

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR ORANGE DALAM PEMBUATAN
BOLU ZEBRA**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Studi
Diploma Tiga (D III)*



OLEH

FUJI KHAIRINA UTAMI

NIM : 16079015 . 2016

**PRODI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

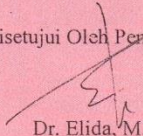
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Bolu Zebra

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Bolu Zebra
Nama : Fuji Khairina Utami
NIM : 2016 / 16079015
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

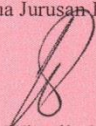
Padang, Agustus 2019

Disetujui Oleh Pembimbing

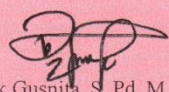

Dr. Elida, M. Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP


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

Ketua Prodi D3 Tata Boga

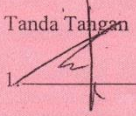

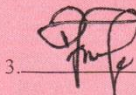

Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fuji Khairina Utami
NIM : 2016 / 16079015
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange 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 Tim Penguji Program Studi D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2019

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Elida, M. Pd	1. 
Anggota	Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd	2. 
Anggota	Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fuji Khairina Utami
NIM : 2016 / 16079015
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 Orange Dalam Pembuatan Bolu Zebra”

Adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya 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 2019

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan



Fuji Khairina Utami
NIM. 16079015

ABSTRAK

Fuji Khairina Utami, 2019. “ Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Bolu Zebra”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Percobaan ini bertujuan untuk 1) dapat membuat bolu zebra dari tepung ubi jalar orange 2) mendeskripsikan kualitas bolu zebra dari tepung ubi jalar orange dari segi: volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat percobaan ini adalah untuk menganekaragamkan olahan tepung ubi jalar orange sebagai produk baru pada bolu zebra. Jenis percobaan yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan bolu zebra menggunakan tepung ubi jalar orange yang dilaksanakan pada bulan Juni 2019, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil percobaan dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengolahan Penyajian Kue dan Minuman. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bolu zebra dengan penggunaan tepung ubi jalar orange dari segi kualitas volume adalah mengembang (100%), dari kualitas bentuk adalah rapi bermotif zebra (100%), dari kualitas warna adalah warna orange muda dan coklat (93%), kualitas bolu zebra dari aroma adalah beraroma ubi jalar orange (93%) dan beraroma coklat (100%), kualitas tekstur lembut (100%) dan lembab (100%) dan kualitas rasa penggunaan tepung ubi jalar orange dalam pembuatan bolu zebra adalah terasa ubi jalar orange (93%) dan manis (100%).

Kata Kunci: Bolu Zebra, Tepung Ubi Jalar Orange, Kualitas

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah senantiasa penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang memiliki keistimewaan dan pemberi segala kenikmatan, baik nikmat iman, kesehatan, dan kekuatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “**Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Bolu Zebra**” ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk 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 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 sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir
3. Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si selaku ketua Prodi D3 Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Penasehat Akademis sekaligus Dosen Pembimbing
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 dan keluarga yang selalu mendo'akan, memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
8. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 2016 dan seluruh senior, 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 , Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Bolu Zebra	6
1. Pengertian Bolu Zebra	6
2. Metode Pembuatan Bolu Zebra.....	7
3. Resep Standar Bolu Zebra.....	7
4. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	8
5. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Bolu Zebra	12
6. Kualitas Bolu Zebra	17
B. Tepung Ubi Jalar Orange	21
BAB III. PROSEDUR	
A. Tempat dan Waktu	24
B. Persiapan	24
1. Persiapan Bahan	24
2. Persiapan Alat	26
C. Pelaksanaan	27
1. Proses Pengolahan	27
2. Bagan Pengolahan Bolu Zebra.....	29

D. Penilaian.....	30
1. Format Penilaian	30
2. Uji Organoleptik	33
3. Nilai Akhir	33
BAB IV. TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	34
B. Pembahasan	53
C. Analisis Harga.....	61
BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan	65
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kandungan Tepung Ubi Jalar Orange per 100 gram	23
2. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	35
3. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi Bermotif Zebra) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	37
4. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Orange Muda dan Cokelat) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	39
5. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Jalar orange) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	41
6. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	43
7. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	45
8. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembab) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	47
9. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	49
10. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Ubi Jalar Orange) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	51
11. Anggaran Biaya Pembuatan Bolu Zebra	61
12. Anggaran Biaya Pembuatan Bolu Zebra Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bolu Zebra	6
2. Ubi Jalar Orange	21
3. Tepung Ubi Jalar Orange	22
4. Bagan Proses Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Bolu Zebra.....	29
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Mengembang) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	36
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi Motif Zebra) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	38
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Orange Muda dan Coklat) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	40
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Ubi Jalar Orange) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	42
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	44
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Testur (Lembut) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	46
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Testur (Lembab) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	48
12. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	50
13. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Ubi Jalar Orange) Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	52
14. Bahan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange.....	77

15. Alat Yang Digunakan Dalam Pengolahan Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange.....	78
16. Proses Pengolahan Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	79
17. Proses Penilaian Uji Organoleptik Bolu Zebra Dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi.....	71
2. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir.....	72
3. Surat Tugas Pembimbing	73
4. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	74
5. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	75
6. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	76
7. Dokumentasi Penelitian	77
8. Angket Penelitian	81

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan disamping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu, kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai panganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia (Anni Faridah, dkk, 2008: 446). Teknik pengolahan kue di Indonesia juga beragam seperti dikukus dan dipanggang. Teknik mengukus adalah proses pengolahan kue menggunakan uap air, sedangkan teknik dipanggang adalah proses pengolahan kue dimasak didalam bara api atau dimasukkan ke dalam oven.

