

**PENGGUNAAN LABU KUNING PADA PEMBUATAN
WINGKO BABAT**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



OLEH :

**TITO MULADI
NIM.17079075/2017**

**PROGRAM STUDI D III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat

Judul : Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat
Nama : Tito Muladi
NIM : 17079075
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2022

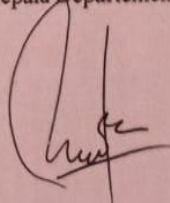
Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

NIP. 19590326 198503 2001

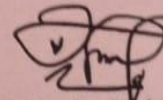
Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si

NIP. 197611172 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Tito Muladi
NIM : 17079075
Judul : Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

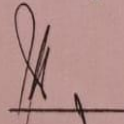
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Pehotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, September 2022

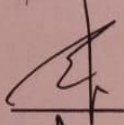
Tim Penguji

Tanda Tangan

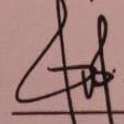
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

Anggota : Dr. Elida, M.Pd

2. 

Anggota : Cici Andriani, M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tito Muladi
Nim : 17079075
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

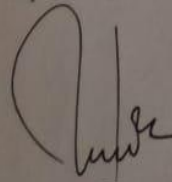
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:
“Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, September 2022

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 197611172 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Tito Muladi
NIM. 17079075

ABSTRAK

TITO MULADI. 2022. “Penggunaan labu kuning pada pembuatan wingko babat. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat wingko babat dengan menggunakan labu kuning, serta mendeskripsikan kualitas wingko babat labu kuning dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk penganekaragaman hasil bahan lokal, serta membuat inovasi dalam pembuatan wingko babat menggunakan bahan lokal labu kuning. Penelitian ini dilakukan sebanyak 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan pembuatan wingko babat labu kuning. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Hasil uji organoleptik berdasarkan kualitas bentuk wingko babat labu kuning adalah bulat berdiameter 5cm dengan tinggi 3cm, kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas tekstur adalah padat dan kenyal, kualitas aroma adalah beraroma kelapa dan labu kuning, kualitas rasa adalah terasa gurih dan terasa labu kuning. Harga jual wingko babat labu kuning adalah seharga Rp. 6.000 / pack.

Kata kunci : Wingko Babat, Labu Kuning, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul “**Penggunaan Labu Kuning Dalam Pembuatan Wingko Babat**”. Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Kepala Labor dan selaku penasehat akademik Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku pembimbing proyek akhir Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Dr. Elida, M.Pd dan Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku Dosen pengujian tugas akhir Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak atau Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Bapak atau Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua dan saudara-saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
10. Hafisil Miftah, Fira Aprisma, M. Reza Fathony, Ahmad Fadillah B dan Alvija Zaidi, yang sudah membantu panelis melewati rangkaian proses hingga pada akhirnya penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini .

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Padang, Agustus 2022

Tito Muladi

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIS	
A. Wingko Babat.....	6
1. Pengertian Wingko Babat	6
2. Resep Wingko Babat	7
3. Bahan-bahan yang Digunakan Pada Pembuatan Wingko Babat	8
4. Peralatan Untuk Membuat Wingko Babat	10
5. Kualitas Wingko Babat	13
B. Labu Kuning	16
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian	19
C. Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Wingko Babat Menggunakan Labu Kuning.....	19
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Wingko Babat Menggunakan Labu Kuning.....	21
E. Proses Pembuatan Wingko Babat Labu Kuning	22
F. Bagan Pembuatan Wingko Babat Labu Kuning	24
G. Jenis dan Sumber Data	25
H. Tahap Penelitian	26
I. Uji Organoleptik	27

J. Teknik Analisa Data	28
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan.....	29
B. Pembahasan.....	41
C. Analisis Harga.....	45
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat	30
2. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat	32
3. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Padat) Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat	33
4. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat	35
5. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat	37
6. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat	38
7. Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Labu Kuning) Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat.....	40
8. Anggaran Biaya Pembuatan Wingko Babat Labu Kuning	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Wingko Babat.....	6
2. Bagan Pembuatan Wingko Babat Dengan Penggunaan Labu Kuning	24
3. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Penggunaan Labu Kuning Pada Pembuatan Wingko Babat	31
4. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Penggunaan Labu Kuning pada Pembuatan Wingko Babat	33
5. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Padat) Penggunaan Labu Kuning pada Pembuatan Wingko Babat	35
6. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (kenyal) Penggunaan Labu Kuning pada Pembuatan Wingko Babat	36
7. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Penggunaan Labu Kuning pada Pembuatan Wingko Babat	38
8. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Penggunaan Labu Kuning pada Pembuatan Wingko Babat	39
9. Grafik Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Labu Kuning) Penggunaan Labu Kuning pada Pembuatan Wingko Babat	41
10. Gambar bahan pembuatan wingko babat labu kuning	53
11. Gambar proses pembuatan wingko babat labu kuning	54
12. Gambar alat pembuatan wingko babat labu kuning	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Halaman

1. Dokumentasi Penelitian	53
2. Angket Penelitian	58
3. Surat Izin Melakukan Penelitian	63
4. Surat Penelitian	64
5. Surat Permohonan Panelis Penelitian	65
6. Surat Permohonan Sebagai Panelis	66
7. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	67
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	68

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Wingko babat merupakan makanan khas tradisional kota Semarang yang sangat terkenal dari jaman dahulu dan digemari oleh masyarakat luas, baik masyarakat kota Semarang maupun luar kota Semarang. Makanan tradisional ini merupakan ciri khas jajanan / oleh- oleh khas kota Semarang sehingga banyak dicari wisatawan lokal maupun mancanegara. Wingko babat adalah salah satu jajanan tradisional yang berasal dari wilayah Kabupaten Lamongan Jawa Timur. Wingko babat sekarang sudah menjadi salah satu oleh oleh khas Semarang. Menurut (Ayu,2013),”wingko adalah makanan semi basah yang mengandung kadar air sebesar 10-40%, kandungan lemak $\pm 10\%$ berasal dari kelapa dan margarin yang digunakan dalam resep”.

