

**PENGGUNAAN TEPUNG KENTANG
PADA PEMBUATAN KUKIS LIDAH KUCING**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar
Diploma III Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**SALMA REMA KHAIR
NIM: 17079065/2017**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2020**

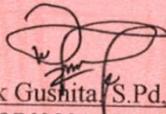
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing

Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis
Lidah Kucing
Nama : Salma Rema Khair
NIM : 17079065
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2020

Disetujui oleh Pembimbing



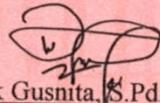
Wiwik Gusnita, S.Pd, M. Si
NIP : 19760801 200501 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Salma Rema Khair
NIM : 17079065
Judul : Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis
Lidah Kucing
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

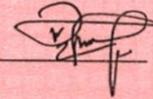
Padang, September 2020

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

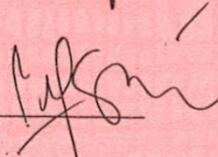
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd.,M.Si

1.



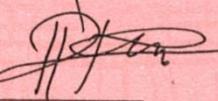
Anggota : Rahmi Holinesti, S. TP, M. Si

2.



Anggota : Ranggi Rahimul Insan,SP.,M.Si

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Salma Rema Khair
Nim : 17079065
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 Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing”
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, September 2020

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Salma Rema Khair
NIM. 17079065

ABSTRAK

Salma Rema Khair, 2020. “Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing”. “Proyek Akhir”. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kukis lidah kucing dengan penggunaan tepung kentang , serta mendeskripsikan kualitas kukis lidah kucing dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman olahan tepung kentang sebagai produk baru dari kukis lidah kucing, serta upaya penganekaragaman pangan berbasis kentang yang selama ini masih digalakan oleh pemerintah. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pembuatan kukis lidah kucing menggunakan tepung kentang. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Agustus di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali percobaa menunjukkan bahwa kualitas bentuk kukis lidah kucing dengan penggunaan tepung kentang adalah bentuk rapi. Kualitas warna adalah kuning, kualitas aroma tidak beraroma tepung kentang, kualitas tekstur renyah, kualitas rasa manis dan tidak terasa tepung kentang. Harga jual penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kukis lidah kucing tersebut senilai Rp. 15.000/150 gr

Kata Kunci: Kukis Lidah Kucing, 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 Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing”** 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 laporan 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 Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus Dosen Pembimbing Akademik.

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. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
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, September 2020

SALMA REMA KHAIR

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kukis Lidah Kucing	6
B. Kentang	7
C. Tepung Kentang	10
D. Resep Standar Kukis Lidah Kucing	15
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kukis Lidah Kucing	16
F. Peralatan Pembuatan Kukis Lidah Kucing	18
G. Kualitas Kukis Lidah Kucing.....	22
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	25
C. Pemilihan Bahan	25
D. Alat Yang Digunakan.....	27
E. Proses Pengolahan.....	28

F. Bagan Proses Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	30
G. Jenis dan Sumber Data	31
1. Jenis Data	31
2. Sumber Data.....	31
H. Tahap Penelitian.....	32
1. Format Penelitian	32
2. Uji Organoleptik	34
I. Analisis Data	34

BAB VI TEMUAN DAN ANALISIS DATA

A. Deskripsi Data.....	36
1. Kualitas Bentuk (Rapi) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	36
2. Kualitas Warna (Kuning) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	38
3. Kualitas Tekstur (Renyah) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	40
4. Kualitas Aroma (Tepung Kentang) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing.....	41
5. Kualitas Rasa Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	43
B. Pembahasan.....	47
1. Bentuk (Rapi) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	48
2. Warna (Kuning) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	48
3. Tekstur (Renyah) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	49
4. Aroma (Tepung Kentang) Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	49

5. Rasa Pada Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing	50
C. Penentuan Harga Jual.....	51
BAB V PENUTUP KESIMPULAN DAN SARAN	
A. KESIMPULAN	54
B. SARAN	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
1. Komposisi Zat Gizi Tepung Kentang	10
2. Resep Standar Kukis Lidah Kucing	15
3. Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu per 100 gr	16
4. Komposisi Zat Gizi telur per 100 gr	17
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi.....	37
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning	38
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah	40
8. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Tepung Kentang.....	42
9. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	44
10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Tepung Kentag	46
11. Anggaran Biaya Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucig	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Kukis Lidah Kucing.....	6
2. Bantuk Kentang Putih	8
3. Bentuk Kentang Kuning.....	9
4. Bentuk Kentang Merah	9
5. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang.....	14
6. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi	38
7. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning.....	39
8. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah.....	41
9. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Tepung Kentang	43
10. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	45
11. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Tepung Kentang.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

1. Dokumentasi Penelitian	59
2. Angket Penelitian	66
3. Surat Tugas Pembimbing	69
4. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	70
5. Surat Penelitian	71
6. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	75
7. Kartu Konsultasi	76

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kukis merupakan salah satu makanan yang banyak disukai oleh masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. Kukis mempunyai cita rasa yang manis dan bentuknya kecil-kecil. Umumnya kukis dikonsumsi sebagai makanan selingan dan sering dihidangkan pada hari raya besar keagamaan. Menurut Fatmawati,dkk (2018) "kue kering merupakan hidangan *favorite* setiap orang karena makanan ini sangat cocok dihidangkan sebagai cemilan untuk melengkapi minuman ataupun sebagai hidangan jamuan acara-acara sepesial".

Menurut (Adjab subagjo, 2007) "*Cookies* adalah produk pastry yang bahan dasar terdiri dari butter, gula, telur dan terigu lalu diaduk hingga tercampur rata, dicetak tipis dan ukurannya kecil-kecil diatas loyang pembakar, dipanggang dengan panas rendah, hasilnya kering dan renyah". Ada beranekaragam kukis di Indonesia salah satunya yaitu kukis lidah kucing. Kukis lidah kucing adalah sejenis kue kering yang mempunyai bentuk panjang dan tipis menurut sejarahnya kue ini diciptakan pertama kali dari Belanda, kue ini masuk ke Indonesia seiring dengan zaman kolonialisasi Belanda, dalam bahasa Belanda, kue ini dinamakan "Kotte Tong" (Dwiamelia Savitri, 2016). Pada umumnya kukis lidah kucing merupakan kue kering yang berbahan dasar tepung terigu, putih telur, gula halus, dan margarin (Rahma wati, 2013).

Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) merupakan tanaman pangan yang banyak dibudidayakan sebagai komoditas pertanian bersumber karbohidrat setelah gandum, beras, jagung dan singkong. Provinsi Jambi merupakan salah satu daerah penghasil kentang. Menurut Dwi Wandani dan Gebry Ayu Harianto (2012) “Provinsi Jambi adalah salah satu daerah penghasil kentang di Pulau Sumatera. Jumlah produksi kentang di Provinsi Jambi rata-rata menyumbang 5,95 persen terhadap produksi kentang nasional”. Kabupaten Kerinci merupakan salah satu daerah yang menjadi sentral produksi komoditas kentang di Provinsi Jambi. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kerinci menyatakan bahwa 822.518 Ton kentang yang dihasilkan oleh Kabupaten Kerinci sepanjang tahun 2018.

Berlimpahnya bahan baku lokal yang ada di Indonesia bisa dimanfaatkan untuk campuran atau pengganti tepung, salah satunya yaitu dengan memanfaatkan umbi kentang, tepung kentang merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang merupakan hasil dari pangan lokal. Hal ini sejalan dengan penetapan peraturan pemerintah pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1 :

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

Kandungan air yang cukup tinggi membuat kentang menjadi cepat busuk, kentang yang dihasilkan para petani biasanya hanya dijual secara utuh, sedangkan jika sebagian hasil pertanian diolah menjadi produk baru, inovatif dan kreatif maka dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kentang. pengolahan kentang dengan menjadikan tepung merupakan salah satu usaha penganekaragaman bahan pangan serta dapat memperpanjang daya tahan dan daya simpan kentang sehingga meningkatkan harga jual kentang. Menurut Dikki Zulfikar dan Wiwik Gusnita, (2019) "Pengolahan kentang dengan menjadikan tepung merupakan salah satu upaya divertifikasi bahan makanan dan dapat memperpanjang daya tahan dan umur simpan kentang". Nilai gizi pada kentang setiap 100 gram kentang mengandung kalori 379 kal, protein 0,3 g, lemak 0,1 g, karbohidrat 85,6 g, kalsium 20 mg, fosfor 30 mg, zat besi 0,5 mg, dan vitamin B 0,04 mg (Budi Samadi 2007:13).

Berdasarkan literatur yang penulis baca pada penelitian sebelumnya sudah ada yang melakukan penelitian tentang penggunaan tepung kentang diantaranya : 1) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan pukis, Saka Anyana (2019) 2) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan kue lapis malaysia, Hari Fadhilah (2019) 3) pembuatan cookies menggunakan tepung kentang, Niftahul Jannah (2019) 4) penggunaan tepung kentang dalam pembuatan brownies kering, Puti

Amara Elsa Desi (2019) 5) pembuatan roti kukus menggunakan tepung kentang, Shindy Wesli (2019).

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Kentang Pada Pembuatan Kukis Lidah Kucing”**. Penulis berharap dengan judul tersebut dapat memberikan variasi dan inovasi pada produk kukis lidah kucing.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat Kukis lidah kucing dengan penggunaan tepung kentang
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kukis lidah kucing dengan penggunaan tepung kentang dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan kukis lidah kucing adalah sebagai berikut:

1. Penganekaraman olahan tepung kentang sebagai produk baru dalam pembuatan kukis lidah kucing.

2. Sebagai informasi tentang penggunaan tepung kentang pada pembuatan kukis lidah kucing.
3. Memambah ilmu pengetahuan dalam penggunaan dan pembuatan tepung kentang di bidang Tata Boga
4. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung kentang dalam pembuatan cookies.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.