

**KUALITAS SAGUN BAKAR TEPUNG BENGKUANG**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya  
(A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga  
Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**WINDY MADANI  
NIM 2019/19079098**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

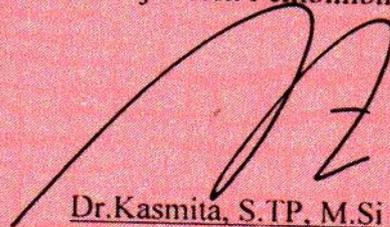
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### Kualitas Sagun Bakar Tepung Bengkuang

Judul : Kualitas Sagun Bakar Tepung Bengkuang  
Nama : Windy Madani  
NIM : 19079098  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

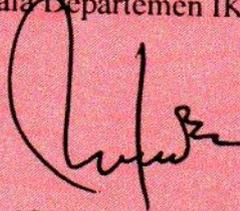
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



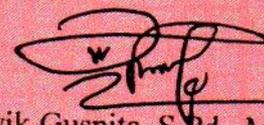
Dr. Kasmita, S.TP, M.Si  
NIP. 1970092420031222001

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Kualitas Sagun Bakar Tepung Bengkuang  
Nama : Windy Madani  
NIM : 19079098  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

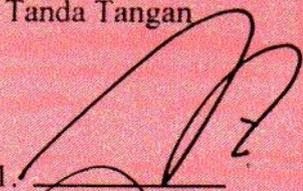
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan, Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

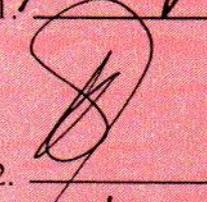
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

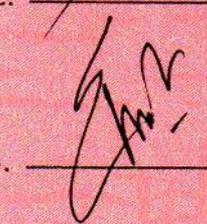
Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Windy Madani  
NIM : 19079098  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**“Kualitas Sagon Bakar Tepung Bengkuang”** 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, Agustus 2023

Diketahui,

Ketua Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



10000  
METERAI TEMPEL  
3C54AKX579876535  
Windy Madani  
NIM. 19079098

## **ABSTRAK**

**Windy Madani, 2023** “Kualitas Sagun Bakar Tepung Bengkuang ”. *Proyek Akhir*. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dan pembuatan sagun bakar tepung bengkuang dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari tepung bengkuang dan membuat inovasi pada sagun bakar dari tepung bengkuang. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan pembuatan sagun bakar tepung bengkuang.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 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 DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang cukup baik.

Hasil uji organoleptik setelah 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk, kualitas rasi, kualitas warna adalah coklat, kualitas aroma adalah harum kelapa, dan kualitas tekstur sagun bakar adalah cukup halus, serta kualitas rasa adalah cukup gurih. Harga jual Sagun Bakar tepung Bengkuang adalah Rp10.000/toples

**Kata Kunci : Tepung Bengkuang, Sagun Bakar, Kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**KUALITAS SAGUN BAKAR TEPUNG BENGKUANG**”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga 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 DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang sekaligus Dosen Penguji.
4. **Ibu Dra.Reno Yelfi, M.Pd** Selaku Penasehat Akademik

5. **Ibu Dr. Kasmita,S.Pd,M.Si** selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir
6. Ibu Dra.Wirnelis Syarif, M.pd Selaku Dosen Penguji I dan Ibu Ezi Anggraini, M.Pd Selaku Dosen Penguji II
7. Bapak/Ibu Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Terima kasih kepada Orang Tua , saudara, dan keluarga yang memberikan dukungan moril maupun materil serta do'a dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
9. Seluruh rekan-rekan Diploma III Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga

Padang, Maret 2023

Windy Madani

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Sagon bakar .....	4
B. Bengkuang .....	5
C. Teknik Pengolahan .....	8
D. Resep Standar .....	9
E. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sagon Bakar .....	10
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sagon Bakar .....	12
G. Kualitas Pembuatan Sagon Bakar .....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis penelitian.....	18
B. Waktu dan Tempat.....	18
C. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Sagon Bakar .....	18
D. Analisis Data .....	25
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi data.....	26
1. Kualitas Bentuk.....	26
2. Kualitas Warna .....	28
3. Kualitas Aroma.....	28
4. Kualitas Rasa.....	29
5. Kualitas Tekstur.....	30

6. Rasa Tepung Bengkuang.....	31
7. Kualitas Matang .....	32
B. Pembahasan.....	33
C. Analisis Harga.....	36
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	40
B. Saran.....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Bengkuang .....	8
2. Resep Standar Sagon Bakar .....	9
3. Alat Yang digunakan dalam pembuatan kualitas sagon bakar bengkuang	18
4. Bahan-bahan dalam Pembuatan Kualitas Sagon bakar bengkuang .....	19
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bunga) Pada Sagon Bakar Tepung Bengkuang .....	27
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi pada pembuatan Sagon Bakar dari tepung Bengkuang .....	27
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna pada pembuatan Sagon Bakar dari Bengkuang.....	28
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma pada pembuatan sagon bakar dari tepung bengkuang .....	29
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas rasa gurih pada pembuatan sagon bakar dari tepung bengkuang.....	30
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas tekstur pada pembuatan sagon bakar dari tepung bengkuang .....	30
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas rasa tepung bengkuang pada pembuatan sagon bakar dari tepung bengkuang .....	31
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas matang pada pembuatan sagon bakar dari tepung bengkuang .....	32
13. Anggaran Biaya Pembuatan sagon bakar Resep Standar.....	36
14. Anggaran Biaya Pembuatan Sagon Bakar Dari Tepung Bengkuang.....	38

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Sagon bakar .....	4
2. Bagan Proses Pembuatan Sagon Bakar Bengkuang.....	21

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kue Sagun bakar adalah salah satu makanan dari Sumatra Barat yang enak. Rasanya gurih dan rapuh, sangat pas dijadikan sebagai makanan santai untuk menemani minum teh. Kue ini juga sangat cocok untuk dijadikan sebagai oleh-oleh dari Sumatera Barat. Hal ini didukung oleh ketahanan kue ini hingga 3 bulan, karena proses pemanggangan secara tradisional, yakni pembakaran tempo doeloe.

Sesuai dengan namanya, kue ini terbuat dari adonan tepung kanji yang dipadukan dengan kelapa parut kemudian dimasak dengan cara panggang sehingga menghasilkan kue dengan cita rasa yang khas. Namun selain dari pada itu ada juga kue Sagun Kanji yang dimasak dengan cara di bakar, sehingga perbedaan cara memasak tersebut juga akan menghasilkan cita rasa yang berbeda, yang keduanya juga sama-sama enak untuk kita jadikan camilan keluarga maupun hidangan

Secara umum kue ini memiliki bentuk oval, namun dalam perkembangannya tentu saja kue ini bisa dibentuk sesuai selera bagi yang membuatnya. Rasa dari kue ini sendiri adalah manis agak gurih dengan aroma kelapa sehingga akan membuat kita akan terasa selalu ingin memakannya hingga habis, dan disukai oleh semua kalangan

Untuk membuat kue Sagun tepung kanji seperti ini sebenarnya cukup mudah dan tidak membutuhkan bahan yang banyak dan waktu yang lama

Pemanfaatan Bengkuang pada era globalisasi zaman sekarang dominan hanya digunakan untuk kosmetik dan sebagai penambah varian buah di dalam rujak. Belum ada sampai saat ini pengolahan untuk bengkuang menjadi suatu produk makanan ataupun olahan yang terbuat dari bengkuang. Dan memanfaatkan bengkuang menjadi bengkuang menjadi olahan sagun bakar yang terbuat dari tepung bengkuang. Pemanfaatan Bengkuang termasuk umbi-umbian yang memiliki kandungan air tinggi. Bentuknya bulat dengan ujung yang meruncing. Buah ini sering digunakan untuk bahan rujak. Bengkoang kaya akan vitamin C, kalsium, fosfor dan serat makanan (Sekarinda dan Rosalin, 2006)

Komposisi kimia yang seperti itu memungkinkan umbi bengkuang digunakan sebagai obat, baik obat luar maupun obat dalam. Untuk obat luar, bengkuang dijadikan masker wajah yang memberikan kesegaran pada kulit wajah. Untuk obat dalam, bengkuang dapat mengatasi penyakit diabetes melitus, demam, eksim, sariawan dan wasir. Menurut Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI (1992)

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Pengolah Kualitas sagon bakar pada Tepung Bengkuang
2. Mendeskripsikan kualitas sagun bakar tepung bengkuang
  - a. Bentuk
  - b. Warna
  - c. tekstur
  - d. Aroma
  - e. Rasa

### **C. Manfaat penelitian**

1. Bagi Penulis:

- a. Salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Diploma III Universitas Negeri Padang
- b. menghasilkan variasi kue sagon bakar pada tepung bengkuang

2. Bagi Mahasiswa Lain:

Sebagai acuan bagi mahasiswa Tata Boga yang berminat melakukan penelitian mengenai produk makanan sagon bakar

3. Bagi Masyarakat:

Untuk meningkatkan nilai ekonomi dari bengkuang dan variasi olahan bengkuang tersebut dan mengembalikan nama kue sagon bakar yang sudah hampir terlupakan

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Sagon Bakar**

##### **1. Pengertian Sagon Bakar**

Sagon Bakar adalah kue kering dari olahan tepung beras ketan diberikan dengan campuran kelapa. Kue ini biasanya dikonsumsi untuk hidangan dirumah baik untuk hidangan maupun cemilan, adapun bahan bahan yang digunakan untuk membuat kue sagon ini adalah tepung kanji atau tepung tapioka, kelapa setengah tua, gula halus, sedikit garam dan vanilla , dengan berbagai bahan tersebut diolah sedemikian rupa sehingga terproduksi lah kue sagon tersebut (Menurut Abdi Setia Irawan 2019)



**Gambar 1 Sagon bakar**  
**Sumber: joko (2016)**

## 2. Jenis jenis Sagun Bakar

Bahan utama membuat sagun bakar yaitu kelapa parut setengah tua dan tepung sagu dan sebagainya.

Sagun bakar memiliki beberapa jenis yaitu:

### a. Sagun bakar ketan putih

Sagun merupakan kue kering dari olahan tepung ketan yang diberikan dengan campuran kelapa. Kue sagun termasuk kedalam jenis makanan ringan yang lezat dan aman dikonsumsi. Kue sagun memiliki cita rasa yang manis, gurih dan renyah sewaktu digigit, makanan ini amat mudah dijumpai, terutama saat lebaran

### b. Sagur bakar tepung beras

Sagun bakar memiliki varian dari tepung beras yang dicampurkan dengan kelapa parut yang setengah tua. Kue sagun termasuk kedalam makanan yang ringan dan gurih

### c. Sagun bakar tepung kanji

sagun bakar juga memiliki varian dari tepung kanji yang membedakan dari beberapa jenis sagun bakar adalah tepung saja. Bahan dasar lainnya tetap sama.

## B. Bengkuang

### 1. Pengertian

Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) adalah tanaman polong yang berasal dari Amerika tropis dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai

tanaman Pangan sumber karbohidrat sekaligus protein nabati (Kurniawan dan Wicaksana, 2006).

Bengkoang memiliki kulit berwarna coklat muda dan daging buah yang warnanya mendekati putih tumbuh baik di daerah tropis, dan juga akan tumbuh di daerah tanah yang tidak berawa.

Tanaman ini dapat merambat di atas tanah atau dapat merambat ke atas air Tingginya mencapai 2 sampai 6 meter dan diameter akar tunggang sekitar 5-30 cm, serta memiliki batang berbulu. Bengkoang berdaun majemuk, dengan 3 anak daun dan bertulang daun menyirip. Tanaman ini juga menghasilkan bunga dengan kelopak berwarna biru atau putih serta buah legum yang berbulu ketika muda.

Tanaman ini juga menghasilkan bunga dengan kelopak berwarna biru atau putih serta buah legum yang berbulu ketika muda (Sorensen 1996). Klasifikasi tanaman bengkuang menurut Van Stenis, (2005) adalah sebagai berikut:

Kingdom : Plantae  
Divisio : Spermatophyta  
Sub Divisio : Angiospermae  
Kelas : Dicotyledoneae  
Ordo : Fabales  
Family : Fabaceae (polong-polongan)  
Genus : Pachyrhizus  
Spesies : Pachyrhizus erosus L.

Umbi yang berbentuk bulat pipih lebih baik dari pada yang berbentuk bulat panjang. Kelebihan umbi yang bentuknya bulat pipih antara lain: kulitnya tipis, mudah dikupas, berwarna putih, berair banyak, serat sedikit, mudah dipecah dan rasanya manis. Sedang umbi yang berbentuk bulat panjang kulitnya lebih tebal, sulit dikupas, berwarna sedikit kekuningan, berkadar air rendah, berserat, sulit dipecah dan rasanya tawar (Dike, 2011).

Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.)

Merupakan jenis tanaman polongpolongan yang umbinya kaya akan kandungan air (sekitar 80-90%) serta zat gizi seperti karbohidrat, vitamin C, B1, mineral Ca, P, K dan inulin yang merupakan golongan fruktan dengan sifat serat pangan larut. Bengkoang memiliki komposisi yang bervariasi sesuai dengan jenis kultivar dan kematangan bagian tanaman.

Pada bentuk umbi siap panen, bengkoang mengandung 80 – 90% air, 10 – 17% karbohidrat, 1 – 2,5% protein, 0,5 – 1% serat, 0,1 – 0,2% lemak dan vitamin C. Pada buah muda bengkoang mengandung 86% air, 10% karbohidrat, 2,6% protein, 0,9% serat, 0,3% lemak dan vitamin C. Pada bentuk benih yang sudah matang, mengandung 30% minyak/lemak, pachyrrizon, asam pachyrrizon, 0,5 – 1% rotenon dan 0,5 – 1% rotenoid. Pada bagian daun bengkuang mengandung kurang dari 0,01% rotenon dan rotenoid, tetapi pada bagian umbi tidak memiliki senyawa ini (Chooi, 2008).

## 2. Kandungan Gizi

Tabel 1. Kandungan Gizi Bengkuang (kadar per100 gram)

<b>Komponen</b>	<b>Jumlah</b>
Energi	55
Protein (g)	1,4
Lemak (g)	0,2
Karbohidrat (g)	12,8
Kalsium (mg)	15
Fosfor (mg)	18
Besi (mg)	0.6
Vitamin C (mg)	20
Vitamin B1 (mg)	0.04
Vitamin A (IU)	0,5
Air (g)	85.1

Sumber: Depkes Gizi (2016)

Bengkuang merupakan asupan tinggi serat yang memiliki indeks glikemik rendah. Ini berarti bahwa mengonsumsi bengkuang dapat membantu mencegah lonjakan kadar gula darah

### C. Teknik Pengolahan Sagon Bakar Bengkoang

Pembuatan sagon bakar langkah pertama yang diperhatikan adalah memilih kepala parut yang setengah tua dan masi segar.

#### 1. Mengsangrai

Mengsangrai bertujuan untuk supaya kepala lebih masak dan berwarna kecoklatan . waktu mengsangrai adalah 15-20 menit dengan api kecil dengan api kecil.

#### 2. Pembuatan adonan

Pembuatan adonan dilakukan dengan cara mencampurkan kelapa parut, tepung dan gula dan sebagainya selain itu, pembuatan adonan dilanjutkan dengan penambahan bumbu-bumbu yang diperlukan .wadah

yang digunakan untuk pembuatan dan pencampuran adonan yaitu baskom yang telah dibersihkan dan penjamah makanan memperhatikan kebersihan dirinya

### 3. Pengovenan

Pada memanggang sagon bakar jangan terlalu panas sehingga bisa menyebabkan gosong atau warna berubah terlalu coklat. Waktu yang dibutuhkan dalam memanggang sagon bakar yaitu 10-20 menit atau sampai matang dengan suhu 160 derajat

## D. Resep Standar Sagon Bakar

Resep standar yang digunakan sebagai pembuatan sagon bakar tepung bengkung diperoleh dari sagon bakar yang menggunakan tepung bengkung, berikut resep pembuatan dan cara pembuatannya:

**Tabel 2. Resep Standar Sagon Bakar**

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Kanji	325 gr
2	Gula halus	125 gr
3	Kelapa kering	125 gr
4	Garam	1/2 Sdt
5	Margarin	125gr
6	Susu bubuk	1sdt
7	Vanili	1 sdt

Sumber: Kasmita, 2020, jobsheet Mata Kuliah PatiSari  
Departemen Pariwisata fpp unp

Cara membuat:

1. Sangrai tepung tapioka selama 10 menit dengan api sedang.
2. Setelah itu, campurkan kelapa kering, tepung ketan, garam, gula pasir, bubuk vanilla, air dan margarin. Aduk sampai rata.

3. Pipihkan adonan kemudian cetak menggunakan cetakan kue.
4. Langkah selanjutnya, panggang dalam oven yang telah dipanaskan dengan suhu 160 derajat selama 10 hingga 20 menit atau sampai matang.
5. Dinginkan, masukkan ke dalam toples kedap udara

## **E. Bahan yang digunakan dalam membuat sagun bakar tepung bengkuang**

### **1. Tepung bengkuang**

Tepung bengkuang merupakan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) mengandung kaya serat, sehingga bisa membantu melancarkan pencernaan dan meringankan gejala akibat peningkatan asam lambung. Bukan itu saja, dalam bengkuang juga terkandung kaya karbohidrat, kalium, natrium, vitamin C, zat besi, vitamin B6, magnesium, kalsium, vitamin D, cobalamin, dan beragam nutrisi lain sehingga baik dikonsumsi untuk kesehatan, seperti agar kesehatan tulang dan gigi selalu terjaga, kulit lebih cerah, terhindar dari anemia dan hipotensi, stamina terjaga, daya tahan tubuh prima, serta banyak lagi manfaat lainnya. (menurut dr. Nadia nurotol faudah 2022)

### **2. Kelapa kering**

Serat yang cukup bisa mendorong pencernaan menjadi lancar sehingga buang air besar lebih teratur, kelapa parut yang kaya akan seratnya bisa menurunkan risiko penyakit jantung membantu merasa kenyang lebih lama. Kelapa kaya seratnya bisa membantu mengangkat kotoran yang mendukung kerja usus, menjaga sistem pencernaan tetap akan sehat (Menurut Idam Rosyida 2021)

### **3. Gula halus (Claris)**

Tepung gula, gula tepung, gula halus atau gula icing adalah gula pasir yang telah digiling/diblender/dihaluskan menjadi halus sehingga terbentuk menjadi bubuk gula. Dalam pembuatan tepung gula, biasanya tepung gula ditambah dengan tepung maizena agar tidak mudah menggumpal. (menurut sriwidias 2016)

### **4. Garam (Dolpin)**

Garam merupakan komponen bahan makanan yang ditambahkan dan digunakan sebagai penegas cita rasa dan bahan pengawet. Penggunaan garam tidak boleh terlalu banyak karena menyebabkan rasa kue menjadi asin. Makanan yang mengandung kurang dari 0.3% akan terasa hambar dan tidak disukai. (Aswar,1995)

### **5. Margarin (Palmia)**

Salah satu bahan makanan yang juga merupakan produk emulsi adalah margarin. Margarin yang diambil dari kata "*margarine*" dalam bahasa Inggris ini sekilas penampakannya agak sulit dibedakan dengan mentega atau *butter*. Ya, banyak orang -khususnya yang awam dengan bahan-bahan pembuat kue- biasanya cenderung sulit membedakan antara margarin dan mentega. Sekilas nampak sama, padahal keduanya berbeda.

Margarin dibuat dari lemak nabati, sedangkan mentega dibuat dari lemak hewani. Kalau di Indonesia, margarin biasanya dibuat dari minyak kelapa sawit yang diproses bersama dengan air dan garam dengan

perbandingan tertentu. Dan karena margarin ini dibuat dari lemak nabati, margarin cenderung lebih rendah kolesterol. Dan dari sisi ekonomis, margarin lebih murah ketimbang mentega

#### **F. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan sagun bakar**

Proses pengolahan suatu makanan membutuhkan peralatan yang dapat menunjang kelancaran pekerjaan agar dilaksanakan sesuai ketentuan peralatan yang harus digunakan harus *hygine* agar makanan diolah terjamin kualitasnya. Dalam pembuatan sagun bakar tepung bengkoang berikut peralatan yang akan digunakan:

##### **1. Alat Persiapan**

###### **a. Timbangan Digital**

Dalam pembuatan sagun bakar timbangan digunakan untuk menakar atau menimbang bahan yang akan digunakan. Timbangan digital adalah timbangan yang dapat menimbang sekaligus menghitung dengan cepat, akurat dan mudah digunakan didalam maupun diluar ruangan (johny rusly 2009) timbangan yang bekerja secara elektronik dengan tenaga listrik . Umumnya timbangan ini menggunakan arus lemah dan indikatornya berupa angka digital pada layar bacaan. Timbangan merupakan alat pengukur berat pada bahan

###### **b. Mixing bowl (*steinless*)**

Pembuatan sagun bakar mixing bowl digunakan sebagai wadah untuk mencampuri adonan sagun bakar tersebut. Mixing bowl

merupakan wadah yang berbentuk cekung seperti mangkuk berbahan stainless

## **2. Alat Pengolahan**

### **a. Oven (Pemanggang)**

Alat laboratorium yang memiliki peranan yang sangat penting. Alat ini digunakan untuk memanaskan dan mengeringkan sampel, melakukan prose sterilisasi.

### **b. Bowl**

Dalam pembuatan sagon bakar berguna untuk meletakkan adonan. Bowl atau mangkok adalah wadah makanan berbentuk cekung yang digunakan untuk menu makanan bakso,soto,sup atau makanan yang berkuah lainnya selain digunakan sebagai tempat menu makanan, mangkuk juga bisa digunakan sebagai tempat ulenan (Helf Suud 2022)

### **c. Cetakan**

Cetakan merupakan bahan yang paling banyak digunakan pada berbagai jenis cetakan kue tradisional. Contohnya, cetakan kue cubit, pukis, lumpur, dan carabikang.

### **d. Loyang datar**

Wadah yang menampung adonan makanan seperti kukis atau biskuit untuk kemudian dipanggang.loyang ini umumnya berbentuk persegi panjang dan memiliki tinggi pinggiran yang rendah, dengan ukuran yang beragam

### **3. Alat penyajian**

#### **a. Toples**

Toples kue adalah jenis kemasan yang memiliki ruang yang cukup untuk mewedahi serta melindungi produk kue tetap dalam kondisi prima. Dengan menyimpan kue pada toples kue yang sesuai kue bisa menjadi lebih tahan lama. Bahan dari kemasan toples kue sendiri bermacam-macam, untuk bentuknya kebanyakan adalah tabung. Sehingga kue saat di tata akan lebih rapi dan tetap terlindungi, dari debu, air dan serangan serangga. Beragam kue menggunakan toples kue sebagai kemasan karena toples kue juga mampu mendisplay kue menjadi lebih menarik. Toples kue digemari untuk mengemas kue kering seperti kastengel, nastar, kue kacang dan masih banyak lainnya.

### **G. Kualitas Pembuatan Sagun Bakar**

Makanan yang berkualitas dapat dinilai dari pengaruh yang di timbulkan yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera perasa dalam tubuh manusia, seperti indra penglihatan, penciuman, dan pengecap. Dalam penelitian ini kualitas produk yang akan dikaji meliputi bentuk, warna, aroma, tektstur, dan rasa. Adapun penjelasan diatas sebagai berikut:

#### **1. Bentuk**

Bentuk merupakan hal yang paling utama bagi seseorang dalam memilih makanan. Apabila bentuk dari suatu makanan tidak menarik,

maka akan sulit untuk membuat konsumen tertarik (Holinesti dan Nurhayani, 2020). Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari makanan yang telah melalui proses pembentukan dan pemotongan (Ramadhanti dan Gusnita, 2020). Pembentukan kekenyalan berkaitan dengan daya elastisitas dan berhubungan dengan kemampuan pengikatan air oleh pati atau bahan pengikat.

Bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan dari makanan. Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang akan menikmatinya, untuk membuat makanan lebih menarik. Biasanya makanan disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu agar menarik dan dapat menimbulkan keinginan orang untuk mencoba rasanya.

Menurut Suprpti dalam Verawati (Dalam Tri Ardila,2015:7) bahwa, “Bentuk dan ukuran dapat dicapai apabila pembentukan adonan digunakan menggunakan cetakan”. Agar ketebalan adonan sama besar pada saat penuangan setiap adonan kedalam cetakan dan harus diperhatikan, pembagian adonan yang dituang harus sama banyak. Bentuk sangat mempengaruhi kualitas pada produk. Bentuk sagon bakar tepung bengkuang yang diharapkan dalam penelitian ini yaitu, berbentuk unik

## **2. Warna**

Warna merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas makanan. Warna pertama kali dilihat dalam penerimaan suatu produk makanan karena dapat mempengaruhi penilaian seseorang akan produk makanan tersebut. Menurut (Wisnu 2020:23), “Warna makanan terbagi menjadi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami

dapat diperoleh dari makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cairan.

Kualitas warna yang diperoleh dalam pembuatan sagun bakar bengkuang. Kalau warna dari bengkuang bewarna putih menandakan.

### **3. Aroma**

Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan. Mariana dan Gusnita (2020) menyatakan, “Aroma dalam makanan disebabkan oleh senyawa yang mudah menguap dan akan merangsang indera penciuman”. Makanan yang memiliki aroma yang khas dan kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga meningkatkan selera makan.

Bengkuang yang segar memiliki aroma yang khas. Aroma bengkuang ini sangat familiar dan mudah dikenali karena sagun memiliki aroma bengkuang . Sebelum memakan sagun, usahakan untuk mencium dulu aromanya. Sagun dari bengkuang segar biasanya tidak memiliki aroma yang menyengat (Devi Setya 2020)

### **4. Tekstur**

Tekstur adalah salah satu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan. Tekstur merupakan penilaian keseluruhan terhadap bahan makanan yang dirasakan oleh mulut (Syarif et al 2017).

Tekstur yang diharapkan dari sagun bakar bengkuang adalah bertekstur padat namun lembut. Tekstur pada suatu makanan akan

mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas makanan yang dirasakan oleh mulut. Hal ini juga sesuai dengan pendapat Kartika sari (dalam Putri Rahmadani, 2016:19), “Tekstur makanan adalah hasil dari respon tactilesense terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian didalam rongga mulut dan makanan”.

## **5. Rasa**

Rasa merupakan salah satu sifat sensori yang penting dalam penerimaan suatu makanan. Rasa menjadi faktor kedua setelah penampilan makanan (Melly, 2017). Rasa adalah salah satu citra rasa yang diinginkan dalam pengolahan makanan. Penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan, makanan membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu. Tahapan berikutnya ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera pengecap.

Menurut (Rahman 2020:24) menjelaskan, “Rasa timbul akibat adanya rangsangan kimiawi yang dapat diterima oleh indera pencicip atau lidah”. Berdasarkan teori ini dapat disimpulkan bahwa, rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap citra rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Kualitas Sagun Bakar Bengkuang yang diharapkan adalah gurih dan enak

### **BAB III**

#### **PROSEDUR PENELITIAN**

##### **A. Jenis penelitian**

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen, yaitu membuat Sagun Bakar Tepung bengkuang.

##### **B. Waktu dan Tempat**

Penelitian proyek akhir dilaksanakan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas dan perhotelan Universitas Negeri Padang Pada bulan Mei

##### **C. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Sagun Bakar**

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan (Dito Bagas, 2019). Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan sagun bakar tepung bengkuang adalah sebagai berikut:

###### **1. Alat yang digunakan dalam pembuatan Tepung Bengkuang**

<b>No</b>	<b>Nama alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Fungsinya</b>
1	Pisau	1	Mengupas kulit bengkuang
2	Parutan	1	Untuk memaruk bengkuang
3	Tray	3	Menjemur bengkuang
4	Bowl Steinless	1	Meletakkan bengkuang

###### **2. Alat yang digunakan untuk pembuatan Sagun Bakar**

<b>No</b>	<b>Nama Alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Fungsinya</b>
1	Oven Pengatur Suhu dan waktu	1	Memanggang
2	Cetakan	1	Untuk mencetak adonan
3	Bowl	1	Mencampuri adonan
4	Timbangan digital	1	Menimbang semua bahan
5	Spatula kayu	1	Mengaduk
6	Termometer	1	Mengukur Suhu
7	Loyang	1	Tempat memanggang adonan
8	Wajan	1	Mengsangrai
9	Sutil	1	Untuk mengaduk

### 3. Proses Pembuatan Sagun Bakar menggunakan Tepung Bengkuang

Tahap pengolahan adalah proses mengolah bahan yang sudah dipersiapkan dan ditimbang sesuai dengan resep (Herman, 2019)

Adapun proses pengolahan sagun bakar tepung bengkuang terdiri dari langkah-langkah berikut:

#### a. Tahap Persiapan

Menyiapkan bahan dan alat perlukan dalam pembuatan sagun bakar tepung bengkuang. Bahan dan peralatan dapat menentukan berhasil atau tidaknya. Pembuatan sagun bakar tepung bengkuang.

