

**PENGGUNAAN UBI JALAR UNGU PADA PEMBUATAN
MARTABAK MANIS MINI**

PROYEK AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya



Oleh

**VONTANA VALENCIA
NIM: 14079036/2014**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Martabak Manis Mini

Judul : Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Martabak Manis Mini
Nama : Vontana Valencia
NIM : 14079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2019

Disetujui oleh Pembimbing :



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

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis 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 : Vontana Valencia
NIM : 14079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, Februari 2019


Tim Penguji Nama :

Tanda Tangan

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si

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 : ikunp.info@gmail.com



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Vontana Valencia
NIM : 14079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir dengan judul :

Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Martabak Manis Mini

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 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. Wismelis Syarif, M.Pd
NIP: 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan


Vontana Valencia
NIM. 14079036

ABSTRAK

Vontana Valencia. 2019. “Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Martabak Manis Mini. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.”

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas martabak manis mini ubi jalar ungu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar ungu, menambah keanekaragaman hasil olahan ubi jalar ungu dan menambah variasi olahan martabak. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2018 di *workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis adalah mahasiswa D3 dan S1 Tata Boga yang berjumlah 15 orang panelis. Berdasarkan uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendapatkan kualitas bentuk rapi dan bulat, kualitas warna ungu, kualitas aroma khas martabak manis mini, kualitas tekstur lembut dan berpori, dan kualitas rasa manis dan legit. Harga jual martabak manis mini ubi jalar ungu senilai Rp. 12.000.- per kotak.

Kata Kunci: Martabak Manis Mini, Ubi Jalar Ungu, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Martabak Manis Mini”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program 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 terima kasih 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 dan selaku dosen penguji Proyek Akhir serta selaku dosen pembimbing akademik.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si, selaku dosen penguji Proyek akhir.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Seluruh teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua Orang Tua Tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
8. Kakak, abang dan semua adik-adik yang selalu mendoakan dan memberi semangat kepada penulis.
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2014, serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan 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 Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya,

Padang, 11 Februari 2019

Vontana Valencia

DAFTAR ISI

	Halaman
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	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Pengertian Martabak Manis Mini.....	5
B. Ubi Jalar Ungu	7
C. Resep Martabak Manis Mini.....	9
D. Bahan Yang di Gunakan Dalam Pembuatan Martabak Manis Mini Ubi Ungu.....	10
E. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Martabak Manis Mini Ubi Ungu.....	14
F. Kualitas Martabak Manis Mini Ubi Jalar Ungu	19
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Persiapan Bahan	24
D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Martabak Manis Mini Ubi Ungu.....	26
E. Proses Pengolahan Martabak Manis Mini Ubi Ungu.....	28
F. Bagan Penggunaan Ubi Ungu pada Martabak Manis Mini	30

G. Jenis Data dan Sumber Data	31
H. Tahap Penelitian.....	32
I. Uji Organoleptik.....	34
J. Analisis Data	34
BAB IV TEMUAN	
A. Jenis Penelitian.....	36
B. Pembahasan.....	47
C. Analisis Harga.....	53
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi tiap 100 gram Ubi Ungu.....	8
2. Resep Standar Martabak Manis Mini.....	10
3. Komposisi Kimia Tepung Terigu Per 100 gram	11
4. Resep Martabak Manis Mini Ubi Ungu	28
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Matabak Manis Mini	37
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	38
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Penggunaan Ubi Jala Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	40
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Ungu Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	42
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Beraroma Khas Martabak Manis Mini Tekstur Berpori Penggunaan Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Martabak Manis Mini	44
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	45
11. Anggaran Biaya Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Martabak Manis Mini	7
2. Ubi Jalar Ungu	8
3. Martabak Manis Mini Ubi Ungu	29
4. Diagram Alir Proses Pembuatan Martabak Manis Ubi Ungu	30
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini	38
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini	39
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	41
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	43
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Berpori Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	45
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Berpori Penggunaan Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Martabak Manis Mini.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	60
2. Olah Data Metode Presentase	65
3. Surat Permohonan Penulisan proyek Akhir	68
4. Surat Rekomendasi	69
5. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	70
6. Surat Pembimbing	71
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	72
8. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	74
9. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	75

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue merupakan makanan ringan yang terbuat dari campuran berbagai bahan pangan, memiliki bentuk dan jenis yang beraneka ragam. Kue memiliki berbagai macam rasa seperti: gurih dan manis. Kue biasanya menjadi pendamping saat sarapan pagi atau sebagai cemilan saat kumpul keluarga, salah satunya adalah martabak. Martabak terdiri dari 2 jenis yaitu martabak manis dan martabak telur.

