

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU
DALAM PEMBUATAN PUTU AYU**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Diploma III (D 3)*



Oleh :
ALVIJA ZAIDI
NIM 2017/17079006

**PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADAN
2021**

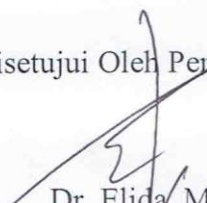
PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Putu Ayu

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Putu Ayu
Nama : Alvija Zaidi
NIM : 2017 / 170790206
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan


Padang, Agustus 2021

Disetujui Oleh Pembimbing

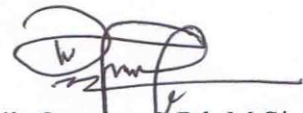

Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP


Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga


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

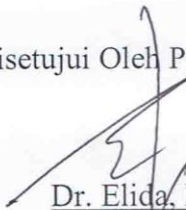
PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Putu Ayu

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Putu Ayu
Nama : Alvija Zaidi
NIM : 2017 / 170790206
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Agustus 2021

Disetujui Oleh Pembimbing


Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003


Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : info@fppgmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alvija Zaidi
NIM/TM : 17079006/2017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Putu Ayu”

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 di masyarakat negara.

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

Padang, Juni 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314198603 2015

Saya yang menyatakan,



Alvija Zaidi
NIM. 17079006

ABSTRAK

AlviJa Zaidi. 2021. “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Putu Ayu”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Unoversitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas putu ayu menggunakan ubi jalar ungu dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman pangan ubi jalar ungu. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan putu ayu ubi jalar ungu. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2021 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis ahli sebanyak 5 dosen dari Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil Uji Organoleptik setelah percobaan dan 2 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas volume putu ayu mengembang (100%), kualitas bentuk putu ayu ubi jalar ungu bulat (100%) dan rapi (60%), kualitas bentuk seragam putu ayu ubi jalar ungu bentuk seragam (80%) dan kualitas warna adalah berwarna ungu muda (80%), kualitas tekstur putu ayu ubi jalar ungu lembut (100%) dan tekstur lembab (80%), kualitas aroma putu ayu ubi jalar ungu cukup beraroma ubi jalar ungu (80%), dan kualitas rasa adalah cukup manis (100%) dan cukup terasa ubi jalar ungu (80%).

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Putu Ayu”**. Proyek akhir tersebut diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek akhir ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga 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 Dr. Elida, M.Pd selaku Penasehat Akademik dan dosen pembimbing proyek akhir yang telah menyediakan waktu untuk

memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta saran kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

6. Dosen, teknisi dan tata usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teristimewa untuk kedua orangtua, abang, dan adik penulis yang selalu memberi dukungan moril maupun materil dan doa kepada penulis.
8. Teman seperjuangan Boga Tagok 2017, Sahabat Taka Sanak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Penulis menyadari adanya kekurangan pada saat penulisan proyek akhir ini, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis berharap proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga.

Padang, April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. LatarBelakang.....	1
B. TujuanPenelitian	5
C. ManfaatPenelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Putu Ayu	6
B. Ubi Jalar Ungu	23
C. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	25
D. Resep Standar Kue Putu Ayu	9
E. Bahan yang digunakan pada Pembuatan Kue Putu Ayu	10
F. Alat yang digunakan pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	15
G. Kualitas Kue Putu Ayu	19
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
B. Pemilihan Bahan	29
C. Alat yang digunakan pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	32
D. Proses Pengolahan Kue Putu Ayu Tepung Ubi Jalar Ungu.....	34
E. Bagan Proses Pengolahan Kue Putu Ayu Tepung Ubi Jalar Ungu ...	34
F. Jenis dan Sumber Data.....	38
G. Tahap Penelitian	37
H. Uji Organoleptik	38

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data	39
1. Kualitas Volume Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu	39
2. Kualitas Bentuk Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu	42
3. Kualitas Warna Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu	48
4. Kualitas Aroma Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu	50
5. Kualitas Tekstur Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu	54
6. Kualitas Rasa Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu	56
B. Pembahasan	59
1. Kualitas Volume	60
2. Kualitas Bentuk	60
3. Kualitas Warna	62
4. Kualitas Aroma	63
5. Kualitas Tekstur	62
6. Kualitas Rasa	64
C. Analisis Harga	65

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	70
B. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

A. Bahan – Bahan	76
B. Alat Pengolahan	79
C. Petunjuk Pengisian Format Penilaian Uji Organoleptik	84
D. Surat Permohonan	90