#### b. Penimbangan Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan sagun bakar menggunakan tepung bengkuang sebagai berikut:

**Tabel 4. Bahan Sagun Bakar Bengkuang**

<b>N0</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
1	Tepung bengkuang	250 gram
2	Tepung kanji	49 gram
3	Margarin	125 gram
4	Kelapa kering	100 gram
5	Gula halus	50 gram
6	Garam	3gram

Resep yang digunakan dalam Pembuatan Sagun Bakar Bengkuang sedikit berbeda dengan resep standar , yaitu pada tepungnya.

#### c. Tahapan Pelaksanaan Pengolahan

Adapun proses pengolahan sagun bakar menggunakan tepung bengkuang, terdiri dari beberapa langkah berikut:

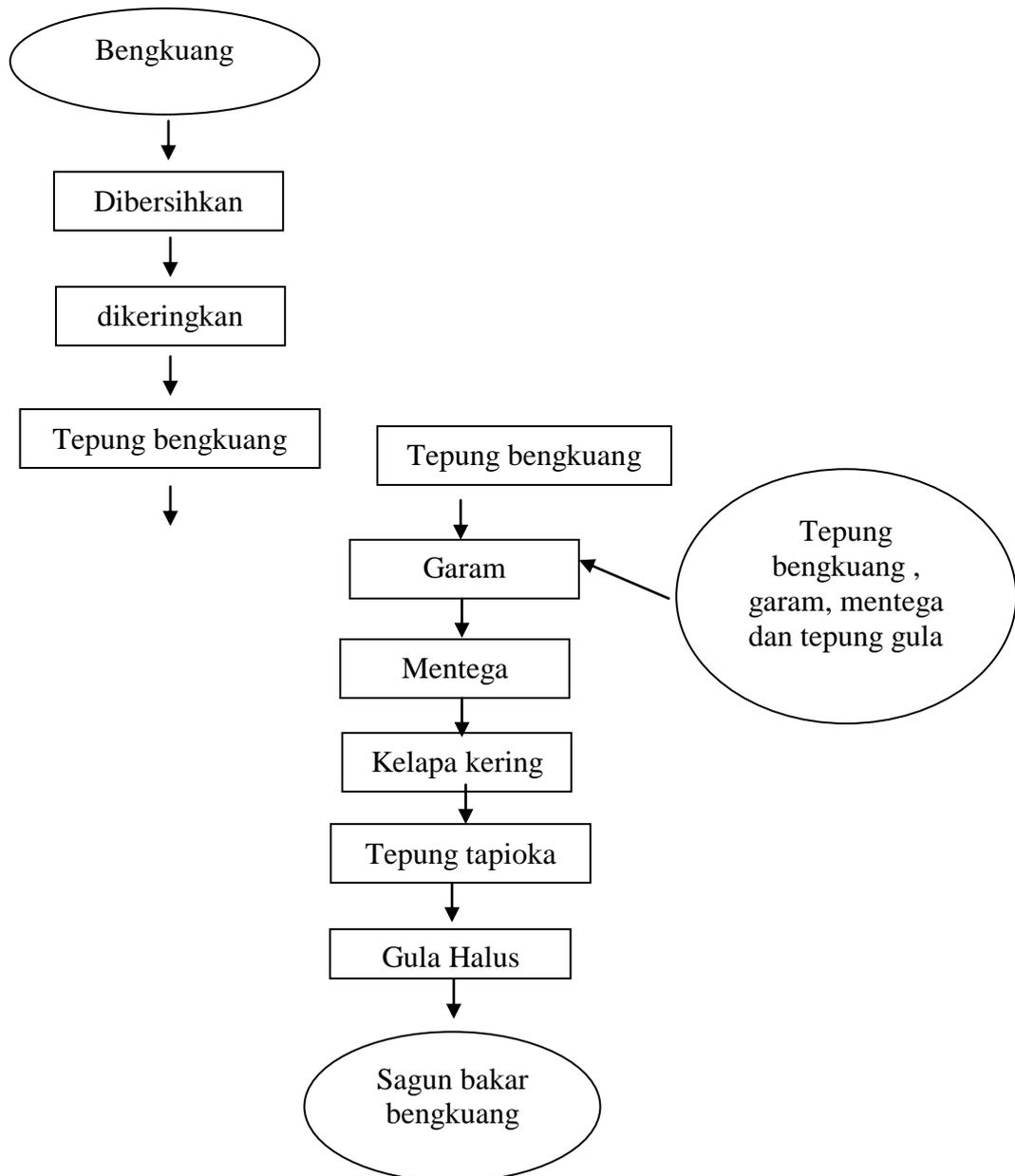
- 1) Tahap pembuatan tepung bengkuang
  - a) Cuci bersih bengkuang, potong seperti chips
  - b) Setelah dipotong seperti chips, lalu jemur hingga kering
  - c) Langkah selanjutnya oven sampai berubah warna golden brown
  - d) Setelah di oven , bengkuang diblender hingga halus. Ayak tepung yang sudah diblender hingga tidak ada yang bergerindil
- 2) Tahap pembuatan Sagun Bakar Bengkuang
  - a) Campuri tepung yang di ayak dengan kepala parut dan tepung gula beri sedikit garam
  - b) Coba kepalkan adonan, jika menggumpal berarti adonan bisa dicetak. Jika tidak tambahkan sedikit santan atau skm.
- 3) Dengan cetakan kue sagon lalu hentakkan pelan tepi cetakan ke tempat datar agar kue keluar cetakan lalu susun diloyang tanpa dioles apapun
- 4) Panaskan oven pada suhu 150°C api atas bawah, lalu panggang kue selama 20 menit. Jangan terlalu lama memanggang agar kue tidak terlalu keras. Dinginkan baru disusun dalam toples

**d. Tahap penyelesaian**

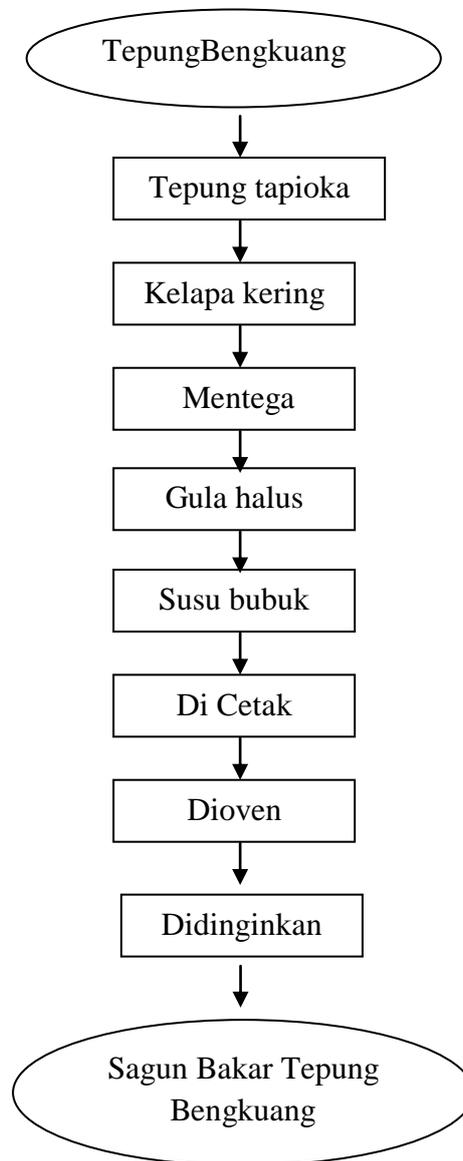
Tahap penyelesaian adalah menyajikan sagun bakar menggunakan tepung bengkuang, beserta angket 3 orang panelis dosen Tata boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

#### 4. Bagan proses pembuatan sagun bakar menggunakan tepung benguang

##### a. Bagan pembuatan Tepung Benguang



Gambar 2. Bagan Proses Pembuatan Sagun Bakar Bengkuang



### **e. Tahap Penelitian**

Pada tahap penelitian ini akan dilakukan penelitian dengan melihat kualitas terhadap pembuatan sagun bakar menggunakan bengkuang yang meliputi bentuk, warna, rasa, tekstur, dan aroma. Penelitian ini akan dilakukan sebanyak 3-4 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 panelis indikator uji irganoptik ditetapkan sebagai berikut

#### **1) Indikator Bentuk**

Bentuk yang diinginkan adalah seragam dan memiliki ukuran diameter yang sama

##### **a) Indikator bentuk (seragam) dari sagun bakar bengkuang:**

Bentuk daun sagun bakar menggunakan bengkuang yang saya lihat adalah:

- 1) Seragam
- 2) Cukup seragam
- 3) Kurang seragam
- 4) Tidak seragam

##### **b) Indikator bentuk rapi dari sagun bakar bengkuang**

- 1) Rapi
- 2) Cukup rapi
- 3) Kurang rapi
- 4) Tidak rapi

## 2) Indikator Warna

Indikator warna yang diinginkan adalah putih ke kuning- kuningan. Setelah mengamati warna sagun bakar menggunakan bengkuang yang saya lihat adalah:

- a) Putih ke kuning- kuningan
- b) Cukup putih ke kuning – kuningan
- c) Kurang putih kekuning – kuningan
- d) Tidak putih ke kuning kuningan

## 3) Indikator Aroma

Indikator aroma yang diharapkan pada sagun bakar menggunakan bengkuang adalah harum. Setelah mengamati aroma pada sagun bakar menggunakan bengkuang yang saya rasakan

- a) Harum kelapa
- b) Kurang harum kelapa
- c) Cukup harum kelapa
- d) Tidak harum kelapa

## 4) Indikator Tekstur

Tekstur yang diharapkan pada sagun bakar menggunakan bengkuang adalah halus. Setelah mengamati tekstur pada sagun bakar menggunakan bengkuang yang saya rasakan adalah:

- a) Halus
- b) Cukup halus

- c) Kurang halus
- d) Tidak halus

#### **5) Indikator Rasa**

Indikator rasa yang diharapkan pada sagun bakar menggunakan bengkuang adalah rasa manis. setelah mengamati rasa pada sagun bakar menggunakan bengkuang yang saya rasakan adalah:

- a) Manis
- b) Cukup manis
- c) Kurang manis
- d) Tidak manis

#### **6) Indikator Matang**

Indikator Matangan yang diharapkan pada sagun bakar menggunakan bengkuang adalah. setelah mengamati rasa pada sagun bakar menggunakan bengkuang yang saya rasakan adalah:

- a) Matang
- b) Cukup matang
- c) Kurang matang
- d) Tidak matang

### **5. Uji organoleptik**

Tahap ini dilakukan dengan uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan terhadap produk. Panelis memberikan respon terhadap kualitas penggunaan sagun bakar menggunakan bengkuang melalui uji organoleptik. untuk melakukan uji organoleptik peneliti

memberikan angket kepada 3 panelis , kualitas yang ingin diketahui yaitu bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa

#### **D. Analisis Data**

Analisis data yang diperoleh setelah melakukan penelitian eksperimen terhadap yang akan diteliti kemudian dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas sagun bakar menggunakan bengkuang yang meliputi warna, tekstur, dan rasa. Setelah data terkumpul kemudian diolah dan dianalisis. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik presentase dengan

$$\text{Rumus } P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Keterangan

P = presentase jawaban

F = fekuensi jawaban

N = jumlah seluruh jawaban

## **BAB IV**

### **TEMUAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Deskripsi data**

Pada saat proses penelitian pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang, bahan dan peralatan yang digunakan sesuai dengan standarisasi yang dibutuhkan. Penelitian ini dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan. Hasil temuan diperoleh dari uji organoleptik terhadap kualitas pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang dengan menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba dan indera pengecap terhadap indikator yaitu: volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Dari hasil penelitian ini dapat dilihat kualitas pembuatan sagun bakar menggunakan tepung bengkuang yang diperoleh berdasarkan 3 orang panelis yang merupakan dosen Tata Boga. Adapun deskripsi data yang diperoleh melalui uji organoleptik adalah sebagai berikut:

#### **1. Kualitas Bentuk**

##### **a. Bentuk (bunga)**

Hasil penelitian terhadap kualitas bentuk (bunga) terhadap pada sagun bakar tepung bengkuang dapat dilihat pada tabel 5 berikut ini :

**Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (bunga) Pada Sagun Bakar Tepung Bengkuang.**

N=3

Deskripsi	Indikator	Penelitian I			Penelitian II			Penelitian III		
		P	Skor rata-rata.	%	P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%
Kualitas Bentuk (bunga)	Bentuk Bunga	1	5	100	1	5	100	1	5	100
	Cukup Bunga	1	-	-	1	-	-	1	-	-
	Kurang Bunga	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	Tidak Bunga	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Jumlah</b>	3		100	3		100	3		100

Sumber: Olahan data (2023)

Berdasarkan Hasil pada uji organoleptik menunjukkan bahwa pada penelitian I Dan II 3 orang panelis 100% berpendapat bahwa Bentuk Sagun Bakar dari tepung Bengkuang berbentuk bunga. Pada penelitian III menunjukkan semua panelis 100% berpendapat kualitas bentuk dari sagun bengkuang adalah berbentuk bunga.

#### b. Bentuk (Rapi)

Hasil penelitian terhadap kualitas bentuk rapi terhadap pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 6 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi pada pembuatan Sagun Bakar dari tepung Bengkuang**

N=3

Deskripsi	Indikator	Penelitian I			Penelitian II			Penelitian III		
		P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%
Kualitas	Rapi	2	6	66,66	2	6	100	2	6	66,66
	Cukup	1	4	33,33	1			1	4	33,33

Bentuk Bugar	Rapi									
	Kurang Rapi	-		-	-		-	-		-
	Tidak Rapi	-		-	-		-	-		-
	<b>Jumlah</b>	3	10	100	3	6	100	3	10	100

Sumber : Olahan Data (2023)

Berdasarkan data hasil uji organoleptik terhadap bentuk rapi pada sagun bakar pada penelitian I dan II (66,66%) panelis berpendapat bahwa pembuatan Sagun bakar dari tepung bengkuang bentuknya rapi , dan (33,33%) panelis berpendapat bahwa cukup rapi. Pada penelitian III (66,66%) panelis berpendapat bentuknya Rapi, Dan (33,33%) berpendapat bentuknya cukup rapi dan (66,66) berpendapat bentuknya rapi.

## 2. Kualitas Warna

Hasil penelitian terhadap kualitas warna terhadap pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 7 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna pada pembuatan Sagun Bakar dari Bengkuang**

N=3

Deskripsi	Indikator	Penelitian I			Penelitian II			Penelitian III		
		P	Skor rata-rata	%	P	Skor Rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%
Kualitas Warna	Coklat	1	5	33,33	2	6	66,66	2	6	66,66
	Cukup Coklat	2	5	66,66	1	4	33,33	1	4	33,33
	Kurang Coklat	-		-	-		-	-		-
	Tidak Coklat	-		-	-		-	-		-
	<b>Jumlah</b>	3	10	100	3	10	100	3	10	100

Sumber : Olahan Data (2023)

Berdasarkan Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pada penelitian I dan II (33,33) panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang warnanya coklat, dan (33,33%) panelis berpendapat warnanya cukup coklat. Pada penelitian III (66,66) panelis berpendapat warnanya coklat, dan (33,33) panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang berwarna cukup coklat.

### 3. Kualitas Aroma

Hasil penelitian terhadap kualitas aroma terhadap sagun bakar dari tepung bengkuang dapat dilihat pada table 8 berikut:

**Tabel 8 Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang**

N=3

Deskripsi	Indikator	Penelitian I			Penelitian II			Penelitian III		
		P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%
Kualitas Aroma	Harum Kelapa	1	5	33,33	1	5	33,33	1	5	33,33
	Cukup Harum Kelapa	-	-	-	1	4	33,33	2	5	66,66
	Kurang Harum Kelapa	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Tidak Harum Kelapa	2	-	66,66	1	-	33,33	-	-	-
	<b>Jumlah</b>	3	5	100	3	9	100	3	10	100

Sumber: Olahan Data (2023)

Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pada penelitian I dan III (33,33%) panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar dari

tepung benguang aromanya harum kelapa, dan penelian II dan III (33,33%) dan (66,66%) Panelis berpendapat beraroma cukup harum kelapa.

## Kualitas Rasa

### a. Rasa gurih

Hasil penelitian terhadap kualitas rasa gurih terhadap pembuatan sagun bakar dari tepung benguang dapat dilihat pada tabel 9 berikut:

**Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas rasa gurih pada pembuatan sagun bakar dari tepung benguang**

N=3

Deskripsi	Indikator	Penelitian I			Penelitian II			Penelitian III		
		P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%
Kualitas Rasa Gurih	Gurih	1	5	33,33	2	6	66,66	1	5	33,33
	Cukup Gurih	1	4	33,33	1	4	33,33	1	4	33,33
	Kurang Gurih	1	3	33,33	-	-	-	-	-	-
	Tidak Gurih	-	-	-	-	-	-	1	-	33,33
	<b>Jumlah</b>	3	12	100	3	10	100	3	9	100

Sumber: Olahan Data (2023)

Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pada penelitian I (33,33%) panelis berpendapat bahwa sagun bakar dari tepung benguang rasanya gurih, dan (33,33) panelis berpendapat bahwa sagun bakar dari tepung benguang rasanya cukup gurih. (66,66%) panelis berpendapat rasanya cukup giurih. Pada penelitian III (100%) panelis berpendapat rasanya gurih.

#### 4. Kualitas Tekstur

Hasil penelitian terhadap kualitas tekstur terhadap pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang dapat dilihat pada table 10 berikut:

**Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas tekstur pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang**

N=3

Deskripsi	Indikator	Penelitian I			Penelitian II			Penelitian III		
		P	Skor Rata-rata	%	P	Skor Rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%
Kualitas Tekstur	Halus	1	5	33,33	1	5	33,33	2	6	66,66
	Cukup Halus	-	-	-	1	4	33,33	1	5	33,33
	Kurang Halus	-	-	-	1	3	33,33	-	-	-
	Tidak Halus	2	-	66,66	-	-	-	-	-	-
	<b>Jumlah</b>	3	5	100	3	12	100	3	11	100

Sumber: Olahan Data (2023)

Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pada penelitian I dan II (33,33%) panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang teksturnya halus, dan (66,66%) panelis berpendapat teksturnya tidak halus, pada penelitian III (66,66) panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar menggunakan tepung bengkuang teksturnya halus, dan 1 panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar menggunakan tepung bengkuang memiliki tekstur cukup halus.

#### 5. Rasa Tepung Bengkuang

Hasil penelitian terhadap kualitas rasa tepung bengkung terhadap pembuatan sagun bakar dari tepung bengkung dapat dilihat pada tabel 11 berikut:

**Tabel 11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas rasa tepung bengkung pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkung**

N=3

Deskripsi	Indikator	Penelitian I			Penelitian II			Penelitian III		
		P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%	P	Skor	%
Kualitas Rasa Tepung Bengkuang	Terasa Tepung bengkung	1	5	33,33	2	6	66,66	-		-
	Cukup Tepung bengkung	2	5	66,66	-		-	2	5	66,66
	Kurang Terasa Tepung bengkung	-		-	-		-	-	-	-
	Tidak Terasa Tepung bengkung	-		-	1	2	33,33	1	2	33,33
	<b>Jumlah</b>	3	10	100	3	8	100	3	7	100

Sumber: Olahan Data (2023)

Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pada penelitian I (33,33%) penulis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar dari tepung bengkung rasanya terasa tepung bengkung, (66,66%) panelis berpendapat cukup terasa tepung bengkung. Pada penelitian II (66,66%) panelis berpendapat terasa tepung bengkung, dan (33,33%) panelis berpendapat tidak terasa tepung bengkung. Pada penelitian III (66,66%) panelis

berpendapat terasa tepung bengkung, dan (33,33%) panelis berpendapat cukup terasa tepung bengkung

## 6. Kualitas Matang

Hasil penelitian terhadap kualitas matang terhadap pembuatan sagun bakar dari tepung bengkung dapat dilihat pada tabel 12 berikut:

**Tabel 12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas matang pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkung**

N=3

Deskripsi	Indikator	Penelitian I			Penelitian II			Penelitian III		
		P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%	P	Skor rata-rata	%
Kualitas Matang pada Sagun Bakar	Matang	3	7	100	1	5	33,33	3	8	100
	Cukup Matang		-	-	2	5	66,66	-	-	-
	Kurang Matang	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Tidak Matang	-	-	-	1	-	33,33	-	-	-
	<b>Jumlah</b>	3	7	100	3	10	100	3	8	100

Sumber: Olahan Data (2023)

Berdasarkan data pada uji organoleptik menunjukkan bahwa pada penelitian 1 (100%) panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar dari tepung bengkung rasanya matang. pada penelitian II (66,66%) panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar dari bengkung rasanya cukup matang dan (33,33%) panelis berpendapat bahwa pembuatan sagun bakar dari bengkung tidak matang. Pada penelitian III (100%) berpendapat pembuatan sagun bakar dari tepung bengkung rasanya matang.