Berdasarkan jenisnya, kue terdiri dari kue kering dan kue basah atau lembab. Kue kering merupakan kue yang sifatnya kering dan cenderung tahan lebih lama dibandingkan kue basah. Kue ini harus dikemas menggunakan wadah yang kedap udara seperti kue bawang. Sedangkan kue basah atau lembab merupakan kue yang memiliki sifat basah atau lembab, umumnya kue basah empuk dan bertekstur lembut seperti bolu zebra.

Bolu zebra adalah salah jenis cake yang cukup digemari masyarakat Indonesia yang menggunakan bahan utamanya tepung terigu, telur dan gula, bolu ini disebut bolu zebra karena memiliki motif dan warna seperti zebra. Bolu zebra cukup digemari karena rasanya yang enak,

proses pembuatan yang mudah serta memiliki motif zebra yang menarik. 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 terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, mie, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Oleh sebab itu impor tepung terigu meningkat di Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2014) “Menunjukkan bahwa volume impor gandum Indonesia dari tahun 2013 hingga 2014 mengalami peningkatan dari 6.37 ton menjadi 7.43 ton dengan nilai impor sebesar US\$2.39 miliar”.

Oleh karena itu perlu adanya program panganekaragaman pangan dengan mengurangi ketergantungan pangan luar negeri, yaitu dengan mengurangi penggunaan bahan baku terigu atau gandum diganti dengan produk pangan lokal seperti salah satunya tepung dari ubi jalar orange.

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

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya loka.
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 lokal.

Salah satu tanaman Palawija yang akan dimanfaatkan untuk mengurangi penggunaan bahan baku terigu adalah ubi jalar orange. Ubi jalar orange termasuk tanaman tropis Amerika. Tanaman ini sampai di Indonesia pada abad ke 18 dan dapat tumbuh dengan baik pada daerah dataran rendah sampai tinggi, dengan ketinggian 2.500 m diatas permukaan laut (Anni Faridah, dkk, 2008 : 449)

Ubi jalar orange mengandung karbohidrat, lemak dan protein yang sangat berguna untuk penghasil energi dan kesehatan tubuh kita. Menurut Claudia, dkk (2015) “Ubi jalar kuning dan orange mengandung pro vitamin A, vitamin C, vitamin B dan juga mengandung betakaroten yang tinggi dibandingkan ubi jalar putih. Tepung ubi jalar orange mempunyai banyak kelebihan antara lain lebih luwes untuk pengembangan produk pangan, lebih tahan lama dan harga lebih stabil”.

Saat ini masih sedikit kita jumpai produk olahan dari tepung ubi jalar orange. Banyaknya produksi ubi jalar orange memerlukan kreativitas untuk memanfaatkannya baik sebagai bahan konsumsi seperti pembuatan kue ataupun keperluan oalahan lainnya. Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi sumber pangan lokal khususnya ubi jalar orange adalah dengan menggunakannya pada pembuatan bolu zebra.

Berdasarkan literatur yang penulis baca dari berbagai penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan :

- 1). Pembuatan pie dari tepung ubi jalar orange, Alfiatul Zakiah (2011),
- 2). Penggunaan tepung labu kuning dalam pembuatan bolu zebra, Rahmatullah (2013).
- 3). Penggunaan tepung ubi jalar orange dalam pembuatan nastar, Mutiah Rafsanjani (2014),
- 4). Penggunaan susu sapi segar dalam pembuatan bolu zebra, Feni Silvia (2014),
- 5). Penggunaan tepung ubi jalar orange pada pembuatan kue semprong, Wati Saputri (2015).

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian penggunaan tepung ubi jalar orange pada pembuatan bolu zebra. Penggunaan tepung ubi jalar orange dalam pembuatan bolu zebra dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada bolu zebra. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “ *Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Bolu Zebra* ”

B. Tujuan Penelitian

Adaun tujuan dari penelitian itu dapat :

1. Dapat membuat bolu zebra dari tepung ubi jalar orange
2. Mendiskripsikan kualitas bolu zebra dari tepung ubi jalar orange dari segi : volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan bolu zebra dari tepung ubi jalar orange sehingga dapat menambah daya guna ubi jalar orange.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung ubi jalar orange sebagai produk baru pada pembuatan bolu zebra.
3. Meningkatkan hasil ekonomis tepung ubi jalar orange.
4. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan bolu zebra, khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar dari tepung ubi jalar orange.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.