

**PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG DALAM PEMBUATAN BOLU
ZEBRA**

PROYEK AKHIR

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



Oleh:

**SALMA OCTARIA WITRI
NIM 2017/17079064**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2020**

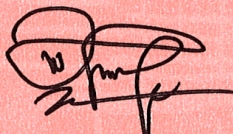
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra

Judul : Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra
Nama : Salma Octaria Witri
NIM : 17079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Perhotelan

Padang, Agustus 2020

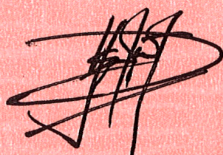
Disetujui oleh Pembimbing



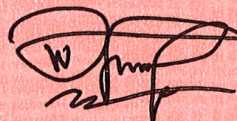
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP.19610314 198603 201



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Salma Octaria Witri
NIM : 17079064
Judul : Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, Agustus 2020

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

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

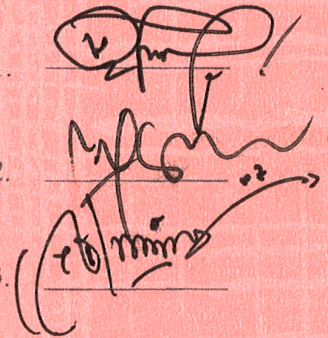
1.

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

2.

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3.

The image shows three handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal line. The first signature is the most legible, appearing to be 'Wiwik Gusnita'. The second signature is more stylized and less legible. The third signature is also stylized and less legible. The signatures are arranged vertically, corresponding to the numbered list on the left.

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Salma Octaria Witri
Nim : 17079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2020

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Salma Octaria Witri
NIM. 17079064

ABSTRAK

Salma Octaria Witri. 2020. "Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra". *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat bolu zebra dengan penggunaan tepung kentang dan mendeskripsikan kualitas bolu zebra dengan menggunakan tepung kentang dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah diversifikasi pangan umbi - umbian, serta membuat inovasi dalam pembuatan bolu zebra menggunakan bahan lokal tepung kentang. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan pembuatan bolu zebra dari tepung kentang. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2020 sampai 15 Agustus 2020, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah penulis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan dan kualitas bolu zebra dari tepung kentang dari segi volume mengembang, bentuk rapi dan motif zebra, berwarna putih kekuningan dan coklat, tekstur lembut dan lembap, beraroma tepung kentang dan coklat, memiliki rasa manis, tepung kentang dan coklat.

Kata kunci : Bolu Zebra, Tepung Kentang, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra”** diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang dimiliki, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka proyek akhir ini dapat Penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini Penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga 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 Program Studi D3 Tata Boga dan sekaligus pembimbing proyek akhir 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. Bapak atau Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak atau Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ayah Ibu yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa yang tak henti - hentinya.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu Penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak atau ibu dan rekan-rekan berikan mendapatkan imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia tidak ada yang sempurna dan tidak luput kesalahan serta kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari Proyek Akhir ini Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan Penulis di masa yang akan datang. Akhir kata Penulis ucapkan terima kasih. Semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya bagi rekan-rekan mahasiswa atau mahasiswi khususnya Tata Boga.

Padang, Agustus 2020

Salma Octaria Witri

DAFTAR ISI

HALAMANN JUDUL
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAL TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Manfaat Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI.....	6
A. Bolu Zebra.....	6
B. Kentang	8
C. Tepung Kentang	12
D. Resep Standar Bolu Zebra.....	15
E. Bahan - Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Bolu Zebra	15
F. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	20
1. Alat Persiapan	20
2. Alat Pengolahan	22
G. Metode Pembuatan Bolu Zebra.....	24
H. Kualitas Bolu Zebra	24

BAB III PROSEDUR PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian	30
C. Persiapan Bahan	30
D. Alat yang Digunakan.....	32
1. Alat Persiapan	33
2. Alat Pengolahan	33
E. Proses Pengolahan	33
1. Mempersiapkan Alat dan Bahan yang Diperlukan	33
2. Proses Pengolahan Bolu Zebra	34
F. Bagan Proses Pembuatan	36
G. Jenis dan Sumber Data	37
1. Jenis Data	37
2. Sumber Data.....	37
H. Tahap Penelitian.....	38
I. Uji Organoleptik	40
J. Analisis Data.....	41
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	42
A. Deskripsi Data.....	42
1. Kualitas Volume (Mengembang) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra	42
2. Kualitas Bentuk (Rapi dan motif Zebra) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	44

3. Kualitas Warna (Putih Kekuningan dan Cokelat) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra	46
4. Kualitas Tekstur (Lembut dan Lembap) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	47
5. Kualitas Aroma (Kentang dan Cokelat) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	49
6. Kualitas Rasa Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	51
B. Pembahasan	55
1. Kualitas Volume (Mengembang) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra	55
2. Bentuk (Rapi dan motif Zebra) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Kemojo.....	56
3. Warna (Putih Kekuningan dan Cokelat) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	57
4. Tekstur (Lembut dan Lembab) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra	58
5. Aroma (Kentang dan Cokelat) Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra	59
6. Rasa Pada Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra ..	60
C. Penentuan Harga Jual	61
BAB V PENUTUP	64
A. Kesimpulan	64

B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

1. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	43
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra	44
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Motif Zebra) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Kemojo	45
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih Kekuningan dan Cokelat) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra	46
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	47
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembap) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	48
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Kentang) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	49
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	50
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bolu Zebra	51
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Kentang) Pada Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bou Zebra.....	52
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Cokelat) Pada	

Penggunaan Tepung Kentang Dalam Pembuatan Bou Zebra.....	54
12. Anggaran Biaya Pembuatan bolu zebra menggunakan tepung kentang	61

