

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH PADA PEMBUATAN
KUE CUBIT**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Diploma Tiga (DIII)*



Oleh:

**UTARI NURMALA
NIM 2017/17079076**

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

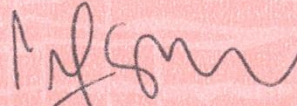
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue Cubit

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue Cubit
Nama : Utari Nurmala
NIM : 17079076
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Oktober 2020

Disetujui oleh Pembimbing



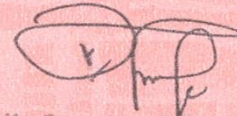
Rahmi Holinesti, STP, M. Si
NIP : 19801009 200801 2014

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



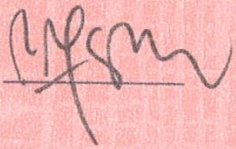
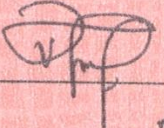
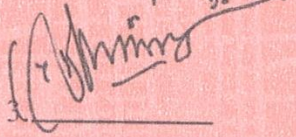
Wiwik Gusnita, S.Pd. M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Utari Nurmala
NIM : 17079076
Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue
Cubit
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, Oktober 2020

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Rahmi Holinesti, STP, M.Si	1. 
Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si	2. 
Anggota	: Dikki Zulfikar, M.Pd	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Utari Nurmala
Nim : 17079076
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue Cubit” 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, Oktober 2020

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Utari Nurmala
NIM. 17079076

ABSTRAK

UTARI NURMALA. 2020. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue cubit” Proyek Akhir. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue cubit dengan menggunakan tepung ubi jalar putih dan mendeskripsikan kualitas kue cubit dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah membuat inovasi terbaru pada kue cubit dengan menggunakan tepung ubi jalar putih dan sebagai upaya dalam penganekaraman pangan yaitu ubi jalar putih. Ubi jalar putih (*Ipomoea batatas 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 tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah volume mengembang, kualitas bentuk penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah bentuk rapi, kualitas warna penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah warna kuning kecoklatan, kualitas aroma penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah aroma harum, kualitas tekstur penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah tekstur lembut, dan kualitas rasa penggunaan tepung ubi jalar putih pada pembuatan kue cubit adalah rasa manis. Harga jual kue cubit tepung ubi jalar putih adalah Rp. 1.500,- per buah.

Kata Kunci: Tepung ubi jalar putih, Kue Cubit, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Kue Cubit”**. 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 Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Penasehat Akademik, Pembimbing Akademik sekaligus Kepala Labor Diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan Pak Dikki Zulfikar M.Pd selaku Dosen Penguji yang telah memberikan tanggapan dan saran guna menyempurnakan penulisan proyek akhir ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Papa, Mama, Anggi serta Kakek dan Bunda yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
7. Sahabat-sahabat seperjuangan , teristimewa kepada Ade Rizky, Keluarga Malika serta Hani, Ina, Ima, Pipah 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, Oktober 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	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Cubit	6
B. Ubi Jalar Putih.....	8
C. Tepung Ubi Jalar Putih	11
D. Resep Standar Kue Cubit	15
E. Bahan yang digunakan pada Pembuatan Kue Cubit	16
F. Alat yang digunakan pada Pembuatan Kue Cubit	23
G. Kualitas Kue Cubit.....	28
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
B. Pemilihan Bahan	32
C. Alat yang digunakan pada Pembuatan Kue Cubit	34
D. Proses Pengolahan Kue Cubit Tepung Ubi Jalar Putih.....	35
E. Bagan Proses Pengolahan Kue Cubit Tepung Ubi Jalar Putih	37
F. Jenis dan Sumber Data.....	38
G. Tahap Penelitian.....	39
H. Uji Organoleptik	41
I. Analisis Data.....	42

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data.....	43
1. Kualitas Volume Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	43
2. Kualitas Bentuk Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	45
3. Kualitas Warna Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	47
4. Kualitas Aroma Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	48
5. Kualitas Tekstur Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	50
6. Kualitas Rasa Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit	52
B. Pembahasan.....	54
1. Kualitas Volume.....	55
2. Kualitas Bentuk	55
3. Kualitas Warna.....	55
4. Kualitas Aroma	56
5. Kualitas Tekstur	57
6. Kualitas Rasa.....	58
C. Analisis Harga.....	58

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	61
B. Saran	62

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Kue Cubit	15
2. Kandungan Gizi Tepung Terigu(100 g).....	17
3. Kandungan Gizi Gula Pasir (100 g).....	18
4. Kandungan Gizi Margarin (100 g).....	19
5. Kandungan Gizi Telur (100 g).....	20
6. Kandungan Gizi Susu (100 g).....	21
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Mengembang Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit	44
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	45
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning kecoklatan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit	47
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	49
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lembut Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	51
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Kue Cubit.....	52
13. Anggaran Biaya Kue Cubit Tepung Ubi Jalar Putih.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Cubit	7
2. Ubi Jalar Putih.....	11
3. Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih	13
4. Bagan Pembuatan Kue Cubit Tepung Ubi Jalar Putih.....	37
5. Lampiran	67

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jajanan pasar merupakan makanan tradisional Indonesia yang diperjual belikan di pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional. Sampai saat ini jajanan pasar masih diminati oleh masyarakat meskipun telah banyak makanan luar negeri yang sudah masuk di pasaran. Jajanan pasar yang satu ini masih banyak diminati karena bukan cuma harganya yang terjangkau saja tapi rasanya juga enak dan jenisnya yang beragam serta mudah sekali untuk didapatkan (Sora, 2015). Salah satu jajanan pasar yang masih sering dijumpai dan semua kalangan bisa menikmatinya yaitu kue cubit.

Kue cubit merupakan jajanan populer yang berasal dari Jakarta. Kue ini berukuran kecil (diameter sekitar 4cm). Kue cubit terbuat dari campuran susu adonan tepung terigu, telur, gula pasir dan beberapa pembuat kue lainnya. Bentuknya yang kecil serta harga produksi yang terbilang murah, membuat banyak masyarakat kalangan manapun mudah untuk mengkonsumsi jajanan unik tersebut. Niti Bilqis (2019:1) menyatakan “Kue ini disebut kue cubit karena diambil dengan alat penjepit seperti kail sehingga terlihat seperti dicubit”.

Melihat perkembangan kuliner yang semakin meningkat, maka perlu dibuat inovasi baru dari kue cubit yang pada umumnya hanya terbuat dari tepung terigu. Untuk itu dilakukan penganekaragaman pangan, salah satunya

menggunakan ubi jalar putih dalam proses pembuatan kue cubit. Pada proses pengolahan kue cubit ubi jalar putih diambil untuk dijadikan tepung ubi jalar putih untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Ubi jalar putih dengan nama latin (*Ipomoea Batatas L*) juga dikenal sebagai ketela rambut, adalah pohon tahunan tropika dan subtropika, ubi jalar juga merupakan komoditas sumber karbohidrat utama setelah padi, jagung, dan ubi kayu. Umbi-umbian sudah dikenal sejak zaman purbakala dan biasa digunakan sebagai bahan makanan obat-obatan. Secara umum yang dimaksud umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah dapat berupa akar sejati atau perubahan dari akar dan batang yang biasanya merupakan tempat penimbunan cadangan makanan bagi tanaman (Anni Faridah,dkk 2013:61).

Ubi jalar merupakan salah satu umbi-umbian yang mudah ditemui di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusa Statistik (BPS), produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2011 sebesar 2.196.033 ton, pada tahun 2012 sebesar 2.483.460 ton, pada tahun 2013 sebesar 2.386.729 ton, pada tahun 2014 sebesar 2.382.658 ton, dan pada tahun 2015 sebesar 2.297.634 ton. Sentra produksi ubi jalar di Indonesia yaitu Jawa Barat (BPS,2015). Selain di Jawa Barat, produksi ubi jalar juga meningkat di Sumatera Barat. Pada tahun 2017 Sumatera barat memproduksi ubi jalar 112.919 ton dan mengalami kenaikan pada tahun 2018 sebesar 135.468 ton. Adanya pertumbuhan ekonomi di Sumatera Barat meningkatnya permintaan akan produksi ubi jalar itu sendiri. Kebutuhan akan

terus meningkat mengingat ubi jalar merupakan tanaman pangan penting setelah padi dan jagung (BPS Sumbar,2018). Ubi jalar putih ini memiliki kandungan gizi yang unggul dibandingkan ubi jalar lainnya.

