

**PENGGUNAAN KENTANG PADA PEMBUATAN KUE MANGKUK
PROYEK AKHIR**

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



Oleh:

**SYANDRA MEYLANI PUTRI
NIM 2017/17079072**

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

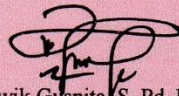
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Kentang Pada Pembuatan Kue Mangkuk

Judul : Penggunaan Kentang Pada Pembuatan Kue Mangkuk
Nama : Syandra Meylani Putri
NIM : 17079072
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 25 November 2020

Disetujui oleh Pembimbing



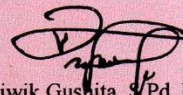
Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si
NIP :19760801 200501 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga




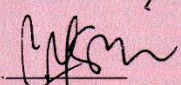
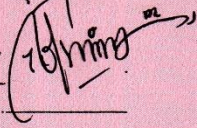
Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Syandra Meylani Putri
NIM : 17079072
Judul : Penggunaan Kentang Pada Pembuatan Kue Mangkuk
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, November 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. 

SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Syandra Meylani Putri
Nim : 17079072
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Kentang Pada Pembuatan Kue Mangkuk” 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, November 2020

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,



Syandra Meylani Putri
NIM. 17079072

ABSTRAK

SYANDRA MEYLANI PUTRI. 2020. “Penggunaan kentang Dalam Pembuatan Kue Mangkuk” Proyek Akhir. Padang: Program Studi D III Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue mangkuk dengan menggunakan kentang dan mendeskripsikan kualitas kue mangkuk dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue mangkuk dengan menggunakan kentang dan sebagai upaya dalam penganekaraman pangan yaitu kentang. Kentang (*Solanum tuberosum L*) merupakan tanaman umbi yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan makanan pengganti makanan pokok. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan tiga kali ulangan, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan menunjukkan bahwa kualitas volume penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah volume mengembang, kualitas bentuk penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah bentuk rapi dan mekar, kualitas warna penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah warna coklat, kualitas aroma penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah aroma harum, kualitas tekstur penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah tekstur lembut, dan kualitas rasa penggunaan kentang pada pembuatan kue mangkuk adalah rasa manis dan rasa cukup terasa kentang. Harga jual kue mangkuk kentang adalah Rp. 2.000 per buah.

Kata Kunci: Kentang, Kue Mangkuk, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Kentang Pada Pembuatan Kue Mangkuk”**. Tugas akhir ini di tulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. 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 Prodi Diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku Penasehat Akademik dan selaku Pembimbing yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku tim penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis, sehingga tugas akhir ini menjadi lebih baik.
5. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku tim penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis, sehingga tugas akhir ini menjadi lebih baik.
6. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang tua yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
8. Sahabat-sahabat seperjuangan, teristimewa keluarga malika dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, November 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	7
C. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Mangkuk.....	9
B. Kentang	10
C. Resep Standart Kue Mangkuk	12
D. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Mangkuk	12
E. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Mangkuk.....	19
F. Kualitas Kue Mangkuk	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
C. Pemilihan Bahan	28
D. Alat yang digunakan dalam Pembuatan Kue Mangkuk.....	32
E. Proses Pengolahan Kue Mangkuk Kentang	33
F. Bagan Proses Pengolahan Kue Mangkuk Kentang.....	36
G. Jenis dan Sumber Data.....	37
H. Tahap Penelitian.....	38

I. Uji Organoleptik	41
J. Analisis Data.....	42
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	43
1. Kualitas Volume Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Kue Mangkuk.....	43
2. Kualitas Bentuk Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Kue Mangkuk.....	45
3. Kualitas Warna Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Kue Mangkuk.....	47
4. Kualitas Tekstur Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Kue Mangkuk.....	48
5. Kualitas Aroma Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Kue Mangkuk.....	49
6. Kualitas Rasa Penggunaan Kentang dalam Pembuatan Kue Mangkuk.....	50
B. Pembahasan.....	52
1. Kualitas Volume.....	52
2. Kualitas Bentuk	53
3. Kualitas Warna.....	54
4. Kualitas Tekstur	55
5. Kualitas Aroma	56
6. Kualitas Rasa.....	57
C. Analisis Harga.....	59
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	61
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Hal

Tabel 1. Komposisi Tepung Beras Per 100 Gram	14
Tabel 2. Komposisi Tepung Terigu Per 100 Gram	15
Tabel 3. Kandungan Gula Merah per 100 gram.....	17
Tabel 4. Kandungan Gula Pasir per 100 gram	17
Tabel 5. Komposisi Tapai Singkong Per 100 Gram	18
Tabel 6. Bahan-bahan Penggunaan kentang pada Kue mangkuk	34
Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Mengembang Penggunaan kentang dalam Pembuatan Kue mangkuk	44
Tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Penggunaan kentang dalam Pembuatan Kue mangkuk.....	45
Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Mekar Penggunaan kentang dalam Pembuatan Kue mangkuk	46
Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Coklat Penggunaan kentang dalam Pembuatan Kue mangkuk.....	47
Tabel 11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Penggunaan kentang dalam Pembuatan Kue mangkuk	48
Tabel 12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Penggunaan kentang dalam Pembuatan Kue mangkuk.....	49
Tabel 13. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Penggunaan kentang dalam Pembuatan Kue mangkuk.....	50
Tabel 14. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kentang Penggunaan kentang dalam Pembuatan Kue mangkuk	51
Tabel 15. Anggaran Biaya Kue mangkuk Kentang	59

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. Kue mangkuk	9
Gambar 2. Kentang	29
Gambar 3. Tepung Terigu	29
Gambar 4. Gula Merah.....	30
Gambar 5. Tepung Beras.....	30
Gambar 6. Tapai Singkong	31
Gambar 7. Daun Pandan	31
Gambar 8. Kelapa Parut	32
Gambar 9. Bagan Pembuatan Penggunaan Kentang pada Kue mangkuk.....	36
Gambar 10. Gambar Bahan-bahan	67
Gambar 12. Gambar Alat Persiapan.....	68

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beraneka ragam kue Indonesia memiliki berbagai macam variasi rasa, bentuk dan tekstur, yang setiap daerah memiliki nama yang berbeda-beda dan mempunyai kesamaan dalam bentuk bahan yang digunakan di seluruh Indonesia. Oleh karena itu tidak heran bila terdapat kue yang sama diberbagai tempat di Indonesia dengan nama dan bentuk yang lain, tergantung pada kreasi dari masing-masing daerah. Kue-kue yang ada di Indonesia mulai dari kue-kue tradisional hingga kue modern. Kue-kue di Indonesia biasanya dikategorikan menjadi kue kering dan kue basah yang salah satunya adalah kue mangkuk.

Kue mangkuk merupakan salah satu kue tradisional Indonesia. Kue mangkok menjadi kue khas seluruh daerah di Indonesia. Menurut Rifqa Army (2017:24) bahwa “kue mangkuk adalah salah satu makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang biasa digunakan untuk acara adat.” Kue mangkuk juga dikonsumsi sebagai suatu hidangan pesta atau selamatan. Menurut Faridah (2005:1), “kue mangkuk adalah salah satu makanan selingan Indonesia semi basah dengan bahan baku utama tepung beras, tepung terigu, gula, air dan tapai singkong yang diolah dengan melalui fermentasi selama semalam dengan melalui proses pengukusan.”

Kue mangkuk juga merupakan makanan yang disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa. Anak-anak menyukai kue mangkuk karena tampilannya yang menarik seperti bunga yang sedang mekar dan teksturnya yang lembut serta rasanya yang enak. Perkembangan pada kue mangkuk ini jarang ada nya perubahan dan inovasi terbaru pada pembuatan kue tersebut. Untuk memberikan variasi dan inovasi pada kue ini banyak penelitian menggunakan bahan baku pangan untuk menambahkan cita rasa yang baru pada kue tersebut. Salah satu nya yaitu kentang yang hasil panen nya berlimpah di Sumatera Barat sentra produksi komoditas tersebut antara lain Kabupaten Agam, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Solok dan Kabupaten Solok Selatan dengan luas lahan keseluruhan 1.829 ha pada tahun 2014. Produksi kentang di Sumatera Barat pada tahun 2011 hingga 2013 terus meningkat dengan jumlah produksi 29.530 ton pada tahun 2011, 31.302 ton pada tahun 2012 dan 44.668 ton pada tahun 2013 namun, pada tahun 2014 produksi kentang menurun drastis hingga mencapai angka 10.328 ton (Badan pusat statistik, 2015).

Kentang (*Solanum Tuberosum L*) merupakan tanaman umbi yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan makanan pengganti makanan pokok. Kentang sudah menjadi salah satu makanan pokok dunia karena berada pada peringkat ketiga tanaman yang dikonsumsi masyarakat dunia setelah beras dan gandum (*International Potato Center, 2013*). Umbi kentang tidak mengandung lemak, kolesterol, namun mengandung karbohidrat, sodium, protein, vitamin A, vitamin C, kalsium , zat besi serta kandungan

vitamin B6 yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan beras (Wiwik Gusnita, dkk, 2019:10).

Menurut Budi Samadi (2007:9) kentang termasuk dalam famili *Solanaceae*. Umbi kentang berasal dari akar yang berubah bentuk dan fungsinya menjadi umbi. Umbi ini berbentuk bulat atau lonjong dan mempunyai banyak mata pada bagian ujungnya. Tanaman kentang dapat dibedakan menjadi 3 golongan yaitu kentang putih, kentang merah, dan kentang kuning sebagai berikut:

a. Kentang Putih

Kentang putih memiliki kulit putih dan daging nya berwarna putih. Kentang putih memiliki rasa yang kurang enak, memiliki tekstur lembek, mudah hancur pada saat dimasak dan mengandung banyak air. Jenis-jenis kentang putih seperti:

- 1) Marit : Kentang berbentuk bulat pipih dan warna putih.
- 2) Diamant : Kentang berbentuk oval memanjang, kulit dan daging berwarna putih.

b. Kentang Merah

Kentang merah memiliki kulit yang merah tetapi daging nya berwarna putih kekuningan. Kentang merah memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan jenis kentang lainnya. Jenis-jenis kentang merah seperti:

- 1) Diseree : Kentang berbentuk bulat oval, kulit dan dagingnya berwarna merah.

