

**PEMBUATAN KUE CUBIT DARI TEPUNG KENTANG**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Diploma Tiga (D III)*



**Oleh :**

**RIRIN FEBRINA MARTA  
16079044/2016**

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

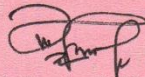
**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang

Judul : Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang  
Nama : Ririn Febrina Marta  
NIM : 2016 / 16079044  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019


Disetujui Oleh Pembimbing



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

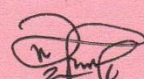
Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



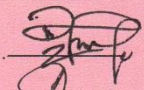

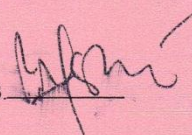
Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si  
NIP. 19760801 200501 2001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Ririn Febrina Marta  
NIM : 16079044  
Judul : Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang  
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 Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2019

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si	1. 
Anggota	Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd	2. 
Anggota	Rahmi Holinesti, STP. M. Si	3. 



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail : kkump.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Ririn Febrina Marta  
NIM/TM : 16079044/2016  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya yang berjudul ,  
"Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang" adalah benar merupakan hasil karya saya  
sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya  
melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun  
hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang  
maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

**Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd**  
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,

**Ririn Febrina Marta**  
NIM. 16079044

## ABSTRAK

**Ririn Febrinan Marta. 2019.** “Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang”.  
Proyek Akhir. Progam Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kentang yang pemanfaatannya masih kurang dalam hal inovasi produk makanan. Oleh karena itu, untuk menaggulangi hal tersebut, perlunya perlakuan penganekaragaman makanan sehingga memberikan nilai ekonomis yang akan dimanfaatkan dan diolah menjadi tepung serta tepungnya dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makan seperti kue cubit. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 4 kali pengulangan pada Pembuatan kue cubit dari tepung kentang yang dilaksanakan pada periode Juli – Agustus 2019, berlokasi di ER 5 Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Univarsitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 4 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas pembuatan kue cubit menggunakan tepung kentang adalah berbentuk lingkaran, warna kue cubit adalah kuning keemasan, aroma dari pembuatan kue cubit menggunakan tepung kentang yaitu harum dan tekstur kue cubit adalah lembut dan kualitas rasa pada kue cubit yaitu manis. Harga jual kue cubit adalah Rp. 8.000,00 per bungkus (6 buah).

**Kata kunci: Tepung Kentang, Kue Cubit, Kualitas.**

## KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program 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 penulis miliki, 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. Elida, M.Pd selaku Wakil Dekan I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. 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 sekaligus Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Dosen Penasehat Akademik..
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak/Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Teristimewa untuk Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi serta doa yang telah diberikan.
9. Terakhir penulis mengucapkan terimakasih kepada teman-teman D3 Tata Boga 2016 dan seluruh rekan-rekan S1 Tata Boga 2016 serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Laporan Proyek Akhir ini penulis berupaya dengan keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Agustus 2019

Ririn Febrina Marta

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	5
C. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kue Cubit .....	6
B. Kentang .....	8
1. Klasifikasi Kentang.....	11
2. Varieties Kentang.....	11
3. Komposisi Zat Gizi Kentang.....	13
C. Tepung Kentang .....	14
D. Resep Standar Kue Cubit .....	19
E. Bahan-Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Cubit .....	20
F. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Cubit .....	27
G. Kualitas Kue Cubit.....	32