Isnafi Pratama Putri (2017:1) menyatakan bahwa

“Ubi jalar merupakan tanaman yang sangat familiar bagi kita dan dapat kita jumpai di pasar tradisional dengan harga yang relatif murah untuk kalangan menengah ke bawah. Zat gizi lain yang terdapat dalam ubi jalar adalah energi, vitamin C, vitamin B6 (priksoin) yang berperan penting dalam kekebalan tubuh. Kandungan mineral dalam ubi jalar seperti fosfor, kalsium, mangan, zat besi, dan serat yang larut untuk menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah. Ubi jalar mengandung amilum dan zat pati yang dibutuhkan oleh manusia ataupun hewan. Pati atau amilum merupakan karbohidrat yang tersebar dalam tanaman berklorofil. Bagi tanaman pati merupakan cadangan makanan yang terdapat pada biji batang dan pada bagian umbi tanaman”.

Menurut Murtiningsih dan Suyanti (2011), bahwa kandungan karbohidrat ubi jalar yang tinggi membuat ubi jalar dapat dijadikan sumber kalori. Kandungan karbohidrat ubi jalar tergolong indeks glikemik rendah, yaitu tipe karbohidrat yang jika tidak dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis. Oleh karena itu ubi jalar putih sangat berpotensi dikembangkan menjadi sumber pangan.

Pengolahan ubi jalar putih menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan ubi jalar putih menjadi produk setengah jadi yang fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Pengolahan ubi jalar putih di Sumatera Barat masih sedikit variasi seperti : gorengan,

keripik, ubi jalar putih rebus dan lain-lain. Pembuatan kue cubit tepung ubi jalar putih ini adalah suatu terobosan baru untuk mengolah ubi jalar putih yang tidak terpakai atau dimanfaatkan dalam pembuatan jenis makanan lain. Menurut Damarjati *et al* (dalam Ririnfebrina, 2019) menyatakan bahwa:

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan atau dapat memperpanjang umur simpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (fortifikasi, bentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

Tepung ubi jalar putih memiliki beberapa kelebihan yaitu lebih

luwes untuk pengembangan produk pangan dan nilai gizi, lebih tahan disimpan, industri dan harga lebih stabil, memberi nilai tambah pendapatan produsen dan menciptakan serta meningkatkan mutu produk. Selain itu tepung ubi jalar putih dapat di olah menjadi berbagai macam produk yang menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi seperti kue cubit, setelah penulis membandingkan harga jual kue cubit tepung terigu dengan kue cubit tepung ubi jalar putih didapatkan harga jual yang lebih tinggi pada kue cubit tepung ubi jalar putih. Untuk meminimalkan modal, penulis memakai ubi jalar putih yang tidak layak dipasarkan atau kurang berkualitas baik. Hal ini menjadikan ubi jalar putih yang berkualitas baik maupun kurang berkualitas dapat dimanfaatkan.

Berdasarkan uraian di atas dan dengan memanfaatkan kelebihan yang ada pada ubi jalar putih, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar putih pada Pembuatan Kue**

Cubit”, dengan harapan bisa menciptakan produk baru dibidang makanan. Sehingga masyarakat lebih mengembangkan penganekaragaman pangan local dan dapat menambah pendapatan bagi masyarakat.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat kue cubit dari tepung ubi jalar putih.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue cubit menggunakan tepung ubi jalar putih dilihat dari segi : Bentuk,Warna,Aroma,Tekstur,dan Rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan kue cubit.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung ubi jalar putih sebagai produk baru pada pembuatan kue cubit.
3. Meningkatkan nilai ekonomi tepung ubi jalar putih.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan kue cubit, khususnya kepada mahasiswa program sudi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.