- 2) Kondor : Kentang yang berasal dari Belanda. Bentuk kentang menyerupai ubi jalar yang berbentuk oval, kulit berwarna merah dan dagingnya berwarna kuning terang.

c. Kentang Kuning

Kentang kuning memiliki kulit dan daging yang berwarna kuning, kentang kuning adalah kentang yang sangat digemari di masyarakat karena memiliki rasa yang enak, gurih, bertekstur lembut, tidak mudah hancur saat dimasak dan memiliki kadar air yang rendah. Jenis-jenis kentang kuning seperti:

- 1) Granola : Kentang yang unggul karena produktifitasnya yang tinggi. Kentang berbentuk oval.
- 2) Cosima : Kentang yang berasal dari Jerman, berbentuk pipih, mata agak kedalam dan umbinya tidak cocok untuk digoreng karena terlalu lembut.
- 3) Thung : Kentang berbentuk bulat pipih, kulit dan dagingnya berwarna putih kekuningan. Kentang jenis ini rentan terhadap kerusakan.
- 4) Agria : Kentang yang berasal dari Belanda. Kentang berukuran besar dan daging berwarna kuning tua.

Berbagai jenis dari beberapa kentang yang sering dikonsumsi oleh masyarakat yaitu kentang kuning karena memiliki tekstur lembut, gurih dan memiliki kandungan air yang rendah yang cocok digunakan dengan berbagai

kue dan makanan salah satu nya kue mangkuk yang membuat tekstur kue mangkuk lebih lembut dan enak.

Produk olahan kentang yang sudah diperdagangkan di pasaran dunia berupa produk setengah jadi, yaitu pati, tepung kentang serta produk jadi yaitu keripik kentang, dodol kentang an kentang goreng berupa *chips* atau *stick*. Di Indonesia, sebagian besar produksi kentang masih diperdagangkan dalam bentuk umbi segar dan banyak dimanfaatkan sebagai campuran dalam pembuatan kue dan roti.

Penggunaan kentang dalam pembuatan kue mangkuk merupakan suatu inovasi terbaru dalam pembuatan kue. Kue yang biasa dibuat hanya menggunakan tepung terigu sekarang bisa disubtitusikan atau dengan penambahan bahan pangan seperti kentang. Penggunaan kentang pada kue mangkuk juga akan menambah cita rasa dari kentang itu sendiri, dan penggunaan kentang pada kue mangkuk juga membuat tekstur kue mangkuk lebih lembut.

Penggunaan kentang dalam pembuatan kue mangkuk juga dapat menyebabkan perubahan beberapa karakteristik kue mangkuk seperti volume, bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Pada pra penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti, dengan penggunaan kentang volume kue mangkuk yang bagus adalah menggunakan kentang sebanyak 30%, jika penggunaan kentang melebihi 30% akan menghasilkan volume kurang mengembang dan membuat kue mangkuk tersebut lebih padat atau bantat.

Berdasarkan beberapa sumber yang telah penulis temukan, bahwa penelitian kentang sudah ada dilakukan oleh beberapa orang diantaranya: 1) pengaruh perbandingan kentang kukus dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik flakes (Lina Nindyawati, 2019), 2) pengaruh substitusi proporsi tepung beras ketan dengan kentang pada pembuatan wingko kentang (Widian Dharma Singgih, 2015), 3) substitusi tepung terigu dengan tepung kentang pada pembuatan *cookies* kentang (Indah Three Anova, 2014), 4) pengaruh penggunaan ragi alami *sourdough* dengan penambahan kentang pada pembuatan roti *softroll* terhadap mutu sensoris (Annisa Nurul Ramadhani, 2020), 5) kandungan nutrisi dan mutu organoleptik nugget tetelan ikan tuna dengan substitusi kentang (Fabe Gasperzs, 2018),

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk menggunakan kentang dalam pembuatan kue mangkuk dengan harapan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada kue mangkuk. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Kentang Dalam Pembuatan Kue Mangkuk”**

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Membuat Kue Mangkuk dengan penggunaan kentang.
2. Mendeskripsikan kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa Kue Mangkuk dari kentang.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam pementian ini adalah :

1. Manfaat terhadap peneliti
 - a. Dapat menambah ilmu pengetahuan peneliti tentang penggunaan kentang pada pembuatan Kue Mangkuk.
 - b. Dapat meningkatkan keterampilan mengolah makanan peneliti khususnya dalam penggunaan kentang dalam pembuatan Kue Mangkuk.
2. Manfaat terhadap masyarakat
 - a. Penganekaragaman olahan dari kentang.
 - b. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan kentang.
 - c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat tentang penggunaan kentang pada pembuatan Kue Mangkuk sehingga dapat menambah daya guna dari kentang.

3. Manfaat terhadap lembaga pendidikan
 - a. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan Kue mangkuk, khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin meneliti berikutnya tentang tepung kentang pada pengolahan makanan dan minuman Indonesia.