DAFTAR GAMBAR

1. Bolu Zebra.....	7
2. Kentang	11
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang.....	14
4. Diagram Alir Poses Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Bolu Zebra.....	36
5. Proses Pembuatan Tepung Kentang.....	70
6. Bahan Pembuatan Bolu Zebra.....	71
7. Alat Persiapan	72
8. Alat Pengolahan	73

DAFTAR LAMPIRAN

1. Dokumentasi Penelitian	70
2. Surat Rekomendasi Judul Tugas Akhir.....	71
3. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	72
4. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	73
5. Surat Penelitian	74
6. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	75
7. Surat Konsultasi	76

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan berbahan dasar tepung terigu telah menjadi makanan yang sering ditemukan di Indonesia. Menurut Hapsari (2015), penggunaan tepung terigu di Indonesia menjadi semakin tinggi seiring dengan banyaknya olahan pangan nusantara yang menggunakan tepung terigu. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu di Indonesia maka perlu dilakukan diversifikasi pangan pada umbi - umbian salah satunya kentang.

Kentang merupakan tanaman umbi yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan makanan pengganti makanan pokok. Selain kentang kaya akan kandungan karbohidrat, kentang juga mengandung nutrisi lain seperti protein, mineral (Fe) dan vitamin (B-kompleks dan Vitamin C). Nilai kandungan nutrisi kentang bervariasi tergantung dari varietas, cara penyimpanan, musim tanam, jenis tanah, pemberian pupuk dan pola tanam.

Kentang selain dikonsumsi dalam bentuk segar, biasanya juga digunakan untuk olahan makanan seperti pelengkap sayur, perkedel, keripik, kerupuk, dodol, pati, kentang tumbuk dan tepung kentang. Namun untuk ketiga jenis olahan terakhir (pati, kentang tumbuk, dan tepung kentang) belum secara umum diperdagangkan di Indonesia. Oleh karena itu, perlu adanya pengembangan panganekaragaman untuk meningkatkan nilai ekonomi kentang dimana kentang dioalah menjadi tepung kentang.

Pengolahan tepung kentang dengan menjadikan tepung merupakan salah satu usaha penganekaragaman bahan pangan serta dapat memperpanjang daya tahan dan daya simpan kentang. Namun tidak begitu banyak masyarakat yang paham akan kegunaan tepung kentang. Salah satu cara untuk mengoptimalkan tepung kentang adalah dengan menggunakannya pada pembuatan bolu zebra.

Bolu zebra adalah salah satu jenis bolu yang telah dimodifikasi, dengan berkembangnya zaman maka kreatifitas manusia semakin berkembang sehingga tercipta bolu yang dimodifikasi dengan bentuk motif seperti kulit zebra. Bolu zebra sangat digemari pada saat sekarang ini, karena bolu zebra memiliki rasa yang enak, bentuk yang unik dan menggunakan bahan - bahan yang terjangkau dan mudah didapat, selain bahan yang mudah didapat bolu zebra juga mudah diolah. Pada umumnya pembuatan bolu zebra hampir sama dengan pembuatan bolu lainnya, yang membedakannya adalah teknik membentuk motif seperti zebra.

Teknik pengolahan bolu zebra menggunakan metode *sponge cake*. Menurut Bogasari Baking Center (2003 : 11) “metode *sponge cake* yaitu : telur dan gula dikocok dengan kecepatan tinggi sampai mengembang, setelah itu masukkan terigu secara bertahap dengan mixer kecepatan rendah, bila menggunakan *margarine* cairkan atau kocok dulu, kemudian masukkan secara perlahan dan merata”.

Penggunaan tepung kentang dalam pembuatan bolu zebra diharapkan dapat memperbaiki karakteristik bolu zebra seperti, volume, bentuk, rasa,

aroma dan tekstur. Penggunaan tepung kentang pada bolu zebra ini merupakan usaha diversifikasi pangan dengan memanfaatkan produk lokal, yang dapat menyadarkan masyarakat bahwa tepung kentang dapat diolah menjadi berbagai produk berbasis karbohidrat sehingga merangsang tumbuhnya industri-industri penepungan kentang yang akan menurunkan penggunaan terigu.

Berdasarkan beberapa sumber yang telah penulis temukan bahwa penelitian tepung kentang ada dilakukan oleh beberapa orang yaitu diantaranya : 1) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue pukis (Saka Anyana, 2019), 2) pembuatan roti kukus menggunakan tepung kentang (Shindy Wesli, 2019), 3) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan roll cake (Wike Silviana Putri, 2019), 4) pembuatan cookies menggunakan tepung kentang (Niftahul Jannah, 2019), 5) pembuatan kue cubit dari tepung kentang (Ririn Febrina, 2019), 6) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue lapis malaysia (Hari Fadhillah, 2019), 7) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan cupcake (Silvia Maharani Candra, 2019), 8) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan brownies kering (Puti Amara Elsa Desi, 2019).

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang dalam Pembuatan Bolu Zebra”**, dengan harapan bisa menciptakan produk baru dibidang makanan. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penganekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat sekitar.

B. Tujuan Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat bolu zebra menggunakan tepung kentang
2. Mendeskripsikan kualitas bolu zebra dari tepung kentang dari segi :
 - a. Bentuk
 - b. Volume
 - c. Warna
 - d. Tekstur
 - e. Aroma
 - f. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian diatas, adapun manfaat yang disampaikan yaitu :

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan bolu zebra menggunakan tepung kentang sehingga dapat menambah daya guna kentang.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan bolu zebra.
3. Meningkatkan nilai ekonomis kentang.
4. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu.
5. Memberikan informasi terhadap masyarakat dan mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi

pembuatan bolu zebra, khususnya kepada mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.

6. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar dari tepung kentang.
7. Penelitian ini juga sebagai syarat penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang