

**PENGUNAAN TEPUNG UBI JALAR MERAH
DALAM PEMBUATAN *CHEESE STICK***

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna
Memperoleh Gelar Ahli Madya*



Oleh:

**OLIN KURNIAWATI
15079027/2015**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Merah Pada Pembuatan *Chese stick*

Nama : Olin kurniawati
NIM : 15079027
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

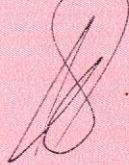
Padang, Juli 2018

Disetujui oleh Pembimbing



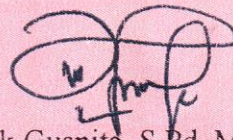
Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Olin Kurniawati
NIM : 15079027
Judul : Penggunaan Tepung ubi jalar merah dalam pembuatan
Chese stick
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

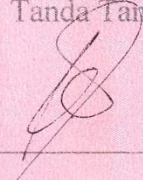
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Tugas Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Juli 2018

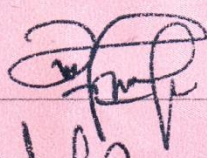
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

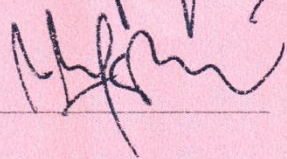
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3. 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang tertanda tangan dibawah ini:

Nama : Olin Kurniawati
NIM : 15079027
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 Merah dalam Pembuatan *Cheese Stick*”

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2011

Padang, Agustus 2018

Saya yang menyatakan,



Olin Kurniawati
NIM. 15079027

ABSTRAK

Olin Kurniawati. 2018. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Merah Dalam Pembuatan *Cheese Stick* . *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dan mendeskripsikan kualitas cheese stick tepung ubi jalar merah dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar merah, menambah keanekaragaman hasil olahan ubi jalar merah, dan menambah variasi olahan *cheese stick*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Mei 2018 di *workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis adalah mahasiswa S1 dan D3 Tata Boga yang berjumlah 15 orang panelis dan telah lulus mata kuliah pengawetan makanan. Berdasarkan uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendapatkan, kualitas warna *cheese stick* adalah kuning kecoklatan, kualitas tekstur *cheese stick* adalah rapuh, kualitas aroma *cheese stick* adalah harum keju, dan kualitas rasa cheese stick adalah rasa keju dan rasa tepung ubi jalar merah.

Kata Kunci: Ubi Jalar Merah, *Cheese Stick*, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Merah Dalam Pembuatan *Cheese Stick*”**. Dalam proses penyusunan penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan, dukungan, serta do’a dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Priwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan dosen pembimbing Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Penasehat Akademik dan dosen Penguji Proyek Akhir.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si, selaku dosen Penguji Proyek Akhir
5. Ibu Dra. Asmar Yulastri, Ph.D, selaku dosen pembimbing Proyek Akhir.
6. Ibu Lucy Fridayati, M. Kes, selaku dosen penguji Proyek Akhir.
7. Ibu Dr. Ir. Ani Faridah, M.Si, selaku dosen penguji Proyek Akhir
8. Seluruh Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

9. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Mama dan ayah yang selalu memberikan do'a yang tulus serta dukungan moril maupun materi
11. Kepada teman-teman dan sahabat seperjuangan saya yang telah memberi motivasi, hingga saya bisa seperti ini dan bagi teman-teman saya yang belum semoga cepat dilancarkan segala urusanya dan tetap mengenal satu sama lain.
12. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga angkatan 2015, dan Angkatan 2014, serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penyusunan Proyek Akhir ini penulis telah berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran, dan pengalaman guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tidak luput dari kekurangan.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Terima kasih.

Padang, Juli 2018

Olin Kurniawati

DAFTAR ISI

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. <i>Cheese Stick</i>	6
B. Ubi Jalar Merah.....	7
C. Tepung Ubi Jalar Merah.....	8
D. Resep <i>Cheese Stick</i>	11
E. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cheese Stick</i>	11
F. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cheese Stick</i>	18
G. Kualitas <i>Cheese Stick</i>	23
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Tempat Penelitian.....	27
C. Pemilihan Bahan	27
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cheese Stick</i> dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Merah	29
E. Proses Pengolahan <i>Cheese Stick</i> dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Merah.....	30
F. Bagan Pembuatan <i>Cheese Stick</i> dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Merah.....	32
G. Jenis dan Sumber Data	33
H. Tahap Penelitian.....	34
I. Uji Organoleptik.....	36
J. Analisis Data	36

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data.....	37
B. Pembahasan.....	46
C. Analisis Harga.....	50

