

**PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING DALAM PEMBUATAN
BROWNIES PANGGANG**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Kepada Tim Penguji Proyek Akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan
Keluarga Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya*



Oleh :

LIDYA SAGITRA

NIM : 16079028 / 2016

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

2019

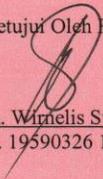
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Brownies Panggang

Judul : Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan
Brownies Panggang
Nama : Lidya Sagitra
NIM : 2016 / 16079028
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui Oleh Pembimbing

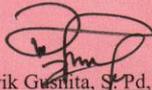

Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP


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

Ketua Prodi D3 Tata Boga

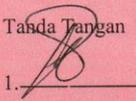
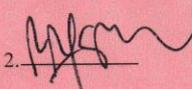
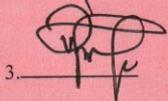

Wiwik Guslita, S.Pd, M. Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Lidya Sagitra
NIM : 2016 / 16079028
Judul : Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Brownies Panggang
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	Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd	1. 
Anggota	Rahmi Holinesti, S. TP, M. Si	2. 
Anggota	Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lidya Sagitra
NIM : 2016 / 16079028
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Brownis Panggang”
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. Wirnelis Syarif, M. Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan



METERAI
TEMPEL
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Lidya Sagitra
NIM. 16079028

ABSTRAK

Lidya Sagitra, 2019. “Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Brownies Panggang”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Pengulangan ini bertujuan untuk 1) dapat membuat brownies panggang dari tepung labu kuning 2) mendeskripsikan kualitas brownies panggang dari tepung labu kuning dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat pengulangan ini adalah untuk menganekaragamkan olahan tepung labu kuning sebagai produk baru pada brownies panggang. Jenis pengulangan yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pembuatan brownies panggang menggunakan tepung labu kuning yang dilakukan pada bulan Juli 2019, berlokasi di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil pengulangan dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu Mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah *Pastry*. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas brownies panggang dengan penggunaan tepung labu kuning dari segi kualitas volume adalah tidak mengembang (93%), dari kualitas bentuk adalah rapi (100%), dari kualitas warna adalah warna cokelat tua (93%), kualitas brownies panggang dari aroma adalah beraroma labu kuning (87%) dan beraroma cokelat (93%), kualitas tekstur bantat (100%), dan kualitas rasa penggunaan tepung labu kuning pada pembuatan brownies panggang adalah rasa labu kuning (93%), rasa manis (100%), dan rasa cokelat (100%).

Kata Kunci : Brownies Panggang, Tepung Labu Kuning, 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 Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Brownies Panggang”**. Dalam proses penyusunan penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan, dukungan, serta do’a dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga 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, Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, dan sekaligus Dosen Penguji Proyek Akhir
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen Penguji Proyek Akhir
5. Seluruh 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. Ayah yang selalu memberikan do’a yang tulus serta dukungan moral maupun materi.

8. Kepada teman-teman dan sahabat seperjuangan saya yang telah memberi motivasi, hingga saya bisa seperti ini dan bagi teman-teman saya yang belum semoga cepat dilancarkan segala urusannya dan tetap mengenal satu sama lain.
9. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga angkatan 2016, serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penyusunan Proyek Akhir ini penulis telah berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran, dan pengalaman guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tidak luput dari kekurangan.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Terima Kasih.

Padang, Agustus 2019

Lidya Sagitra

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Brownies.....	6
B. Labu Kuning.....	9
C. Tepung Labu Kuning	11
D. Resep Brownies Panggang	12
E. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies panggang	13
F. Peralatan dalam pembuatan brownies panggang	16
G. Kualitas Brownies Panggang	21
BAB III PROSEDUR	
A. Tempat dan Waktu	24
B. Persiapan	24

C. Pelaksanaan	26
D. Penilaian	30

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data	34
B. Pembahasan	51
C. Analisis Harga	59

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	61
B. Saran	63

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Tepung Labu Kuning	10
2. Komposisi Kimia Tepung Terigu Per 100 gram	12
3. Resep Standar Brownies Panggang	14
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume (Tidak Mengembang) Pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	34
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	36
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Cokelat Tua) Pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	38
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Labu Kuning) Pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	40
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Cokelat) Pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	42
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Bantat pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	44
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Labu Kuning) Pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	46
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	48
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Cokelat) Pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Proses Pembuatan Brownies Panggang Tepung Labu Kuning.....	29
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Mengembang pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	36
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	37
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Cokelat Tua pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	39
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Labu pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	41
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Cokelat pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	43
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Bantat pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	45
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Labu pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	47
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	49
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Cokelat pada Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	51
11. Bahan-bahan yang digunakan dalam Pembuatan Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	78

12. Alat-alat yang digunakan dalam Pembuatan Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	79
13. Proses dalam Pembuatan Brownies Panggang Tepung Labu Kuning	80
14. Suasana Uji Organoleptik	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Petunjuk Pengisian Angket	66
2. Surat Rekomendasi.....	71
3. Surat Tugas Pembimbing	72
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	73
5. Surat Izin Penelitian	74
6. Surat ACC Penelitian	75
7. Surat Permohonan Penguji TA.....	76
8. Lembaran Konsultasi	77
9. Dokumentasi Penelitian	78

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan utama makhluk hidup yang dikonsumsi dengan tujuan utama memberi zat gizi bagi tubuh yang digunakan untuk mempertahankan hidup. Dilihat dari jenisnya yaitu ada makanan pokok yang dikonsumsi dalam jumlah banyak dan makanan selingan yang dikonsumsi diantara makanan utama salah satunya adalah *brownies*.