## B. Pembahasan

Pada penelitian penggunaan tepung bengkuang sebagai bahan pengganti sebagian tepung tapioka pada pembuatan sagun bakar. Setelah melakukan penelitian melalui uji organoleptik terhadap pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang maka diperoleh kualitas dari sagun bakar tepung bengkuang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berikut ini akan dibahas kualitas masing-masing sagun bakar berdasarkan indikator.

## **1. Kualitas Bentuk**

### **a. Kualitas Bentuk Bunga**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak tiga kali maka di dapatkan hasil kualitas bentuk bunga pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah bentuknya bunga. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pada penelitian II dan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih bentuk bunga. Sesuai dengan pendapat yang diungkapkan Anong Nugroho dalam Dara Mayulietessa.S (2019:22) menyatakan “sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu”.

### **b. Kualitas Bentuk Rapi**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak tiga kali maka di dapatkan hasil kualitas bentuk rapi pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah bentuknya seragam. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pada penelitian II dan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih bentuk seragam. Sesuai dengan pendapat yang diungkapkan Anong Nugroho dalam Dara Mayulietessa.S (2019:22)

menyatakan “sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu”.

## **2. Kualitas Warna**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak tiga kali maka di dapatkan hasil kualitas warna pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah warnanya coklat Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pada penelitian II dan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih warna coklat. Hal ini sejalan dengan pendapat Wisnu dan Wirnelis Syarif (2017), “Warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Perwarna alami dapat diperoleh dari makanan itu sendiri , sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cair”.

## **3. Kualitas Tekstur**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak tiga kali maka di dapatkan hasil kualitas tekstur pada pembuatan sagun bakar dari tepung kkacang hijau adalah teksturnya cukup lembut. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pada penelitian I, II dan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih tekstur cukup lembut. Hal ini sejalan dengan pendapat Prihatiningrum (2012:11) “Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat dirasakan pada waktu digigit, dikunyah, ditelan, ataupun perabaan dengan jari”.

## **4. Kualitas Aroma**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak tiga kali maka di dapatkan hasil kualitas aroma pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah cukup beraroma harum kelapa. Hal ini sesuai dengan hasil uji

organoleptik pada penelitian I dan II menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih aroma cukup beraroma harum kelapa Hal ini sejalan dengan pendapat yang diungkapkan Sjahmien Moeyhi dalam Dara Mayulietessa.S (2019: 23) “Aroma yang disebarkan oleh makanan berasal dari bahan tambahan makanan itu sendirimerupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera”.

## **5. Kualitas Rasa**

### **a. Kualitas Rasa Gurih**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak tiga kali maka di dapatkan hasil kualitas rasa pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah rasanya gurih. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pada penelitian III menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih rasa gurih. Sejalan dengan pendapat Hasan Alwi dan Welly Afrita Nenda (2017:25), “Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan syaraf (seperti manis, asin, pahit, gurih, dan asam terhadap indera pengecap)”.

### **b. Kualitas Rasa Bengkuang**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak tiga kali maka di dapatkan hasil kualitas rasa pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah cukup terasa tepung bengkuang . Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pada penelitian II dan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih cukup terasa tepung bengkuang. Sejalan dengan pendapat Hasan Alwi dan Welly Afrita Nenda (2017:25), “Rasa adalah

tanggapan indera terhadap rangsangan syaraf (seperti manis, asin, pahit, gurih, dan asam terhadap indera pengecap)”.

### C. Analisis Harga

#### 1. Analisis Harga Sagun Bakar (Resep Standar)

Analisis harga merupakan suatu perhitungan ekonomi yang dibutuhkan dalam proses penjualan sagun bakar. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sagun bakar harus diketahui jumlah dan biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang dipakai adalah menggunakan metode konvensional yaitu cara penghitungan paling sederhana, dimana setelah biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian harga jual yang diinginkan. Agar lebih jelas lagi dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 14. Anggaran Biaya Pembuatan sagun bakar Resep Standar**

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1	Tepung Tapioka	325gr	Rp.10.000/kg	Rp.4000
2	Gula Halus	125gr	Rp.15.000/kg	Rp.2.000
4	Garam	2gr	Rp.4.000/bks	Rp.32
5	Margarin	125gr	Rp.10.000/bks	Rp.4.000
7	Vanili	2gr	Rp.1.000/bks	Rp25
8	Toples	20bh	Rp.2000/bks	Rp.40.000

$$\text{Food cost} = \text{Rp } 50.057$$

$$\text{Kenaikan harga yang diharapkan} = 70\% \text{ dari 1 resep} \quad \text{Harga jual} = 70\%$$

$$\text{kenaikan} \times \text{food cost}$$

$$= \frac{100}{70} \times \text{Rp } 50.057$$

$$= \text{Rp } 71.510$$

$$\text{Laba kotor} = \text{harga jual} - \text{food cost}$$

$$= \text{Rp } 71.510 - \text{Rp } 50.057$$

= Rp 20.953 dibulatkan menjadi Rp.21.000

$$\text{Upah tenaga kerja (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 21.000 = \text{Rp } 2.100$$

$$\text{Biaya umum (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 24.000 = \text{Rp } 2.100$$

$$\text{Bahan bakar (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 24.000 = \text{Rp } 2.100$$

Laba bersih = Laba kotor – (upah tenaga kerja + biaya umum + bahan bakar)

$$= \text{Rp } 21.000 - \text{Rp } (\text{Rp } 2.100 + \text{Rp } 2.100 + \text{Rp } 2.100)$$

$$= \text{Rp } 21.000 - \text{Rp } 6.300$$

$$= \text{Rp } 17.400$$

Harga jual = (70% kenaikan  $\times$  food cost) + (upah tenaga kerja + biaya umum + bahan bakar)

$$= \text{Rp } 71.510 + (\text{Rp } 2.100 + \text{Rp } 2.100 + \text{Rp } 2.100)$$

$$= \text{Rp } 71.510 + \text{Rp } 6.300 = \text{Rp } 77.810$$

Hasil produksi 1 resep sagun bakar dari tepung bengkuang adalah 20 pcs

Berat 1 toples sagun bakar adalah 50 gram.

Hasil jual = Rp 77.810: 20 pcs

$$= \text{Rp } 3.890/\text{toples}$$

## 2. Analisis Harga sagun bakar Tepung Bengkuang (Resep Modifikasi)

Analisis harga merupakan suatu perhitungan ekonomi yang dibutuhkan dalam proses penjualan sagun bakar. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sagun bakar harus diketahui jumlah dan biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang dipakai adalah menggunakan metode konvensional yaitu cara penghitungan paling sederhana, dimana setelah biaya bahan

makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian harga jual yang diinginkan. Agar lebih jelas lagi dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 14. Anggaran Biaya Pembuatan Sagun Bakar Dari Tepung Bengkuang**

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Tepung Kunci biru	49 gram	Rp 16.000/kg	Rp 2.000
2.	Tepung Bengkuang	250gram	Rp 30.000/gram	Rp 5.000
3.	Margarine	125 gram	Rp 10.000/bks	Rp 4.000
4.	Kelapa Kering	100 gram	Rp 35.000/500gr	Rp 3.000
5.	Gula Halus	100 ml	Rp 15.000/bks	Rp 3.000
6.	Susu Bubuk	6 gram	Rp 4.000/bks	Rp 500
7.	Vanili	3 gram	Rp 1.000/bks	Rp 25
8.	Toples	20bh	Rp.2000/bh	Rp.40.000
<b>Jumlah (Food Cost)</b>				Rp 54.525

$$\text{Food cost} = \text{Rp } 54.525$$

Kenaikan harga yang diharapkan = 70% dari 1 resep

$$\text{Harga jual} = 70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}$$

$$= \frac{100}{70} \times \text{Rp } 54.525$$

$$= \text{Rp } 77.892$$

$$\text{Laba kotor} = \text{harga jual} - \text{food cost}$$

$$= \text{Rp } 77.892 - \text{Rp } 54.525$$

$$= \text{Rp } 23.367$$

$$\text{Upah tenaga kerja (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 54.525 = \text{Rp } 5.452$$

$$\text{Biaya umum (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 54.525 = \text{Rp } 5.452$$

$$\text{Bahan bakar (10\%)} = \frac{10}{100} \times \text{food cost} = \frac{10}{100} \times \text{Rp } 54.525 = \text{Rp } 5.452$$

$$\text{Laba bersih} = \text{Laba kotor} - (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \text{bahan bakar})$$

$$= \text{Rp } 23.367 - (\text{Rp } 5.452 + \text{Rp } 5.452 + \text{Rp } 5.452)$$

$$= \text{Rp } 23.367 - \text{Rp } 16.356$$

$$= \text{Rp } 7.011$$

Harga jual = (70% kenaikan  $\times$  *food cost*) + (upah tenaga kerja + biaya umum + bahan bakar)

$$= \text{Rp } 77.892 + (\text{Rp } 5.452 + \text{Rp } 5.452 + \text{Rp } 5.452)$$

$$= \text{Rp } 77.892 + \text{Rp } 16.356 = \text{Rp } 94.248$$

Hasil produksi 1 resep sagun bakar dari tepung bengkuang adalah 20 pcs

Berat 1 toples sagun bakar adalah 20 gram.

