

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU**

**PADA PEMBUATAN KUE MOCHI**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar*

*Ahli Madya(A.Md) Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga*

*Universitas Negeri Padang*



**DISUSUN OLEH :**

**VUAN RYANDA SUKMA**

**20079062/2020**

**PRODI D3 TATABOGA**

**DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2023**

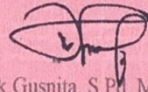
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Penggunaan Tepung Ubi jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Mochi

Judul : Penggunaan Tepung Ubi jalar Ungu Pada Pembuatan Mochi  
Nama : Vuan Ryanda Sukma  
NIM : 20079062  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

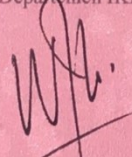
Disetujui oleh Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197608012005012001

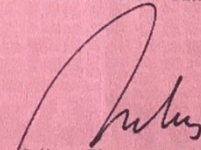
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Melmira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.  
NIP. 19760801 200501 2001

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu  
Pada Pembuatan Kue Mochi  
Nama : Vuan Ryanda Sukma  
NIM : 20079062  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

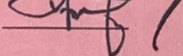
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2023

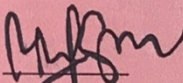
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

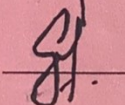
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Vuan Ryanda Sukma  
NIM : 20079062  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

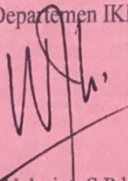
**“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Mochi”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, November 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T  
NIP. 197907272003122002

Saya yang menyatakan,



Vuan Ryanda Sukma  
NIM. 20079062

## ABSTRAK

**Vuan Ryanda Sukma, 2023**, “Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Mochi”. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue mochi dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan percobaan pembuatan kue mochi dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dengan sebanyak 30%. Penelitian eksperimen dilakukan pada bulan pada bulan Agustus 2023 – September 2023 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 Program Studi DIII. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan bahwa kualitas bentuk kue mochi berbentuk bulat, kualitas warna muffin adalah ungu, kualitas tekstur kue mochi adalah lembut, kualitas aroma kue mochi adalah harum, dan kualitas rasa kue mochi adalah manis dan terasa ubi jalar ungu.

**Kata Kunci: Tepung ubi jalar ungu, kue mochi, Kualitas.**

## **KATA PENGANTAR**

Puji Syukur atas Kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir dengan judul “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Mochi”

Dalam pelaksanaan Proyek Akhir penulis banyak mendapatkan ilmu dan pengalaman baru serta dalam penulisan laporan ini penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T selaku ketua prodi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Penasehat Akademik yang telah memberikan masukan dan tempat bertukar pikiran dari pengajuan judul hingga proyek akhir ini dalam diselesaikan dengan baik.
5. Dosen Staf Pengajar Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan perhotelan.

6. Orang tua tercinta beserta keluarga yang telah memberikan dukungan baik moral maupun material untuk membantu penulis menyelesaikan Proyek Akhir dengan baik.

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

Padang, Oktober 2023

Vuan Ryanda Sukma

## DAFTAR ISI

<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>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>	<b>3</b>
A. Pengertian Mochi .....	3
B. Pengertian Ubi Jalar Ungu .....	6
C. Tepung Ubi Jalar Ungu .....	6
D. Cara Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu .....	9
E. Resep Standart Kue Mochi.....	10
F. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Mochi.....	11
G. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Tepung Ubi Ungu .....	14
H. Bagan Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>
A. Jenis Penelitian .....	19
B. Tempat Penelitian.....	19
C. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mochi Ubi Ungu.....	19
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mochi Ubi Ungu.....	22
E. Proses Pengolahan Mochi Ubi Ungu .....	23



F. Bagan Proses Pengolahan Mochi Ubi Ungu .....	25
G. Jenis dan Sumber Data .....	26
H. Tahap Penelitian.....	27
I. Uji Organoleptik .....	28
J. Analisis Data .....	29
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
A. Deskripsi data.....	30
B. Pembahasan.....	35
C. Deskripsi Harga.....	41
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>44</b>
A. Kesimpulan .....	44
B. Saran.....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi ubi jalar ungu per 100 gr.....	8
2. Resep standart kue mochi.....	11
3. Alat yang digunakan dalam pembuatan mochi ubi ungu .....	22
4. Bahan yang digunakan dalam pembuatan mochi ubi ungu.....	23
5. Analisis bahan yang digunakan dalam mpembuatan mochi .....	41

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mochi .....	3
2. Tepung ubi jalar ungu .....	7
3. Diagram alir proses pembuatan isian pasta ubi jalar ungu.....	18
4. Bagan proses pembuatan mochi ubi jalar ungu.....	28
5. Diagram kualitas bentuk seragam mochi ubi jalar ungu.....	31
6. Diagram kualitas warna mochi ubi jalar ungu .....	31
7. Diagram kualitas aroma mochi ubi jalar ungu .....	32
8. Diagram kualitas tekstur mochi ubi jalar ungu .....	33
9. Diagram kualitas rasa manis ubi jalar ungu .....	34
10. Diagram kualitas rasa ubi jalar ungu pada mochi .....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat yang digunakan dalam pembuatan mochi ubi jalar ungu.....	51
2. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan mochi ubi ungu.....	52
3. Proses pembuatan mochi ubi jalar ungu.....	53
4. Angket penelitian .....	55
5. Surat rekomendasi.....	60
6. Surat permohonan proyek akhir .....	61
7. Surat permohonan pembimbing proyek akhir.....	62
8. Surat tugas pembimbing.....	63
9. Surat izin melaksanakan penelitian.....	64
10. Surat izin melakukan penelitian .....	65

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Mochi merupakan kue yang memiliki bentuk bulat dengan lapisan tepung beras diluarnya. Mochi ini juga mempunyai sejarah mengenai namanya dan alasan menjadi tradisi di Jepang tiap tahun baru. Nama '*Mochi*' ini berasal dari berbagai kata, salah satunya adalah kata kerja '*Motsu*' yang berarti 'untuk menahan atau memiliki', yang bermaksud bahwa Mochi berupa pemberian dari para dewa. Ada juga '*Mochizuki*' yang berarti 'bulan purnama'.

Mochi selama ini hanya divariasikan pada isiannya saja, namun dalam pembuatan kulit mochi masih didominasi oleh penggunaan tepung ketan. Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia. Belum banyak variasi makanan yang menggunakan tepung ubi jalar ungu pada umumnya masih menggunakan bahan dasar tepung terigu dan belum begitu banyak divariasikan dengan bahan lokal yang sudah dijadikan tepung.

Ubi jalar ungu adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi lainnya karena memiliki kandungan zat gizi yang beragam (Wijayanti, 2011). Kandungan serat pangan pada ubi jalar ungu yaitu sebesar 3,0 g per 100 g (Rimbawan, dkk., 2018). Umbi ini memiliki potensi yang sangat besar sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai jenis makanan menurut BPS Sumbar hasil panen ubi jalar ungu pada tahun 2021-2022 di Sumatra barat mencapai 333.218 ton per tahun, hal ini lah yang menjadi alasan mengapa saya tertarik untuk mengangkat penggunaan ubi jalar

ungu pada pembuatan kue mochi, selain sebagai pewarna alami, ubi jalar ungu ini juga dilakukan cukup mudah ditemukan dengan harga Rp.10.000/kg dan mempunyai masa panen yang singkat (Pratiwi, 2020) berbeda dengan penyebaran kacang merah di Indonesia yang tidak merata mengakibatkan tingginya harga jual kacang merah di Indonesia sebesar Rp.45.000/kg.

Penggunaan tepung ubi jalar ungu merupakan inovasi baru peneliti dalam meningkatkan harga jual pangan lokal. Ubi jalar ungu adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi lainnya karena memiliki kandungan zat gizi yang beragam (Wijayanti, 2018). Kandungan serat pangan pada ubi jalar ungu yaitu sebesar 3,0 g per 100 g (Rimbawan, dkk., 2018).

Belum banyak variasi makanan yang menggunakan tepung ubi jalar ungu. Pada umumnya masih menggunakan bahan dasar tepung terigu dan belum begitu banyak divariasikan dengan bahan lokal yang sudah dijadikan tepung. Peanekaragaman olahan makanan banyak yang langsung menggunakan ubi jalar ungu yang belum dijadikan tepung. Berdasarkan literatur yang telah penulis baca, penelitian pada Proyek Akhir yang menggunakan ubi jalar ungu antara lain: 1). Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Mie Basah (Yulya Rahayu, 2017). 2). Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis (Amelia Desri Junelti, 2017). Penulis juga telah melakukan penelitian yang dilakukan dengan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan mochi dengan persentase sebanyak 20% dan 30% dari jumlah tepung ketan yang digunakan.

Berdasarkan dari beberapa literatur diatas, belum ada penelitian tentang penggunaan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan mochi. Oleh sebab itu maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul "Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Mochi".

#### **B. Tujuan Penelitian**

1. Dapat membuat kulit mocha dari tepung ubi jalar ungu.
2. Dapat membuat pasta dari ubi jalar ungu.
3. Mendeskripsikan kualitas mochi tepung ubi jalar ungu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

#### **C. Manfaat penelitian**

1. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang variasi olahan dari tepung ubi jalar ungu.
2. Meningkatkan nilai jual dan daya guna ubi jalar ungu.
3. Menambah keanekaragaman dari hasil olahan tepung ubi ungu.
4. Memanfaatkan bahan pangan local yang ada di Indonesia sehingga mengurangi ketergantungan bahan pangan import.
5. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tat Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.