### **BAB III PROSEDUR**

A. Tempat dan Waktu .....	35
B. Persiapan .....	35
C. Pelaksanaan.....	38
D. Penilaian.....	42

### **BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN**

A. Temuan.....	46
B. Pembahasan.....	56
C. Analisi Harga.....	60

### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	63
B. Saran.....	64

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>68</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Kentang dalam (100 gram).....	14
2. Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Tepung Kentang dalam (100 gram) .....	15
3. Tabel 3. Resep Standar Kue Cubit .....	19
4. Tabel 4. Komposisi Zat Gizi Kimia Tepung Terigu dalam (100 gram)	21
5. Tabel 5. Komposisi Zat Gizi Gula Pasir dalam (100 gram).....	22
6. Tabel 6. Komposisi Zat Gizi Margarin dalam (100 gram) .....	23
7. Tabel 7. Komposisi Zat Gizi Susu dalam (100 gram).....	24
8. Tabel 8. Komposisi Zat Gizi Telur dalam (100 gram).....	25
9. Tabel 9. Bahan-Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang .....	39
10. Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Lingkaran) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	47
11. Tabel 11. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Dalam (Kuning Keemasan) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	49
12. Tabel 12. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	51
13. Tabel 13. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	52
14. Tabel 14. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue	

Cubit Menggunakan Tepung Kentang .....	54
15. Tabel 15. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang .....	61

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Gambar 1. Kue Cubit .....	7
2. Gambar 2. Penampakan Umbi Kentang.....	11
3. Gambar 3. Tepung Kentang .....	15
4. Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kentang.....	17
5. Gambar 5. Bagan Proses Pembuatan Kue Cubit Tepung Kentang.....	41
6. Gambar 6. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Lingkaran) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang.....	48
7. Gambar 7. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Dalam (Kuning keemasan) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	50
8. Gambar 8. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	52
9. Gambar 9. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	54
10. Gambar 10. Grafik Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Cubit dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	55
11. Gambar 11. Bahan- bahan Pada Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang .....	68
12. Gambar 12. Peralatan Yang Digunakan Pada Proses Pembuatan Kue Cubit Tepung Kentang. ....	70

13. Gambar 13. Hasil Jadi Kue Cubit Dengan Menggunakan Tepung Kentang .....	70
14. Uji Organoleptik .....	71

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	68
2. Lampiran 2. Surat Rekomendasi.....	72
3. Lampiran 3. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir. ....	73
4. Lampiran 4. Surat Tugas Pembimbing .....	74
5. Lampiran 5. Surat Izin Penelitian .....	75
6. Lampiran 6. Angket Penelitian .....	76
7. Lampiran 7. Surat Tugas Penguji Proyek Akhir.....	79
8. Lampiran 8. Kartu Konsultasi.....	80

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan yang paling esensial bagi manusia untuk mempertahankan kehidupannya. Pangan sebagai sumber zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air) menjadi landasan utama bagi manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan sepanjang siklus kehidupan. Melalui penganekaragaman pangan dapat memenuhi kebutuhan zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia. Usaha penganekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mencari bahan panganan baru atau bahan dari panganan yang sudah ada dan dikembangkan menjadi bahan panganan yang beraneka ragam, sehat dan bernilai gizi tinggi dengan menggunakan bahan pangan lokal yang ada dan mudah didapat, serta dengan harga jual yang relative terjangkau oleh masyarakat seperti kue-kue kecil dan panganan tradisional salah satunya adalah kue cubit.

Kue cubit merupakan kue tradisional yang berasal dari betawi. Kue ini terbuat dari campuran adonan tepung terigu, telur, gula pasir dan beberapa bahan pembuat kue lainnya. Kue cubit sudah ada sejak dulu, bahkan sampai saat ini masih dapat kita temui pada pedagang kaki lima. Kue cubit mendapatkan namanya karena cara penyajiannya diambil dengan alat penjepit, sehingga seperti dicubit. Menurut Dian Anindia (2014) menyatakan bahwa “Kue cubit menggunakan campuran susu dan tepung terigu sebagai komponen utamanya”. Kue ini dimasak dengan menggunakan cetakan yang

terbuat dari baja dengan teknik dibakar. Proses pembakaran kue cubit ini tidak berlangsung lama hanya memerlukan waktu sekitar 3-5 menit untuk memasaknya. Kue cubit ini mempunyai bentuk yang menarik dengan ukuran yang kecil sekitar 4 cm. Hal tersebut membuat kue cubit banyak disukai oleh anak-anak.

Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat, maka perlu dibuat inovasi baru dari kue cubit yang pada umumnya hanya terbuat dari tepung terigu. Untuk itu dilakukan penganekaragaman pangan, salah satunya menggunakan umbi kentang dalam proses pembuatan kue cubit. Pada proses pengolahan kue cubit ini umbi kentang diambil untuk dijadikan tepung kentang sebagai bahan dalam pembuatan kue cubit, ini menjadikan alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Kentang dengan nama latin *Solanum Tuberosum L* merupakan jenis tanaman sayuran semusim, berumur pendek, dan berbentuk perdu atau semak. Menurut Cahyono (1996) menyatakan bahwa “Umbi kentang bisa dijadikan bahan pangan karena mengandung karbohidrat, mineral, kalori, dan vitamin cukup tinggi yang dapat menggantikan bahan pangan karbohidrat yang berasal dari beras, gandum atau jagung untuk memenuhi kebutuhan pangan yang sudah popular di dunia”.

Indonesia merupakan penghasil kentang terbesar di kawasan Asia Tenggara. Sentra produksi kentang di Indonesia tersebar di daerah Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jambi, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Sulawesi Selatan (Setiadi, 2009:57). Tanaman kentang dapat tumbuh dengan



baik dan menghasilkan umbi yang berkualitas tinggi jika ditanam di daerah yang berhawa dingin dan sejuk (Pitojo, 2004:2). Selain itu, tanah yang cocok untuk tanaman kentang adalah tanah lempung, ringan berpasir, tanah andosol di pengunungan, dan tanah abu vulkanis.

Kabupaten Solok dikenal sebagai salah satu daerah yang memiliki dataran tinggi dan iklim yang baik untuk tanaman kentang. Tak heran produksi kentang cukup banyak di ditemui di kabupaten solok tepatnya daerah Alahan Panjang dengan luas panen 1.447 ha dan produksi 22.980 ton (Badan Pusat Statistik, 2011:124). Masyarakat biasanya mengkonsumsi kentang hanya sebatas menjadi sayuran ataupun berupa olahan makanan tradisional yang dikembangkan berdasarkan kebiasaan dan resep tradisional berupa perkedel, keripik, kerupuk, serta dodol untuk memperpanjang daya simpan umbi kentang. Umbi kentang mudah mengalami kerusakan karena mengandung kadar air yang cukup tinggi yaitu sekitar 80% serta memiliki kulit yang tipis dan lunak. Salah satu cara agar kentang lebih tahan lama dan tetap berkualitas baik, maka diproses menjadi tepung kentang yang siap diolah.

Pengubahan bentuk kentang menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kentang menjadi produk setengah jadi yang fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Ini adalah suatu terobosan baru untuk mengolah kentang yang tidak terpakai atau

dimanfaatkan dalam pembuatan jenis makanan lain. Menurut Damarjati *et al* (2000:586) yang menyatakan bahwa :

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan atau dapat memperpanjang umur simpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (fortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

Tepung kentang memiliki karakteristik yaitu, mempunyai daya serap yang tinggi, tekstur halus, rasa manis, dengan aroma harum khas tepung kentang. Tepung kentang juga kaya akan nutrisi, mengandung sejumlah potassium atau kalium, vitamin B, mineral serta zat besi. Selain itu tekstur dari tepung kentang hampir sama seperti tepung terigu, butirannya halus serta dapat memberikan terobosan baru. Tepung kentang dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi seperti kue cubit.

Berdasarkan uraian di atas dan dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada umbi kentang, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Kue Cubit Dari Tepung Kentang”**, dengan harapan bisa menciptakan produk baru dibidang makanan. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penganekaragaman pangan lokal dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat.

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat kue cubit menggunakan tepung kentang.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue cubit menggunakan tepung kentang dilihat dari segi : Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa

## **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan kue cubit dari tepung kentang.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung kentang sebagai produk baru pada pembuatan kue cubit.
3. Meningkatkan nilai ekonomi dari tepung kentang.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan kue cubit, khususnya kepada mahasiswa program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.