Wingko babat dikenal sebagai jenis kue khas Indonesia. Wingko babat termasuk kedalam salah satu jenis kue basah. Namun sekarang wingko babat kurang digemari dan hanya terdapat di daerah atau tempat tertentu, karena kurangnya inovasi pada wingko babat dan banyaknya kue-kue yang lebih menarik. Di Indonesia wingko babat biasanya dihidangkan untuk makanan sehari hari. Wingko babat terbuat dari Tepung ketan, Kelapa parut, air, Gula Pasir, Vanili, Garam. Penulis akan membuat wingko babat dengan menggunakan jagung, bertujuan untuk memvariasikan rasa dan harga jual pada wingko babat/serta nilai gizi pada wingko babat tersebut.

Wingko babat biasanya berbentuk bundar dengan tekstur padat dan kenyal serta biasa disajikan dalam keadaan hangat dan dipotong kecil-kecil. Wingko babat dapat dijual dalam bentuk bundar yang besar atau juga berupa kue-kue kecil yang dibungkus kertas. Kombinasi gula dan kelapa menjadikan kue ini nikmat. Menurut Ika Devi Trisnawati (2015) “Karakteristik rasa dari wingko babat adalah manis dan gurih, untuk menonjolkan rasa gurih pada wingko babat, maka kelapa yang digunakan adalah kelapa muda. Wingko babat merupakan makanan yang memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi, yaitu sekitar 10% yang berasal dari kelapa yang digunakan dalam pembuatan formula, sehingga wingko babat mudah mengalami ketengikan.

Labu kuning atau waluh termasuk komoditas pangan yang pemanfaatannya masih sangat terbatas. Hal ini disebabkan masyarakat masih belum menyadari potensi dan kandungan gizi labu kuning. Di Indonesia, terutama labu kuning banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam hidangan kue basah, bijinya juga banyak dimanfaatkan sebagai camilan dan makanan ringan (Almaedah,2010).

Sumatera Barat memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar, salah satunya dari bidang pertanian dan perkebunan. Sumber mata pencaharian masyarakat daerah Embun Pagi Nagari Matua Mudiak jorong Padang Gelanggang terletak dikecamatan Matur kabupaten Agam adalah pertanian dan perkebunan. Masyarakat didaerah tersebut umumnya menanam tanaman labu kuning. Hasil panen labu didaerah tersebut cukup melimpah, sehingga harganya cukup murah. Belum ada variasi pengolahan masyarakat didaerah tersebut

memanfaatkan labu kuning hanya dijadikan kolak, kerupuk, stick labu kuning dan tingkat konsumsi dari buah labu kuning tersebut masih sedikit.

Hasil panen buah labu yang terdapat di daerah Embun Pagi Nagari Matua Mudiak Jorong Padang Gelanggang Kecamatan Matur Kabupaten Agam cukup melimpah, banyak masyarakat yang menjual di kios mereka. Daerah Embun Pagi Nagari Matua Mudiak jorong Padang Gelanggang kec Matur kab. Agam terletak dekat objek wisata dan hotel. Buah labu di kenal sebagai buah tangan dari daerah tersebut. Pengolahan buah labu di daerah ini, biasanya dijadikan kolak, kerupuk dan es krim. Belum banyak produk olahan dari labu di daerah tersebut.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) dapat tumbuh baik di Indonesia sehingga ketersediaannya berlimpah ruah. Menurut data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik, produksi labu kuning di Indonesia pada tahun 2011 produksinya mencapai 428.197 ton (Kusumawati, 2013). Sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun. Selain itu, harga dari labu kuning yang relatif murah yaitu Rp 10.000/kg. Melihat ketersediaan labu kuning di Indonesia berlimpah dan kaya akan kandungan gizi dengan harga terjangkau sedangkan pemanfaatan yang terbatas, labu kuning sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan olahan berbasis pangan lokal. Salah satu makanan olahan berbahan baku labu kuning yang belum dikembangkan adalah wingko babat labu kuning.

Berdasarkan penjelasan diatas penulis ingin memanfaatkan labu kuning untuk pembuatan wingko babat, masih kurangnya pemanfaatan labu kuning pada pembuatan kue tradisional maka penulis menggunakan labu kuning dalam pembuatan wingko babat dengan harapan sebagai alternatif lain untuk penggunaan tepung ketan sebagai bahan utama, sehingga penulis tertarik menggunakan bahan pangan lokal untuk membuat wingko babat, dengan harapan dapat memberikan berbagai inovasi dan meningkatkan nilai jual bagi konsumen. Dengan judul **“Penggunaan labu kuning pada Pembuatan Wingko Babat”**.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Membuat wingko babat dengan penggunaan labu kuning.
2. Mendeskripsikan kualitas wingko babat dengan penggunaan labu kuning dilihat dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang penggunaan labu kuning dalam pembuatan wingko babat sehingga dapat menambah daya guna dari labu kuning.
2. Membuat variasi wingko babat dengan menggunakan labu kuning yang berpotensi besar sebagai cemilan yang enak, lembut dan baik untuk kesehatan.
3. Meningkatkan hasil ekonomis dari labu kuning.
4. Meningkatkan nilai jual wingko babat dengan variasi dan inovasi baru.

5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.