

**PENGGUNAAN TEPUNG TEMPE PADA
PEMBUATAN MI BASAH SAWI HIJAU**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar
Diploma III (D3) Program Studi Tata Boga*



OLEH :

**YASMARA HAYU
16079057**

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

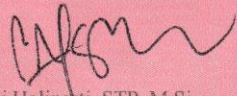
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah Sawi Hijau

Judul : Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah
Sawi Hijau
Nama : Yasmara Hayu
NIM : 2016 / 16079057
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui Oleh Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2014


Mengetahui,

Ketua Jurusan IKK FPP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



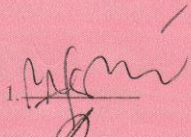
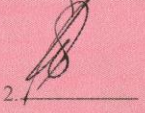
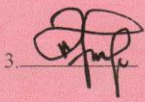
Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Yasmara Hayu
NIM : 2016 / 16079057
Judul : Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah
Sawi Hijau
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 Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata
Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2019

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Rahmi Holinesti, STP. M.Si	1. 
Anggota	Dra. Wirmelis Syarif, M. Pd	2. 
Anggota	Wiwik Gusnita, S. Pd, 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 : Yasmara Hayu
NIM/TM : 16079057/2016
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya yang berjudul ,
"Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah Sawi Hijau " 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 Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Yasmara Hayu
NIM. 16079057

ABSTRAK

Yasmara Hayu. 2019. “Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah Sawi Hijau”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tempe yang memiliki umur simpan yang pendek, apabila tempe menjadi basah dan berlendir dengan warna kecoklatan, dan berbau *amonia* maka tempe tidak layak lagi untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, untuk mencegah kerugian dan memperpanjang umur simpan 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 mi. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali pengulangan pada Pembuatan mi basah sawi hijau dengan Menggunakan Tepung Tempe yang dilaksanakan pada periode Mei – Juni 2019, berlokasi di EQ 2 Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan tepung tempe pada pembuatan mi basah sawi hijau adalah warna mi basah sawi hijau dengan menggunakan tepung tempe yaitu bewarna hijau, kualitas tekstur mi yaitu kenyal, kualitas aroma dari mi basah sawi hijau tepung tempe yaitu beraroma harum dan kualitas rasa pada mi basah yaitu gurih. Harga jual mi basah adalah Rp. 12.000,00 per 250 gram

Kata kunci: Ekstak Sawi Hijau, Tepung Tempe, Mi Basah, Kualitas.

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah Sawi Hijau”** 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 Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji 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.

4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Pembimbing Proyek Akhir dan Dosen Penasehat Akademik.
5. Bapak/ Ibu Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak/ Ibu Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
8. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga dan seluruh rekan-rekan S1 Tata Boga 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, Juli 2019

Yasmara Hayu

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	6
C. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Mi Basah	8
B. Tepung Tempe	11
C. Ekstrak Sawi Hijau.....	15
D. Resep Standar Mi Basah Sawi Hijau	17
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah	19
F. Alat-alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah.....	23
G. Kualitas Mi Basah	27
BAB III PROSEDUR	
A. Tempat Dan Waktu Penelitian	31
B. Persiapan	31
C. Pelaksanaan.....	34
D. Penilaian.....	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan	41
B. Pembahasan	48
C. Analisis Harga.....	52

PENUTUP	
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Mi Basah dalam (100 gram)	10
2. Standar Mutu Mi Basah	11
3. Kandungan Gizi Tepung Tempe dalam (100 gram)	15
4. Kandungan Gizi Sawi Hijau dalam (100 gram).....	18
5. Resep Standar Mi Basah Sawi Hijau	18
6. Komposisi Kimia Tepung Terigu dalam (100 gram).....	20
7. Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah Dengan Penambahan Tepung Tempe	35
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Hijau) Mi Basah Sawi Hijau Dengan Penambahan Tepung Tempe	41
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Mi Basah Sawi Hijau Dengan Penambahan Tepung Tempe	43
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Mi Basah Sawi Hijau Dengan Penambahan Tepung Tempe	46
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Mi Basah Sawi Hijau Dengan Penambahan Tepung Tempe	48
12. Anggaran Biaya Pembuatan Mi Basah Sawi Hijau	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mi Basah	9
2. Tepung Tempe	12
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe	13
4. Sawi Hijau	17
5. Bagan Pembuatan Ekstrak Sawi Hijau.....	36
6. Bagan Pembuatan Mi Sawi Hijau Menggunakan Tepung Tempe.....	37
7. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Mi Basah Sawi Hijau Menggunakan Tepung Tempe.....	43
8. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Mi Basah Sawi Hijau Menggunakan Tepung Tempe.....	45
9. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Mi Basah Sawi Hijau Menggunakan Tepung Tempe.....	47
10. Grafik Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Mi Basah Sawi Hijau Menggunakan Tepung Tempe.....	49
11. Bahan- Bahan Yang Digunakan Pada Pembuatan Mi Basah.....	61
12. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mi Basah.....	62
13. Proses Pembuatan Mi Basah Sawi Dengan Penambahan Tepung Tempe.	63
14. Hasil Jadi Mi Basah Sawi Hijau Dengan Penambahan Tepung Tempe ...	64
15. Uji Organoleptik Penambahan Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah Sawi Hijau	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	60
2. Surat rekomendasi.....	65
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	66
4. Surat Tugas Pembimbing.....	67
5. Surat Izin Penelitian.....	68
6. Angket Penelitian.....	69
7. Surat Tugas Penguji Proyek Akhir	71
8. Kartu Konsultasi.	72

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang berkembang dan senantiasa melakukan peningkatan terhadap hasil olahan pangan dengan bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai guna dari hasil olahan pangan. Pangan merupakan kebutuhan yang paling penting bagi manusia sebagai sumber zat gizi yang membantu untuk mencapai kesehatan dan untuk menjalani kehidupan. Masyarakat perlu menciptakan dan membuat inovasi berbagai jenis makanan seperti makanan porsi, kue-kue dengan bahan-bahan lokal yang nilai gizi serta protein yang tinggi seperti olahan dari kacang kedelai yaitu tempe sebagai sumber protein yang baik bagi tubuh.

Tempe merupakan hasil olahan produk pangan yang populer di Indonesia khususnya di Sumatera Barat. Tempe merupakan hasil olahan kacang kedelai yang difermentasi. Fermentasi tempe menggunakan ragi tempe (*Kapang Rhizopus*), (Steva Nada, 2018:3) . Tempe memiliki umur simpan yang relatif singkat. Sari Kemala Nauli (2006:10) menjelaskan bahwa, “Tempe memiliki umur simpan yang pendek, apabila tempe menjadi basah dan berlendir dengan warna kecoklatan, berbentuk rapuh dan *miselium* tumbuh tidak merata serta dalam keadaan busuk dan berbau *amonia* maka tempe tidak layak lagi untuk dikonsumsi”. Oleh karena itu, untuk mencegah kerugian dan memperpanjang umur simpan perlunya perlakuan penganekaragaman makanan sehingga memberikan nilai ekonomis terhadap

tempe yang akan dimanfaatkan dan diolah menjadi tepung sehingga tempe akan lebih tahan lama serta tepungnya dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, sehingga mempunyai daya tarik tersendiri yang dihasilkan dari penggunaan tepung tempe tersebut. Pembuatan tepung tempe dilakukan sebagai solusi untuk meningkatkan nilai gizi pada makanan berprotein rendah.

Emil Salim (2012:28), menyatakan bahwa:

Beberapa pakar menyebutkan bahwa tempe memiliki kandungan vitamin B kompleks dan vitamin A, D, E, dan K. vitamin B yang terkandung dalam tempe adalah vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), asam pantotenat, asam nikotinat (niasin), vitamin B6 (piridoksin), dan B12 (sianokobalamin). Vitamin B12 umumnya terdapat pada produk-produk hewani dan tidak dijumpai pada makanan nabati (sayur, buah-buahan, dan biji-bijian), namun tempe mengandung vitamin B12 sehingga tempe menjadi satu-satunya sumber vitamin yang potensial dari bahan pangan nabati. Tempe juga mengandung mineral baik makro maupun mikro meliputi zat besi, tembaga, zink dan isoflavin yang berfungsi sebagai antioksidan yang sangat dibutuhkan tubuh melawan radikal bebas. Vitamin C dan E berperan sebagai senyawa antioksidan.

Tujuan dari pembuatan tepung tempe adalah mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan tepung tempe, memperpanjang umur simpan tempe, meningkatkan nilai ekonomis dari tempe, meningkatkan kandungan gizi bagi makanan berprotein rendah.

Fajri (2018:3) menyatakan bahwa “Tepung tempe yang bagus mempunyai karakteristik yaitu: tekstur yang halus, memiliki aroma dan warna yang khas tercipta dari tempe tersebut. Tepung tempe bisa memberikan nilai fungsional yang dapat mempengaruhi metabolisme kesehatan tubuh sehingga tepung tempe sangat berpotensi sebagai bahan alternatif bahan baku pangan”. Penggunaan tepung tempe dalam pembuatan mi ini adalah sebagai pengganti tepung terigu khususnya untuk orang-orang diet serta kandungan karbohidrat

yang rendah cocok untuk penderita diabetes, karena tepung terigu memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Berdasarkan kandungan gizi yang dimiliki tempe, sangat memungkinkan tepung tempe dapat diolah menjadi bahan makanan yang beragam variasinya. Fajri (2018:3) menyebutkan bahwa “Berdasarkan survey yang dilakukan di Padang tempe hanya dimanfaatkan oleh orang hanya untuk gorengan dan lauk saja padahal tempe bisa diolah menjadi tepung, Serta tepungnya dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan”. Makanan yang dapat diolah dari tepung tempe yaitu makanan ringan dan makanan porsi seperti mi.

Pratitasari (2007) menyatakan bahwa “Mi dibuat dengan mesin khusus, tetapi juga bisa dibuat tanpa mesin. Proses pembuatan mi tanpa mesin memerlukan latihan yang cukup lama. Adonan tepung terigu atau tepung yang lain ditarik, dibanting dan diplintir hingga terbentuk mi panjang. Di negara asalnya, mi diyakini sebagai lambang panjang umur”.

Mi basah merupakan mie yang dijual dalam tekstur yang tidak dikeringkan (basah), (Tian, 2009:7). Mi basah adalah jenis mi yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Kadar air mi basah dapat mencapai 52% sehingga daya tahan atau keawetannya cukup singkat. Pada suhu kamar mi basah hanya bertahan 10-12 jam saja, karena setelah itu mi akan berbau asam dan berlendir atau basi (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

Mi pada saat ini merupakan salah satu makanan yang banyak digemari oleh masyarakat kita, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga orang tua.

Harganya yang murah dan juga mudah untuk didapat, mi juga dapat dikonsumsi oleh kalangan menengah ke bawah, hingga menengah ke atas. Suyanti (2008:3) melaporkan bahwa kehadiran mi sangat diterima dan disukai oleh seluruh lapisan masyarakat baik orang dewasa maupun anak-anak, bahkan akhir-akhir ini konsumsi mi semakin meningkat. Hal ini didukung dengan sifatnya yang praktis, mudah dihidangkan, dan rasanya yang enak serta beragam.

Mi basah tidak bisa disimpan terlalu lama. Pembuatan dan penanganan yang baik membuat mi basah dapat tahan simpan selama sekitar 36 jam pada musim kemarau, sementara pada musim penghujan mi basah hanya tahan selama kira-kira 20 – 22 jam karena mikroflora terutama jamur atau kapang dapat tumbuh pada mi dengan keadaan lembab dan suhu yang tidak terlalu tinggi. Mi basah merupakan makanan yang memiliki kadar air yang cukup tinggi ($\pm 60\%$), (Koswara, 2009:9).

Produk mi basah yang beredar di pasaran saat ini adalah nutrisinya kurang baik, hal ini disebabkan karena pada mi basah lebih besar kandungan karbohidratnya, kandungan proteinnya rendah, dan kandungan vitaminnya juga rendah. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2005) menyatakan “Kandungan gizi produk mi dan olahannya sangat rendah terutama kandungan serat”. Untuk itu penambahan sayuran khususnya sawi hijau dirasa tepat agar dapat meningkatkan kandungan vitamin dan serat.

Sawi hijau banyak kita jumpai dalam berbagai makan seperti mi ayam yang banyak pengemarnya. Biasanya ibu-ibu rumah tangga mengolah sawi

hijau menjadi berbagai makanan seperti tumis sawi hijau, nasi goreng sawi hijau, atau sayur sawi hijau. Dibalik olahan sawi hijau yang sangat beragam tentu ada beberapa orang yang tidak suka mengonsumsi sawi hijau karena rasanya yang cenderung pahit atau baunya yang khas. Padahal sawi hijau memiliki segudang khasiat serta manfaat bagi tubuh. Margiyanto (2008) menyatakan bahwa:

“Manfaat sawi hijau atau sawi bakso sangat baik untuk menghilangkan rasa gatal ditenggorokan pada penderita batuk, penyembuh sakit kepala, bahan pembersih darah, memperbaiki fungsi ginjal, serta memperbaiki dan dapat memperlancar pencernaan.”

Sayuran sawi atau caisin banyak disukai karena rasanya yang enak dan banyak mengandung: protein, lemak, karbohidrat, Ca, P, Fe, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. Selain itu tanaman tersebut juga dapat menghilangkan rasa gatal ditenggorokan pada penderita batuk, sebagai obat sakit kepala dan berfungsi sebagai pembersih darah (Haryanto, 2002). Sawi hijau mengandung banyak antioksidan dan vitamin (Okorogbona et al. 2011). Rukmana (2002) menyatakan “Sawi hijau memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh, seperti sebagai peluruh air seni, obat batuk, obat sakit kepala, pembersih darah, dan pencegah kanker”.

Penelitian tentang mi basah sawi hijau sudah dilakukan sebelumnya oleh Izra Lailani (2016), sehingga pada penelitian ini dilanjutkan dengan penambahan tepung tempe guna untuk meningkatkan kadar protein dari mi basah sawi hijau.

Untuk itu penambahan tepung tempe serta sayuran khususnya sawi hijau dirasa tepat untuk meningkatkan kandungan gizi mi basah khususnya (protein, vitamin dan serat), meningkatkan nilai ekonomis sawi hijau, meningkatkan nilai ekonomis tepung tempe dan meningkatkan umur simpan tepung tempe.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah Sawi Hijau”**.

B. Tujuan penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penelitian ini memiliki tujuan untuk:

1. Membuat mi basah sawi hijau dengan penambahan tepung tempe.
2. Meningkatkan kandungan protein pada mi basah sawi hijau.
3. Mendeskripsikan kualitas mi basah sawi hijau dengan penambahan tepung tempe meliputi:
 - a. Warna
 - b. Aroma
 - c. Tekstur
 - d. Rasa

C. Manfaat penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang variasi olahan tepung tempe.

2. Menambah hasil olahan sawi hijau
3. Meningkatkan nilai ekonomis dari tempe dan sawi hijau.
4. Memperkenalkan variasi mi kepada masyarakat luas.
5. Sebagai referensi untuk menambah pengetahuan bagi mahasiswa Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.