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Kue Putu Ayu.....	15
2. Kandungan Gizi Tepung Terigu(100 g).....	17
3. Kandungan Gizi Tepung Ubi Ungu	
4. Kandungan Gizi Gula Pasir (100 g).....	18
5. Kandungan Gizi Kelapa Parut (100 g).....	19
6. Kandungan Gizi Telur (100 g).....	20
7. Kandungan Gizi TBM (100 g).....	21
8. Deskripsi Data UjiOrganoleptik Kualitas Volume Mengembang Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	44
9. Deskripsi Data UjiOrganoleptik Kualitas Bentuk Bulat Bergerigi bulat ditengah Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	45
10. Deskripsi Data UjiOrganoleptik Kualitas Bentuk rapi lapisan Penggunaan Tepung Ubi Jalar ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	47
11. Deskripsi Data UjiOrganoleptik Kualitas Bentuk Seragam Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	49
12. Deskripsi Data UjiOrganoleptik Kualitas Warna Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	51
13. Deskripsi Data UjiOrganoleptik Kualitas Tekstur Lembut Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	52
14. Deskripsi Data UjuOrganoleptik Kualitas Tekstur Lembab Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	
15. Deskripsi Data UjiOrganoleptik Kualitas Aroma Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	
16. Deskripsi Data UjiOrganoleptik Kualitas Rasa manis Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Kue Putu Ayu.....	
17. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Tepung Ubi Jalar Ungu Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu pada Pembutan Kue Putu Ayu....	

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Putu Ayu.....	7
2. Ubi Jalar Ungu.....	23
3. Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	26
4. Bagian Pembuatan Kue Putu Ayu Tepung Ubi Jalar Ungu.....	26
5. Lampiran.....	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Halaman

1. Dokumentasi Penelitian	76
2. Angket Penelitian	89
3. Surat Tugas Pembimbing	95
4. Surat Rekomendasi	94
5. Surat Permohonan Penguji	73
6. Surat Permohonan Penulis Proyek Akhir	96

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Putu ayu merupakan salah satu jenis kue yang termasuk kedalam kelompok kue basah. Menurut Noorkharani (20013:28) “Putu Ayu adalah adonan yang terbuat dari telur, gula yang dikocok hingga mengembang kaku, ditambahkan tepung dan bahan lainnya yang dimasak dengan cara dikukus”. Aroma wangi pandan dan kelapa menjadi kue ini memiliki cita rasa yang khas.

Menurut Budi Sutomo (20012:123) “putu ayu merupakan salah satu jajanan pasar yang populer dan disukai oleh semua kalangan baik di desa maupun dikota”. Hal ini ditandai dengan mudahnya kita mendapatkan kue putu ayu baik di warung, toko kue, dan di pasar. Kue ini biasanya dikenal masyarakat hanya berwarna hijau, warna tersebut diperoleh dari perwarna pandan.

Kue putu ayu adalah kue tradisioanal asli indonesia, kue putu ayu merupakan salah satu koleksi dari kue jajanan pasar yang dimiliki oleh indoneisa. Walaupun memiliki nama yang hampir sama degan kue putu, namun sebenarnya bahan dasar untuk pembuatan kue putu ayu sangatlah berbeda dengan kue putu ayu yang hanya menggunakan tepung beras untuk adinannya. Dalam pembuatan kue putu ayu biasanya menggunakan beberapa bahan yang biasa di gunakan untuk membuat bolu kukus. Persamaan dari kedua kue ini hanyalah pada pemakaian kelapa sebagai hiasanya

Walaupun dalam kue putu ayu, kelapa parut di gunakan sebagai toping bukan sebagai taburan. Rasa Kue Putu Ayu yang manis dan gurih bisa di jadikan alternatif sebagai hidangan pada acara keluarga ataupun sebagai cemilan. Kue putu biasanya di hidangkan pada acara-acara keluarga seperti selamatan, haatan, dll. Cara pembuatannya yang mudah dan ibu-ibu di pedesaan sering membuat kue tersebut.

Bahan utama pada pembuatan kue Putu Ayu adalah terigu. Kebutuhan akan terigu indonesia mulai menunjukkan kenaikan. Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu (Aptindo) memperkirakan, impor gandum tahun 2018 akan meningkat sebesar 5% - 6% dibandingkan tahun 2017 yang sebesar 8,5 ton. Bila dihitung, impor gandum tahun 2018 bisa berkisar 9 juta ton. Tepung terigu banyak digunakan karena sifatnya yang unggul dalam pengolahan. Akan tetapi, kebutuhan tepung terigu hanya bisa dipenuhi dengan impor dari negara lain. Segingga untuk mengatasi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu pada olahan makanan perlu dilakukan upaya pengurangan. Salah satu cara dengan menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti terigu salah satunya adalah ubi ungu.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden NO. 22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganelaragaman 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 loka.

Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak di temui di Indonesia selain ubi jalar yang berwarna putih kuning dan merah (lingga, 1995). ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas L.Poir* memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging ubinya, sehingga banyak perhatian. Menurut Pakorny et al (2001) dan Timberlake dan Bridle (1982) warna ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya. Konsentrasi Antosiani inilah yang menyebabkan beberapa jenis ubi ungu mempunyai gradasi warna ungu yang berbeda (Gadi,2008). Jenis umbi-umbian yang biasa ditanam petani di Indonesia anatara lain ubi kayu dan ubi jalar. Jenis umbi berserat tinggi hanya sesuai untuk bahan baku pembuatan pati (Suimono,1999).

Sumatera Barat dikenal sebagai daerah yang memiliki berbagai macam tanaman produk pertanian, salah satu adalah ubi ungu yang memiliki sumber vitamin dan meneral. Buah ubi jalar merupakan salah satu jenis komodita hortikultural dalm kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia karena ubi jalar sebagai sumber pro vitamin A yang baik, dasamping itu ubi jalar juga sebagai sumber kalori utama selain alpokat dan durian.

Menurut Pakorny (2001) dan Timberlaka Da Bridle (1982), Antosianin pada ubi jalar ungu mempunyai aktivitas antioksidan pada ubi jalar merah dan merah adalah pada jenis zat warnanya. Pada ubi jalar merah yang ditemukan Dominat adalah jenis pelargonidin rutinoside glucuside, sedangkan pada ubi jalar ungu adalah antosianan dan peonidin glikosida

yang mempunyai aktivitas antioksidasi alami dan sekaligus berwarna ungu alami. Secara nutrisi, ubi jalar pada umumnya didominasi oleh karbohidrat yang dapat mencapai 27,9% dengan kadar air 68,5%, sedangkan dalam bentuk tepung karbohidrat mencapai 85,26% dengan kadar air 7,0%. Selain itu, Zuraida dan Supriati (2008) menyatakan bahwa tepung ubi jalar mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi.

Karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung terigu. Hal ini mendukung pemanfaatan tepung ubi jalar sebagai alternatif sumber karbohidrat yang dapat disubstitusikan pada produk terigu dan turunannya yang bernilai tambah bagi kesehatan.

Pemanfaatan ubi jalar ungu masih kurang maksimal karena ubi jalar sangat sulit di dapat, padahal ubi jalar ungu memiliki kandungan zat antioksidan yang cukup tinggi dibandingkan dengan ubi jalar yang lain.

Berdasarkan literatur yang sudah ada dari berbagai penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang penggunaan ubi jalar ungu, diantaranya : 1). Penggunaan ubi jalar ungu pada pembuatan martabak manis mini, Vontana Valencia (2019), 2). Penggunaan ubi jalar ungu dalam pembuatan kembang goyang, Zufranida (2015), 3). Pembuatan kue lumpur dari ubi jalar ungu, Debi (2015), 4). Pembuatan es krim ubi jalar ungu dari dadiah, Peradasari Pertiwi (2016).

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang ubi jalar ungu dalam pembuatan *putu ayu*, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan pangan

lokal yaitu ubi jalar ungu dalam pembuatan putu ayu dengan harapan dapat memberikan suatu variasi, inovasi dan menambah nilai jual pada putu ayu dengan judul “ **Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Kue Putu Ayu** “.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut ini :

1. Dapat membuat kue Putu Ayu menggunakan tepung ubi jalar ungu.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas Kue Putu Ayu dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu yang dilihat dari segi : volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganekaragaman olahan tepung ubi jalar ungu sebagai produk baru pada kue putu ayu
2. Dapat menambah wawasan pada ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan kue putu ayu dari tepung ubi jalar ungu sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung ubi jalar ungu.
3. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pembuatan kue putu ayu dari tepung ubi jalar ungu.
4. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen.

5. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung ubi jalar ungu.
6. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan di bidang Tata Boga dalam penggunaan tepung ubi jalar ungu.
7. Meningkatkan nilai mutu dan nilai ekonomi yang lebih bermanfaat pada ubi jalar ungu.
8. Salah satu syarat untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.