Hasil jual = Rp 94.248: 20 pcs

$$= \text{Rp } 4.712 \text{ dibulatkan} = \text{Rp } 5.000/\text{pcs}$$

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian serta analisis data yang telah dilakukan sebanyak 3 kali dengan uji organoleptik dapat disimpulkan sebagai berikut:

##### **1. Kualitas Bentuk**

###### **a. Bentuk Bunga**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kualitas bentuk bunga pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah bentuknya bunga dengan persentase tertinggi pada penelitian ke-I dan II menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih bentuk bunga

###### **b. Bentuk Rapi**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kualitas bentuk seragam pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah bentuknya Rapi dengan persentase tertinggi pada penelitian ke-II dan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih bentuk Seragam.

##### **2. Kualitas Warna**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kualitas warna pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah warnanya coklat dengan persentase tertinggi pada penelitian ke-III menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih warna coklat

### **3. Kualitas Tekstur**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kualitas tekstur pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah teksturnya cukup halus dengan persentase tertinggi pada penelitian ke- I,II dan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih tekstur halus

### **4. Kualitas Aroma**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kualitas aroma pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah kualitasnya cukup beraroma harum kelapa dengan persentase tertinggi pada penelita ke-I dan II menunjukkan 2 Orang panelis (66.66%) memilih cukup beraroma harum kelapa

### **5. Kualitas Rasa**

#### **a. Rasa Gurih**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kualitas rasa gurih pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah kualitas rasanya gurih dengan persentase tertinggi pada penelitian ke-III menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih rasa gurih.

#### **b. Rasa Tepung Bengkuang**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kualitas rasa pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah rasanya cukup terasa tepung bengkuang dengan persentase tertinggi pada penelitian ke-II dan III menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) memilih cukup terasa tepung bengkuang.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang, maka penulis mempunyai saran yang mungkin bisa dimanfaatkan bagi pembaca dan penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran sebagai berikut:

### **1. Kualitas Bentuk**

Untuk menghasilkan bentuk yang bunga dan seragam pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adonan sagun bakar dicetak menggunakan cetakan berbentuk bunga pencetakan akan berbentuk bunga juga dihasilkan dari gerakkan tangan dan untuk mendapatkan hasil yang seragam selain menggunakan cetakan bunga juga menggunakan cetakan pie yang kecil

### **2. Kualitas Warna**

Untuk menghasilkan warna coklatan pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang harus memperhatikan suhu pemanggan.

### **3. Kualitas Tekstur**

Tekstur yang diinginkan pada pembuatan sagun bakar dari tepung bengkuang adalah halus. Untuk memperoleh tekstur yang lembut adonan sagun bakar harus diaduk sampai merata pada saat proses penambahan mentega

### **4. Kualitas Aroma**

Hasil produksi sagun bakar dari tepung bengkuang akan beraroma bengkuang setelah kue di oven.

#### **5. Kualitas Rasa**

Untuk mendapatkan rasa gurih pada pembuatan sagun bakar harus menggunakan bahan yang bagus dan sesuai dengan resep dan untuk rasa kacang hijaunya sesuai dengan takaran yang diberikan.

## DAFTAR PUSTAKA

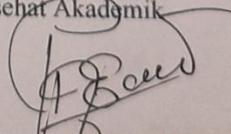
- Syafira, Amanda (2022) Analisis Usaha Sagun Bakar Rina Di Kota Bukittinggi. Skripsi diploma, Universitas Andalas.
- Fegi Andriani, 190602193 (2022) Analisis Dampak Usaha Kue Tradisional Terhadap Pendapatan UMKM Menurut Tinjauan Ekonomi Islam (Studi di Desa Langung Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat). Tesis lainnya, UIN Ar-Raniry.
- Violalita, F., Yanti, H. F., Syahrul, S., & Fahmy, K. (2019). Substitusi Tepung Bengkuang pada Pembuatan Brownies. *Agroteknika*, 2(1), 41-50
- Palupi, Hapsari Titi, A. Zainul, M. Nugroho. 2011. Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong. Universitas Yudharta. Pasuruan. Vol. 1 No.1, Januari 2011.
- Adawiyah, R., dan Pakki, T. 2018. Peran tanaman bengkuang (*Pachyrrhizus erosus* L.) dalam mendukung sistem pertanian organik. *Biowallacea* 5(2), 773–787.
- Sutrisno, Teguh Tri. (2017). Manfaat Dan Efek Samping Bengkuang Untuk Kesehatan.
- Violalita, F., Yanti, H. F., Syahrul, S., & Fahmy, K. (2019). Substitusi Tepung Bengkuang pada Pembuatan Brownies.
- Violalita, F & Rilma, N. (2017). Pengaruh Perlakuan Pendahuluan terhadap Karakteristik Tepung Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) dalam Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi dalam Menwujudkan Kemandirian Pangan Nasional Berkelanjutan, Payakumbuh, 4 Oktober 2017.
- Purwanti Retno Sari, 1514071050 (2019) *Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Ketebalan Potongan Terhadap Kualitas Tepung Bengkuang*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Ayu, Cahya Suryaning (2022) Kajian Sifat Fisik dan Sensoris Brownies Kering Tepung Beras Merah Bebas Gluten dengan Perisa Red Velvet. Skripsi diploma, Politeknik Negeri Jember

- Mayang Sari, Novi Darmayani, & Tetty Noverita Khairani S. (2023). Formulasi Sediaan Sari Bengkoang (*Pachyrizus Erosus L.*) Dengan Menggunakan Minyak Biji Kemiri (*Aleurites Moluccana L*) Sebagai Hand and Body Lotion
- Soares, J. T. F. ., Rihi kale, P., & Malelak, G. E. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot Utilisima*) dengan Tepung Bengkuang (*Pachyrizus Erosus*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Thiorbarbituric Acid (TBA),
- Santosa, AP, & Purnawanto, AM (2021). Karakteristik Brownies Panggang dengan Subtitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrizus erosus L.*) dan Pemanis Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(1)
- Kita. Asosiasi Gandum (1983). Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta, Penerbit DJmatan.
- Pratiwi, NU, Faridah, A., & Syarif, W. (2015). Pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas brownies kukus. *Jurnal Ekonomi Rumah Tangga dan Pariwisata*, 8(1).
- Pangesti, YD, Parnanto, NHR, & Ridwan, AA (2014). Kajian sifat fisikokimia tepung bengkuang (*pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara heat moisture treatment (hmt) dengan variasi suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3)
- Velia Kharisma, Fifi Oktavia, Aulia Yudha Irawan, Angela Dwi Maharani, Afifatul Achyar, & Ria Anggriyani. (2023). Pengujian Organoleptik Kimchi Berbahan Baku Buah Bengkuang (*Pachyrhizus erosus L.*)
- Firlianti, Riska (2021) Pengaruh Pemberian Ekstrak Biji Bengkuang (*Pachyrhizus erosus (L.) Urb.*) Terhadap Kelimpahan Kutu Kebul (*Bemisia tabaci G.*) Pada Pertanaman Cabai (*Capsicum annum L.*) Untuk Penuntun Praktikum Entomologi. Skripsi S1, UNIVERSITAS JAMBI.
- Hikmah, Devi Nurul (2022) *Uji Sifat Fisik Sediaan Bedak Padat dari Limbah Kulit Pisang Ambon (Musa Paradisiaca L.) dan Pati Bengkuang (Pachyrhizus erosus L.)*. Disertasi diploma, Politeknik Harapan Bersama.

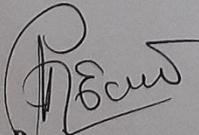
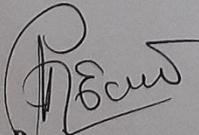
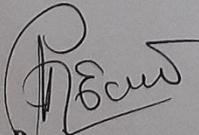
- Meranda, Riska and Natan, Okdi and Wahyu, Tetes and Yuliantini, Emy and Okfrianti, Yenni (2022) Analisis Mutu Serat dan Uji Organoleptik Brownies dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif. Tesis lainnya, Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Soares, J. T. F. ., Rihi kale, P., & Malelak, G. E. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka (Manihot Utilisima) dengan Tepung Bengkuang (Pachyrizus Erosus) terhadap Aktivitas Antioksidan, Thiorbarbituric Acid
- Ayu, Cahya Suryaning (2022) Kajian Sifat Fisik dan Sensoris Brownies Kering Tepung Beras Merah Bebas Gluten dengan Perisa Red Velvet. Skripsi diploma, Politeknik Negeri Jember.
- UNP. 2011. Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Skripsi. Padang: Universitas Negeri Padang
- UNP. 2020. Panduan Penulisan Tugas Akhir Program Studi D3 Tata Boga. Padang: Universitas Negeri Padang

## Lampiran

### 1. Surat Rekomendasi

	<b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI PADANG</b> <b>FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN</b> <b>JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA</b> Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751) 7051186 e-mail : kkunp.info@gmail.com
	Padang, 15 Maret 2023
	Hal : Surat Rekomendasi
	Lamp : -
Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang	
Dengan hormat, Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini :	
Nama : Windy Madani TM/NIM : 2019/19079098 Program Studi : D3 Tata Boga Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan Judul : Substitusi tepung bengkoang pada sus kering	
Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 110 SKS dengan IPK 3,33 Demikianlah surat rekomendasi ini, semoga departemen dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.	
Mengetahui, Penasehat Akademik  <b>Dra. Reni Yelvi, M.Pd</b> <b>NIP. 195905311986032002</b>	

## 2. Surat Permohonan Proyek Akhir

	<p><b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN</b>  <b>UNIVERSITAS NEGERI PADANG</b>  <b>FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN</b>  <b>JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA</b>          Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131          Telp. (0751)7051186          e-mail : <a href="mailto:kkunp.info@gmail.com">kkunp.info@gmail.com</a></p>														
Padang, 15 Maret 2023															
<p>Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir</p> <p>Lamp : 1</p> <p>Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga          Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang          Di Padang</p> <p>Dengan hormat,</p> <p>Saya yang bertanda tangan di bawah ini :</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Nama</td> <td>: Windy Madani</td> </tr> <tr> <td>TM/NIM</td> <td>: 2019/19079098</td> </tr> <tr> <td>Program Studi</td> <td>: D3 Tata Boga</td> </tr> <tr> <td>Departemen</td> <td>: Ilmu Kesejahteraan Keluarga</td> </tr> <tr> <td>Fakultas</td> <td>: Pariwisata dan Perhotelan</td> </tr> <tr> <td>Judul</td> <td>: Substitusi tepung bengkoang pada sus kering</td> </tr> </table> <p>Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik</li> <li>2. Histori nilai</li> </ol> <p>Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi Ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.</p> <p>Mengetahui</p> <table border="0" style="width: 100%; margin-top: 20px;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Penasehat Akademik</p> <div style="text-align: center;">   <b>Dra. Reno Yelfi, M.Pd</b>  <b>NIP. 1959053119860322002</b> </div> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <b>Windy Madani</b>  <b>2019/19079098</b> </div> </td> </tr> </table>		Nama	: Windy Madani	TM/NIM	: 2019/19079098	Program Studi	: D3 Tata Boga	Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga	Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan	Judul	: Substitusi tepung bengkoang pada sus kering	<p>Penasehat Akademik</p> <div style="text-align: center;">   <b>Dra. Reno Yelfi, M.Pd</b>  <b>NIP. 1959053119860322002</b> </div>	<p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <b>Windy Madani</b>  <b>2019/19079098</b> </div>
Nama	: Windy Madani														
TM/NIM	: 2019/19079098														
Program Studi	: D3 Tata Boga														
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga														
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan														
Judul	: Substitusi tepung bengkoang pada sus kering														
<p>Penasehat Akademik</p> <div style="text-align: center;">   <b>Dra. Reno Yelfi, M.Pd</b>  <b>NIP. 1959053119860322002</b> </div>	<p>Mahasiswa Ybs,</p> <div style="text-align: center;">   <b>Windy Madani</b>  <b>2019/19079098</b> </div>														

## 3. Surat Permohonan pembimbing Proyek Akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
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 TUGAS PEMBIMBING**  
**No. : 17/UN35.8.2.3/AK/2022**

Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama	: Windy Madani
Nim	: 19079098
Prodi	: D3 Tata Boga
Judul	: Substitusi Tepung Bengkoang Pada Kue Sus Kering

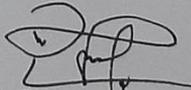
Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing	
Nama	: Dr.Kasmita,S.Pd,M.Si
NIP	: 1970039242003122001
Pangkat/Gol	: Penata Aktif III/c
Jabatan	: Lektor

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

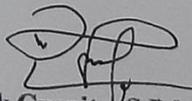
Padang, 23 Maret 2023  
Ketua Prodi Tata Boga FPP

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

**Tembusan :**

- 1. Dosen Pembimbing**
- 2. Mahasiswa Ybs**
- 3. Arsip**

## 4. Surat Tugas pembimbing

	<b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI PADANG</b> <b>FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN</b> <b>JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA</b> Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751) 7051186 e-mail : <a href="mailto:kkunp.info@gmail.com">kkunp.info@gmail.com</a>
	<b><u>SURAT TUGAS PEMBIMBING</u></b> <b>No. : 17/UN35.8.2.3/AK/2022</b>
	Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:
	Nama : Windy Madani Nim : 19079098 Prodi : D3 Tata Boga Judul : Substitusi Tepung Bengkoang Pada Kue Sus Kering
	Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023
Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :	
<b>Pembimbing</b> Nama : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si NIP : 1970039242003122001 Pangkat/Gol : Penata Aktif III/c Jabatan : Lektor	
Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.	
Padang, 23 Maret 2023 Ketua Prodi Tata Boga FPP	
 <b>Wiwik Gusnita / S.Pd, M.Si</b> <b>NIP. 19760801 200501 2001</b>	
<b>Revisi :</b> . Dosen Pembimbing . Mahasiswa Ybs . Arsip	

## 5. Surat Izin Melakukan Penelitian


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

---

**SURAT PENELITIAN**  
**No. :46/UN35.8.2.3/AK/2023**

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian  
 Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang  
 Di Padang

Dengan hormat,  
 Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

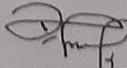
Nama	: Windy Madani
TM/NIM	: 2019/19079098
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Kualitas Sagun Bakar Tepung Bengkulu

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

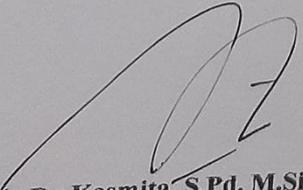
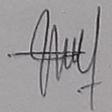
Waktu	: 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023
Tempat	: Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan *terimakasih*.

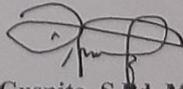
Padang, 29 Mei 2023  
 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

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

## 6. Surat Permohonan Panelis

	<p>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751)7051186 e-mail : kkunp.info@gmail.com</p>
Padang, 30 Mei 2023	
Hal : Permohonan Panelis Penelitian	
Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang	
Dengan Hormat,	
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:	
Nama	: Windy Madani
TM/NIM	: 2019/19079098
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul	: Kualitas Sagun Bakar Tepung bengkung
WaktuPelaksanaan	: 01 juni 2023 – 01 Juli 2023
Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rahmi Holinesti, S.Tp,M.Si</li> <li>2. Ezi Anggraini, M.Pd</li> <li>3. Wirnelis Syarief, M.Pd</li> </ol>	
Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.	
Mengetahui, Pembimbing	Peneliti
 <b>Dr. Kasmata, S.Pd, M.Si</b> <b>NIP. 197009242003122001</b>	 <b>Windy Madani</b> <b>NIM. 19079098</b>

## 7. Surat Permohonan Sebagai Panelis

	<b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI PADANG</b> <b>FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN</b> <b>DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA</b> Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751) 7051186 e-mail : kkunp.info@gmail.com
	Padang, 29 Mei 2023
	No : 17/UN35.8.2.3/AK/2023 Hal : Permohonan Sebagai Panelis
	Kepada Yth.  Di Tempat
Dengan Hormat,	
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :	
Nama : Windy Madani TM/NIM : 2019/19079098 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga Judul : Kualiasi Sagun Bakar Tepung Bengkuang	
Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023.	
Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.	
Padang, 29 Mei 2023 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP	
 <b>Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si</b> <b>NIP. 19760801 200501 2001</b>	

## 8. Angket Penelitian

**PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN  
UJI ORGANOLEPTIK KUALITAS SAGUN BAKAR TEPUNG  
BENGKUANG**

Pertama saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah bersedia memberikan jawaban pada pengisian lembaran ini. Tujuan disusunnya lembaran ini adalah untuk memperoleh jawaban yang berkenaan dengan penelitian. Oleh karena itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban sesungguhnya tentang “Kualitas Sagun Bakar Tepung Bengkuang” yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi kematangan, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Beri tanda checklist (√) pada lembar jawaban yang telah disediakan sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu yang sebenarnya. Jawablah pertanyaan pada lembaran ini sesuai dengan urutan pertanyaan yang ada agar diperoleh informasi yang baik.
2. Baca pernyataan pada masing-masing nomor dengan seksama.
3. Amati produk dengan teliti
4. Isi pertanyaan pada tabel sesuai dengan produk yang dilihat, diraba, dicium, dan dirasakan.

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Gurih	√	
Cukup Gurih		√
Kurang Gurih		
Tidak Gurih		

Padang, Mei 2023  
Hormat saya

Windy Madani  
19079098

### FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

#### A. Kualitas Manis

1. Manis pada sagun bakar tepung bengkuang yang saya lihat :

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Manis		
Cukup Manis		
Kurang Manis		
Tidak Manis		

#### B. Kualitas Bentuk

1. Bentuk (Bunga) pada sagun bakar bengkuang yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Bunga		
Cukup Bunga		
Kurang Bunga		
Tidak Bunga		

2. Bentuk (Rapi) pada sagun bakar bengkuang yang saya lihat

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Rapi		
Cukup Rapi		
Kurang Rapi		
Tidak Rapi		

### C. Kualitas Warna

Warna (coklat ) pada kue sagun bakar bengkung yang saya lihat adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Coklat		
Cukup Coklat		
Kurang Coklat		
Tidak Coklat		

### D. Kualitas Tekstur

Tekstur (halus ) pada sagun bakar bengkung yang saya raba adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Halus		
Cukup Halus		
Kurang Halus		
Tidak halus		

### E. Kualitas Aroma

Aroma (Harum Kelapa ) pada sagun bakar bengkung yang saya cium adalah

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Harum kelapa		
Cukup Harum Kelapa		
Kurang Harum Kelapa		
Tidak Harum Kelapa		

## F. Kualitas Rasa

1. Rasa (Gurih) pada sagun bakar bengkuang yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Gurih		
Cukup Gurih		
Kurang Gurih		
Tidak Gurih		

2. Rasa (Tepung Bengkuang ) pada sagun bakar bengkuang yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Terasa Tepung bengkuang		
Cukup Terasa bengkuang		
Kurang Terasa bengkuang		
Tidak Terasa bengkuang		

## G. Kualitas Matang

- Rasa (matang ) pada sagun bakar bengkuang yang saya cicipi adalah

Deskripsi	Kode Sampel	
	234	567
Matang		
Cukup Matang		
Kurang Matang		
Tidak Matang		

**TERIMA KASIH**