Proyek Akhir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa penulisan Proyek Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis menerima semua kritik dan saran demi perbaikan penulis untuk kedepannya. Penulis berharap tulisan ini bisa bermanfaat untuk peneliti selanjutnya dan semua pihak yang membutuhkan.

Padang, Agustus 2022

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Janhagel Ketapang Cookies	5
B. Ketapang	7
C. Resep Janhagel Ketapang Cookies.....	12
D. Bahan-Bahan yang digunakan dalam Cookies.....	14
E. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Cookies.....	21
F. Teknik Pengolahan Cookies.....	22
G. Kualitas Cookies	24
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Waktu dan Tempat Penelitian	28
B. Persiapan Alat dan Bahan	28
C. Pelaksanaan	29
D. Bagan Proses Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies.....	30
E. Penilaian	33
F. Uji Organoleptik.....	33
G. Nilai Akhir	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan.....	35
B. Pembahasan	51
C. Analisis Harga.....	56

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	60

**DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN**

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Bahan Resep Acuan Janhagel	12
2.2. Bahan Resep Modifikasi Janhagel Ketapang	14
2.3. Daftar Alat Yang Digunakan Untuk Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies	21
3.1. Daftar Alat Yang Digunakan Untuk Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies	28
3.2. Daftar Alat Yang Digunakan Untuk Pembuatan Janhagel Ketapang cookies.....	29
4.1 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (persegi Panjang) dalam Pembuatan Janhagel Cookies	35
4.2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (persegi Panjang) dalam Pembuatan Janhagel Cookies	36
4.3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (persegi Panjang) dalam Pembuatan Janhagel Cookies	37
4.4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Penggunaan Tepung biji ketapang dalam Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies.....	39
4.5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Penggunaan Tepung biji ketapang dalam Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies.....	43
4.6. Tabel 4.4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Penggunaan Tepung biji ketapang dalam Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies	45
4.7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Penggunaan Tepung biji ketapang dalam Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies.....	46
4.8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Tepung Biji Ketapang Penggunaan Tepung biji ketapang dalam Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies	48
4.9. Anggaran Biaya Janhagel Ketapang Cookies dari Tepung Ketapang.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Buah dan Daun Ketapang.....	9
2.2. Biji Ketapang	9
2.3. Isi Biji Ketapang	11
2.4. Gambar Janhagel Cookies (https://cakieshq.com/recipe/jan-hagel-cookies)	12
2.5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Biji Ketapang	16
3.1. Proses Pembuatan Janhagel Ketapang Cookies.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	62
2. Angket Penelitian.....	63
3. Surat Rekomendasi.....	64
4. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	68
5. Surat Permohonan Pembimbing.....	69
6. Surat Tugas Pembimbing	70
7. Surat Permohonan Izin Melaksanakan Penelitian.....	71
8. Surat Penelitian	72
9. Surat Permohonan Penguji	73
10. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	74

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi produk *bakery* di Indonesia mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir, terbukti dengan banyaknya toko-toko *bakery* baru yang menawarkan berbagai jenis produk yang ditawarkan. *Bakery* yang bahan utamanya terdiri dari tepung (biasanya tepung terigu) terdiri dari roti, *cake*, *pastry* dan *cookies*. Selama ini produk *bakery* diidentikkan menggunakan bahan baku tepung terigu yang diimpor dari luar negeri sehingga bahan baku lokal yang mempunyai kandungan gizi yang lebih baik sering diabaikan.

Cookies atau kue kering berasal dari kata *koekie* yang artinya *small cake*. Bahan dan cara pembuatan *cookies* memang tidak jauh berbeda dengan cara membuat *cake*. Meskipun begitu, di Indonesia sebutan *cookies* malah menjadi kue kering karena rasanya yang memang renyah dan kering, berbentuk kecil yang habis dalam 1 atau 2 kali gigitan dan sangat disukai oleh berbagai usia. *Cookies* atau kue kering berciri-ciri yaitu memiliki warna kuning kecoklatan dan sesuai dengan warna dari bahan kue tersebut. Tekstur dari kue kering biasanya renyah, aroma yang dikeluarkan harum yang ditimbulkan karena adanya bahan dasar dari *cookies* tadi. Banyak sedikit gula mempengaruhi manis atau tidaknya *cookies* yang dibuat dan karakteristik rasa bahan yang digunakan. (Fajiarningsih, 2013)

Sedangkan pengertian biskuit/*cookies* menurut SNI (2011) adalah

produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Biskuit seringkali dikonsumsi sebagai makanan selingan disamping makanan pokok. Sebagai makanan selingan, diharapkan dapat menyumbangkan energi dan sebagai pengganti energi yang telah dikeluarkan. Pada umumnya biskuit kaya akan energi, terutama berasal dari sumber karbohidrat dan lemak, lemak yang ditambahkan pada biskuit yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah, sehingga menjadi lebih lezat. Protein dapat juga digunakan sebagai bahan bakar apabila keperluan energi tubuh tidak terpenuhi oleh karbohidrat dan lemak. Sumber protein salah satunya dapat berasal dari kacang-kacangan dan dapat dikonsumsi dalam pembuatan biskuit. (Rudianto, dkk, 2014).

Biji ketapang merupakan hasil dari sumber daya alam Indonesia dimana pohon ketapang hidup secara homogen di pinggir-pinggir jalan sebagai pohon peneduh di taman kota, di pantai atau juga biasa tumbuh di area lapang lainnya. Biji ketapang ini belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, karena kurangnya informasi mengenai kandungan dan manfaat biji ketapang untuk tubuh manusia, maka biji ketapang hanya terbuang menjadi sampah organik dan menjadi masalah kebersihan. Kandungan gizi biji ketapang antara lain: protein (25,3%), gula (16%), serat (11,75%), karbohidrat (5,8%), fosfor (2200 µg/g), lemak mentah (16,35%) serta berbagai macam asam amino dan magnesium, kalsium, besi, seng, vitamin A,

vitamin C, natrium dan mangan. (Alfian Cahyo Budi, 2015). Untuk itu tepung biji ketapang diharapkan dapat dijadikan bahan pilihan untuk substitusi dalam pembuatan *cookies* (kue kering).

Berdasarkan masalah tersebut diatas, peneliti akan mengembangkan formula *cookies* (kue kering) dengan penggunaan tepung biji ketapang. Setelah mendapatkan formula kue kering yang baik, selanjutnya peneliti akan mengujicobakan untuk melihat penilaian dan daya terima dari masyarakat atau konsumen. Untuk itu penulis memilih judul “Pemanfaatan Tepung Biji Ketapang Sebagai Produk Variasi Janhagel Ketapang *Cookies*”.

B. Tujuan Penelitian

1. Membuat Janhagel Ketapang *Cookies*.
2. Mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa Janhagel Ketapang *Cookies*.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan diperoleh dalam pembuatan Proyek Akhir ini adalah, sebagai berikut:

1. Menghasilkan produk *Cookies* (kue kering) yaitu modifikasi Janhagel Ketapang *Cookies* dengan memanfaatkan tepung biji ketapang sebagai pengganti tepung terigu yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas.
2. Mengurangi ketergantungan produk patstry pada bahan pangan import

seperti tepung terigu dengan mengganti menggunakan bahan pangan lokal seperti biji ketapang.

3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan biji ketapang menjadi produk makanan yang menarik.
4. Meningkatkan nilai guna biji ketapang, yang selama ini hanya dikenal untuk pohon pelindung tapi bisa digunakan menjadi bahan pangan lokal.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.