Martabak manis menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah makanan yang terbuat dari adonan tepung terigu, telur, gula, yang ditaburi bubuk kacang tanah dan cokelat, kemudian dipanggang dan dilipat, sedangkan definisi martabak telur adalah makanan terbuat dari adonan tepung terigu (untuk lapisan luar) dan adonan telur, daging giling, dan rempah (untuk bagian isi) yg kemudian digoreng. Martabak manis merupakan makanan khas dari Indonesia tepatnya Bangka Belitung yang mana isian di dalamnya berupa *messes*, keju, pisang, dan lainnya. Risman Naisdih (2015:31) mengatakan “Martabak manis atau yang aslinya bernama *Hok Lo Pan* awalnya adalah makanan khas Bangka Belitung, *Hok Lo Pan* atau martabak diciptakan oleh orang-orang *Hakka (khek)* Bangka keturunan Tiongha, satu-satunya di dunia makanan orang suku *Hakka (khek)* yang memakai nama suku *Hok Lo*”. Martabak manis disukai karena rasanya yang manis legit dan topping beranekaragam yang dapat divariasikan sesuai dengan selera.

Seiring dengan perkembangan dunia kuliner martabak manis mini diciptakan dengan komposisi tepung terigu yang merupakan bahan impor. Salah satu inovasi martabak manis mini yang ingin diciptakan adalah penambahan bahan pangan lokal. Hal ini bertujuan untuk penganekaragaman bahan makanan dengan menggunakan bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti ubi jalar ungu. Ubi jalar atau ubi rambat (*Ipomoea Batatas L*) merupakan salah satu tanaman palawija yang sering diolah oleh masyarakat dan merupakan tanaman yang sangat mudah untuk dibudidayakan.

Ubi jalar memiliki ciri yang berbeda, menurut Rahman Rukmana (2000:19) “Ubi jalar memiliki ciri-ciri yang dapat dilihat dari segi batang tanaman dan *varietas*, ada yang umbinya berukuran besar, sedang, dan kecil, dengan bentuk yang tidak beraturan bulat, lonjong atau bulat panjang”. Berdasarkan jenisnya ubi jalar dapat dikelompokkan menjadi lima macam, menurut pendapat Ginting (2010) yang menyatakan bahwa:

Ubi jalar dibedakan menjadi beberapa golongan sebagai berikut: (a) Ubi jalar putih, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna putih. (b) Ubi jalar kuning, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan. (c) Ubi jalar orange, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna orange. (d) Ubi jalar jingga, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna jingga jingga muda. (e) Ubi jalar ungu, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna ungu hingga ungu muda.

Ubi ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayumurasaki*) merupakan salah satu komoditas yang banyak diolah menjadi produk bernilai gizi tinggi seperti *stick* ubi ungu, *pudding* ubi ungu, *cake* ubi ungu, *ice cream* ubi ungu, klepon ubi ungu, donat ubi ungu, talam ubi ungu dan lain sebagainya. Ubi ungu memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, dalam 100 gram ubi jalar ungu, terkandung

karbohidrat 93.23 g, lemak 0.75 g, protein 4.40 g, abu 1.62 g dan air 61.64 gram, sehingga produk olahan ubi ungu memiliki sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena ekonomis dan terjangkau serta ubi ungu mudah untuk didapatkan dipasaran. Berdasarkan kandungan gizi pada ubi ungu sangat memungkinkan rasanya untuk mengolah ubi ungu menjadi makanan yang beragam variasinya.

Produk yang akan penulis teliti adalah martabak manis mini. Penulis memilih bahan lokal ubi ungu sebagai tambahan dalam pembuatan martabak manis. Pemilihan ubi ungu ini diharapkan dapat memberi variasi dan inovasi baru dari martabak manis mini. Selain itu juga dapat meningkatkan nilai ekonomis pada ubi jalar ungu.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik memanfaatkan ubi jalar ungu untuk dijadikan penelitian yang berjudul “**Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Martabak Manis Mini**”, yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Membuat martabak manis mini dengan memanfaatkan ubi jalar ungu.
2. Mendeskripsikan kualitas martabak manis mini dilihat dari segi :
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai jual dan daya guna ubi jalar ungu.
2. Menambah keanekaragaman dari hasil olahan ubi jalar ungu sebagai produk baru dalam pembuatan martabak manis mini.
3. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pengolahan ubi jalar ungu
4. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan penelitian serta mengaplikasikan ilmu Tata Boga yang telah diperoleh di bangku perkuliahan.
5. Sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi mahasiswa Tata Boga jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga terhadap konsumsi martabak manis mini ubi jalar ungu.
6. Penelitian ini merupakan syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.