Brownies merupakan salah satu panganan yang sedang populer, bentuk dan penampilannya bisa dikatakan tidak ada yang istimewa. Namun, kelezatan kue yang satu ini sungguh unik. Asal kata *brownies* diambil dari warna kuenya yang coklat kehitaman. Menurut Yenni Ismayani (2006:2), “*brownies* merupakan salah satu jenis kue yang cukup digemari disamping rasanya enak mengandung nilai gizi yang tinggi karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang mempunyai kandungan protein”. Pada saat ini *brownies* telah mengalami banyak variasi pengolahannya seperti *brownies* kukus, *brownies* goreng, *brownies* panggang.

Brownies Panggang bahan utama yang digunakan salah satunya yaitu tepung terigu. Sedangkan kebutuhan akan terigu di Indonesia mulai menunjukkan kenaikan. Asosiasi produsen tepung terigu Indonesia (Aptindo) mengatakan bahwa “permintaan tepung terigu dalam negeri pada 2012 naik 6% dibanding tahun 2011 yang mencapai 4,7 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. Sehingga untuk mengatasi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu pada olahan makanan perlu dilakukan upaya pengurangan.

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan pemerintah nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman 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 lokal.

Salah satu cara mendukung peraturan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal salah satunya adalah mengolah labu kuning menjadi sebuah makanan. Tanaman Labu Kuning merupakan suatu jenis tanaman sayur menjalar serta jenis tanaman yang mudah tumbuh dan tidak memerlukan perawatan dan perhatian yang khusus. Menurut Yudo Sudarto (2000:11) “Labu Kuning tergolong jenis tanaman semusim sebab setelah selesai berbuah akan mati”. Di Sumatera Barat merupakan penghasil Labu Kuning yang sangat banyak. Namun, tingkat konsumsi ini cenderung menurun karena terbatas dan kurang menariknya produk olahan yang masih berupa makanan tradisional seperti dodol, kolak atau hanya dikonsumsi sebagai sayuran.

Labu kuning (*cucurbitamoschata*), yang dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *pumpkin*, banyak mengandung β -karoten atau provitamin-A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, protein, mineral dan vitamin-vitamin. Daging buahnya mengandung antioksidan sebagai penangkal jenis kanker. Menurut Diana Damayanti (2014:13) “selain daging buahnya, bunga dan biji labu kuning mempunyai manfaat untuk meringankan gejala arthritis, karena didalamnya terkandung zat anti peradangan”. Labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang potensial dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat.

Dilihat dari manfaat dan gizi yang terkandung pada labu kuning, maka labu kuning mempunyai peluang besar untuk dikembangkan sehingga layak dan pantas untuk dijadikan sebagai bahan pangan. Pengolahan labu kuning dengan menjadikan tepung merupakan salah satu penganekaragaman bahan pangan serta memperpanjang daya simpan pada labu kuning. Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi sumber pangan lokal.

Berdasarkan literatur yang penulis baca pada penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan: 1) penggunaan tepung labu dalam pembuatan bolu kukus, Melisa Anggraini (2009), 2) penggunaan tepung labu dalam pembuatan brownies kukus, Shinta Purnama Sari (2015) 3) penggunaan tepung talas dalam pembuatan Brownies Panggang, Aidil Iqbal (2016), 4) penambahan wortel pada pembuatan brownies bakar, Thesa Erlan (2012), 5) penggunaan tepung jagung dalam

pembuatan brownies kukus, Angga Primadani (2015), 6) Penambahan tepung beras merah dalam pembuatan brownies kukus, Dian Syafitri (2015).

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian penggunaan tepung labu kuning pada pembuatan *brownies* panggang, maka peneliti tertarik untuk menggunakan tepung labu kuning dalam pembuatan *brownies* panggang dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada *brownies* panggang. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Brownies Panggang”**.

B. Tujuan Penelitian

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

1. Dapat membuat brownies panggang dari tepung labu kuning
2. Mendeskripsikan kualitas brownies panggang dengan penggunaan tepung labu kuning dari segi:
 - a. Volume
 - b. Bentuk
 - c. Warna
 - d. Tekstur
 - e. Aroma
 - f. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian diatas, adapun berbagai manfaat yang disampaikan, yaitu :

1. Mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari labu kuning
3. Meningkatkan nilai ekonomi labu kuning
4. Memberikan informasi kepada masyarakat dan mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan brownies panggang, khususnya mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
5. Penelitian ini syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang