

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR ORANGE PADA PEMBUATAN
KUE SEMPRONG**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)
Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**WATI SAPUTRI
15079042/2015**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Pada Pembuatan Kue Semprong

Nama : Wati Saputri
NIM : 15079042
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juli 2018

Disetujui oleh Pembimbing



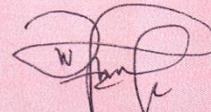
Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis 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 : Wati Saputri
NIM : 15079042
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Pada Pembuatan Kue Semprong
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

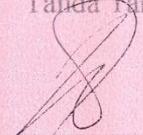
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Tugas Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Juli 2018

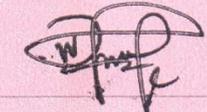
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

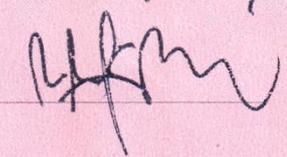
Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3. 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wati Saputri
Nim : 15079042
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan proyek akhir saya dengan judul:

Penggunaan tepung ubi jalar orange pada pembuatan kue semprong

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia di proses 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 2018

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 1985032001



Wati Saputri
15079042

ABSTRAK

Wati Saputri. 2018. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange Dalam Pembuatan Kue Semprong”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Makanan merupakan sumber energi yang dibutuhkan manusia. Kue semprong merupakan makanan selingan yang cukup digemari masyarakat. Kue semprong termasuk salah satu kue kering, bahan dasar pembuatan kue semprong yaitu tepung beras untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung beras, pemerintah menganjurkan menggunakan produk lokal salah satunya menggunakan tepung ubi jalar orange. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah 1) Dapat membuat kue semprong dari tepung ubi jalar orange 2) Mendeskripsikan kualitas kue semprong dari tepung ubi jalar orange dari segi bentuk, tekstur, warna, aroma, dan rasa.

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba melakukan penggantian sebagian tepung beras dan tepung ubi jalar orange pada pembuatan kue semprong yang dilaksanakan pada bulan April 2018 di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 15 orang panelis yaitu mahasiswa Program Studi D3 dan S1 Tata Boga.

Hasil uji organoleptik dapat menunjukkan kualitas penggunaan ubi jalar orange dalam pembuatan kue semprong dari segi bentuk adalah berbentuk kipas (100%) dan bentuk rapi (87%) dari segi kualitas warna adalah warna kuning kecoklatan (93%), dari segi kualitas aroma adalah aroma harum ubi jalar orange (93%) dan aroma kayu manis (80%), dari segi kualitas tekstur adalah renyah (100%), dari segi kualitas rasa adalah rasa manis (93%). Harga jual kue semprong ubi jalar orange tersebut senilai Rp. 36.000/250 gram.

Kata Kunci:Kue semprong,Ubi jalar orange, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul **“Penggunaan tepung ubi jalar orange dalam pembuatan kue semprong”**. Penulisan Proyek Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan studi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Tata Boga D3, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih 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 saya 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 selaku dosen penguji Proyek Akhir
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen penguji Proyek Akhir
5. Seluruh Staf Pengajar, Staf Administrasi dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Kedua orang tua bapak Jalius dan Ibunda tercinta Elirisnawati dan abang saya wanda dan bg willy dan juga adik saya wedo yang telah menuntun dan mendoakan yang terbaik.
7. Kepada kedua kakak saya Widya yusra dan Wit Suryani telah memberikan dorongan moril maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
8. Kepada Anjas Davilla yang telah memberikan semangat dan dukungannya.
9. Kepada kakak Hazinil Betri dan Sheila Paparanta yang selama ini memberikan pengarahan kepada saya
10. Teman-teman saya, Olin kurniawati, Steva Nada, Mariani, Putri Dwi Gusti, Devina Nur Halimah, yang selalu menemani hari-hari, menyemangati, dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan Proyek Akhir.
11. Seluruh rekan-rekan khususnya angkatan D3 2015 Tata Boga, yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang.

Akhir kata semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya, serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Juli 2018

Penulis

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	5
C. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Semprong	7
B. Ubi Jalar Orange	8
C. Tepung Ubi Jalar Orange.....	10
D. Resep Standar Kue Semprong	13
E. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Kue Semprong.....	13
F. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Kue Semprong	16
G. Kualitas Kue Semprong	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Pemilihan bahan.....	26
D. Alat yang digunakan dalam Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Semprong	28
E. Proses Pengolahan Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange	29
F. Bagan Proses Pembuatan Kue Semprong	31
G. Jenis Data dan Sumber Data	32

H. Tahap Penelitian.....	33
I. Uji Organoleptik.....	35
J. Analisis Data	36
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	37
B. Pembahasan.....	47
C. Analisis Harga.....	51
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ubi Jalar Orange dalam (100 gram)	9
2. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Orange (100 gram)	11
3. Resep Standar Kue Semprong.....	13
4. Bahan-Bahan Pembuatan Kue Semprong Tepung Ubi jalar orange	29
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Kipas) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	37
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange	39
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange	40
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Ubi Jalar Orange) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange	42
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Kayu Manis) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	43
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	45
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange	46
12. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Semprong Tepung Ubi Jalar orange	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bentuk Kue Semprong	7
2. Ubi Jalar Orange	9
3. Tepung Ubi Jalar Orange	10
4. Cetakan Kue Semprong.....	20
5. Bagan proses pembuatan kue semprong tepung ubi jalar orange	31
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Kipas) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	38
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	40
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Kecoklatan) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	41
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum ubi jalar orange) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	43
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Renyah) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	44
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Kue Semprong Tepung Ubi Jalar Orange.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir	58
2. Surat Rekomendasi.....	59
3. Surat Tugas Seminar	60
4. Surat Tugas Pembimbing	61
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	62
6. Surat Tugas Menguji	63
7. Angket Penelitian	64
8. Dokumentasi Penelitian	68
9. Lembaran konsultasi.....	69

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan sumber energi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Makanan juga berfungsi membangun sel-sel tubuh yang rusak, serta dapat menjaga kesehatan. Dilihat dari fungsi makanan tersebut kita perlu menciptakan dan memodifikasikan berbagai jenis makanan seperti kue-kue pangan tradisional dengan bahan-bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti ubi jalar orange sebagai sumber protein nabati.

Kue semprong adalah salah satu jenis kue yang berbentuk selinder atau Berbentuk kipas dengan rasa yang khas dan unik. Kue semprong termasuk salah satu kue kering. Oleh karena itu, kue semprong menjadi salah satu kue favorit yang sering dijadikan camilan sehari-hari, sebagai pengiring minum teh, dan dihidangkan pada hari besar agama seperti Hari Raya Idul Fitri, Imlek dan Natal. Tidak hanya dijumpai di Indonesia kue ini juga terdapat di Malaysia, Singapura dan Brunei Darussalam namun dengan nama yang berbeda seperti Kuih Kapit, Kuih Sepit, dan Kue Belanda

Bahan utama pembuatan kue semprong adalah tepung beras. Meskipun Indonesia adalah negara terbesar ketiga yang memproduksi beras terbanyak di dunia, Indonesia masih tetap merupakan negara importir beras. Situasi ini disebabkan karena para petani menggunakan teknik-teknik pertanian yang tidak optimal, kondisi lingkungan yang ekstrim, ditambah dengan konsumsi per kapita beras yang besar (oleh populasi yang besar). Bahkan, Indonesia

memiliki konsumsi beras per kapita terbesar didunia (Indonesia Invenments, 2016). Tepung beras banyak digunakan karena sifatnya yang unggul dalam pengolahan. Dalam mengatasi ketergantungan terhadap penggunaan tepung beras pada olahan makanan perlu dilakukan upaya pengurangan tepung beras. Upaya yang dapat dilakukan ialah dengan menambahkan bahan pangan lokal sebagai bahan pengganti beras salah satunya adalah tepung ubi jalar orange. Hal ini sesuai dengan pendapat Forum Kerja Penganekaragaman Pangan (2003: 22 “Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan adalah melalui difersifikasi pangan yaitu proses pengembangan produk pangan yang tidak kepada satu jenis bahan saja tapi memanfaatkan macam-macam bahan pangan”.

Hal ini sesuai dengan Penetapan Peraturan Presiden No 22 Tahun 2009 pada pasal 1, yaitu:

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.

Berdasarkan kutipan peraturan pemerintah diatas, diharapkan masyarakat mempunyai usaha untuk melakukan penganekaragaman pangan yang bervariasi. Dengan cara memanfaatkan bahan pangan berbasis sumber daya lokal yang ada. Bahan pangan yang terdapat di Indonesia bukan hanya beras, tetapi masih banyak lagi yang dapat ditemukan di beberapa daerah seperti jagung, ubi kayu, talas, kentang dan ubi jalar. Pemanfaatan ubi jalar

orange saat ini dengan hasil panen yang melimpah tidak disertai dengan pengolahan yang optimal dengan cara pengukusan dan penggorengan. Penggunaan ubi jalar orange sebagai bahan baku bisa untuk pengembangan produk berbasis kue kering salah satu contoh kue semprong. Data Badan Pusat Statistik dalam Supriati produksi ubi jalar pada tahun 2000 dipulau Jawa mencapai 0,73 juta ton yang berarti memberi kontribusi produksi nasional 39,9%, namun pada tahun 2009, kontribusinya sedikit turun menjadi 35,4%. Selama kurun waktu satu dasawarsa 2000-2009, pertumbuhan tertinggi dicapai oleh Provinsi Papua yaitu 5,61% tahun, diikuti Sumatera Barat mencapai 2,22% tahun.

Irawan (2006: 7) menyatakan bahwa “Ubi jalar ini biasanya ditanam di dataran rendah hingga ketinggian 500 m diatas permukaan laut dan didataran tinggi dengan ketinggian 1.000 m diatas permukaan laut”. Dan ubi jalar ini memiliki ciri-ciri yang berbeda-beda, Rahman Rukmana (2000: 19) menyatakan “Ubi jalar memiliki ciri-ciri yang dapat dilihat dari segi batang tanaman dan varietas, ada yang umbinya berukuran besar, sedang dan kecil, dengan bentuk yang tidak beraturan bulat, lonjong atau bulat panjang”. Maka dapat disimpulkan bahwasanya tanaman ubi jalar mempunyai umbi akar yang merupakan simpanan energi bagi tumbuhan tersebut. Daunnya yang sangat bervariasi dari bentuk lonjong sampai bentuk seperti jari dengan lekukan yang banyak dan dalam.

Berdasarkan jenisnya ubi jalar dapat dikelompokkan menjadi lima macam, Ginting (2010: 6) menyatakan bahwa ubi jalar dibedakan menjadi beberapa golongan sebagai berikut:

(a) Ubi jalar putih, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna putih.(b) Ubi jalar kuning, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan.(c) Ubi jalar orange, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi yang berwarna orange.(d) Ubi jalar jingga,yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi jingga jingga muda.(e) Ubi jalar ungu, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna ungu hingga ungu muda.

Bahwa ubi jalar banyak mengandung pro vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Selain itu juga terdapat banyak kandungan karbohidrat, lemak dan protein, yang sangat berguna untuk penghasil energi dan kesehatan tubuh kita. Dari kutipan diatas juga juga menjelaskan bahwa ubi jalar memiliki macam-macam warna dan kandungan gizi yang berbeda-beda.

Lies Suprpti (2003: 8) menyatakan bahwa “Ubi jalar kuning dan orange mengandung pro-vitamin A yang sangat berguna bagi kesehatan mata dan ubi jalar mengandung zat antioksidan yang berguna bagi penderita jantung, selain sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar juga kaya akan vitamin A dan C serta mineral Ca”. Berdasarkan kutipan diatas dapat disimpulkan bahwa kandungan ubi jalar tidak jauh berbeda dengan umbi-umbi lainnya. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dan kreasi pada pengolahan ubi jalar orange salah satunya kue kering seperti kue semprong.

Kue semprong merupakan salah satu panganan yang sedang populer, bentuk dan penampilannya bisa dikatakan istimewa. Namun, kelezatan kue yang satu ini sungguh unik. Asal kata kue semprong diambil dari bentuk nya

seperti lampu semprong. Yenni Ismayani (2006: 2) menyatakan bahwa “Kue semprong merupakan salah satu jenis kue yang cukup digemari disamping rasanya enak juga mengandung nilai gizi yang tinggi karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang mempunyai kandungan protein”. Pada saat ini kue semprong telah mengalami banyak modifikasi, dengan beragam aneka rasa tambahan seperti kue semprong keju, kue semprong ubi jalar ungu, kue semprong tepung ganyong, kue semprong talas dan masih banyak lagi variasi kue semprong lainnya.

Berdasarkan uraian tersebut belum ada yang melakukan penelitian penggunaan tepung ubi jalar orange dalam pembuatan kue semprong, maka peneliti tertarik untuk menggunakan tepung ubi jalar orange dalam pembuatan kue semprong. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan suatu variasi dan inovasi pada kue semprong. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Orange dalam Pembuatan Kue Semprong”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam penelitian ini:

1. Dapat membuat kue semprong menggunakan tepung ubi jalar orange
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue semprong dengan penggunaan tepung ubi jalar orange dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma

- d. Tekstur
- e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Dengan melakukan penelitian ini akan mendatangkan beberapa manfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca, adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan kue semprong.
2. Menganekaragaman olahan tepung ubi jalar orange sebagai produk baru pada kue semprong.
3. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang penggunaan tepung ubi jalar orange terhadap olahan kue.
4. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan baik peneliti maupun mahasiswa Tata Boga dan masyarakat tentang cara membuat kue semprong menggunakan tepung ubi jalar orange
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Diploma Tiga Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.