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	52

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi Ubi Jalar Merah per 100 gr	8
2. Resep Standar <i>Cheese Stick</i>	11
3. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Cheese Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah.....	31
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna <i>cheese stick</i> tepung ubi jalar merah.....	38
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma <i>cheese stick</i> tepung ubi jalar merah.....	39
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Keju) <i>Cheese Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah.....	40
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung Ubi Jalar Merah) <i>Cheese Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah	41
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Panjang dan Pipih) <i>Cheese Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah	43
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) <i>Cheese Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah.....	44
10. Data Uji Organoleptik <i>Cheese Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Cheese Stick</i>	6
2. Ubi Jalar Merah.....	8
3. Bagan Pembuatan Tepung Ubi Jala Merah.....	10
4. Tepung Terigu.....	12
5. Tepung Kanji Captani	13
6. Timbangan.....	18
7. Cetakan <i>Cheese Stick</i>	21
8. Pembuatan <i>Cheese Stick</i> dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Merah ...	32
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna <i>Cheese Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah.....	38
10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Keju) <i>Cheese</i> <i>Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah	40
11. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Keju) <i>Cheese</i> <i>Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah.....	41
12. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Tepung ubi jalar merah) <i>Cheese Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah.....	42
13. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Panjang dan Pipih) <i>Chesse Stick</i> Tepung Ubi Jalar Merah.....	44
14. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) Tepung Ubi Jalar Merah.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Petunjuk Pengisian Angket	56
2. Dokumentasi Penelitian	60
3. Surat Rekomendasi.....	63
4. Surat Tugas Pembimbing	64
5. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	65
6. Surat permohonan penulisan proyek akhir.....	66
7. Surat permohonan penguji proyek akhir	67
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	68
9. Kartu Konsultasi.....	69

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang dapat ditumbuhi berbagai macam tanaman. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, mie dan dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal indonesia bukan negara penghasil terigu. Oleh sebab itu impor tepung terigu meningkat di indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2014) “Menunjukkan bahwa volume impor gandum indonesia dari tahun 2013 hingga 2014 mengalami peningkatan dari 6.37 ton menjadi 7.43 dengan nilai impor sebesar US miliar”.

Oleh karena itu perlu adanya program panganekaragaman pangan dengan mengurangi ketergantungan pangan luar negeri, yaitu dengan mengurangi penggunaan bahan baku terigu atau gandum diganti dengan produk pangan lokal.

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

1. Menetapkan kebijakan percepatan panganekaragaman konsumsi berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan panganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1), menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan panganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Indonesia adalah negara agraris dimana sebagian besar penduduknya hidup dari hasil bercocok tanam atau bertani. Hasil pertanian ini apabila dikelola dengan baik dapat mengurangi penggunaan bahan baku terigu atau gandum dan meningkatkan penghasilan perekonomian penduduk, salah satunya dari tanaman Palawija yang dapat diolah menjadi tepung. Beberapa jenis tanaman Palawija diantaranya jagung, singkong, talas, kacang hijau, kentang dan ubi jalar.

Salah satu tanaman Palawija yang akan dimanfaatkan untuk mengurangi penggunaan bahan baku terigu adalah ubi jalar merah. Ubi jalar merah merupakan tanaman yang mudah dibudidayakan, memiliki umur tanaman yang cepat sehingga mudah diperoleh di setiap musim, serta harga ubi jalar merah juga relative murah. Ambasari, dkk. 2009 dalam Endrika Widyastuti dkk, (2015: 10). Daerah yang paling ideal untuk budi daya ubi jalar adalah bersuhu 21-27°C.

Indonesia yang beriklim tropis, cocok untuk ditanam ubi jalar merah dengan karakteristik ketinggian 500 m – 100 m dari permukaan laut. (Rahmat Rukmana, 1997: 24). Sumatera barat merupakan salah satu penghasil ubi jalar. Dimana dari hasil survey Badan Pusat Statistik Tahun 2015 hasil panen ubi jalar di Sumatera Barat mencapai 31,39 Ton/Ha. Di daerah Pasaman Barat, Agam, Solok, dan Bukittinggi merupakan daerah penghasil ubi jalar yang sangat banyak, diantaranya ubi jalar putih, ubi jalar merah, ubi jalar ungu, ubi jalar orange. Ubi jalar merah cenderung berbentuk bulat, permukaan kulit umumnya tidak rata, daging umbi lebih keras dan warnanya merah dibagian

tengah dan putih dibagian dekat kulit, rasa tidak semanis ubi putih, permukaan kulit cenderung tidak rata. Ubi jalar merah memiliki kandungan vitamin A paling tinggi diantara ubi jalar yang lain. Selain itu serat yang terdapat pada ubi jalar merah maupun ungu berfungsi sebagai prebiotik yaitu untuk merangsang pertumbuhan bakteri yang baik bagi usus.

Ubi jalar merah merupakan sumber energi yang baik dalam bentuk karbohidrat. Menurut Soenarjo (1984), komposisi kimia ubi jalar merah dipengaruhi oleh variates, lokasi, dan musim tanam. Pada musim kemarau, variates yang sama akan menghasilkan kadar tepung yang lebih tinggi dari pada musim penghujan. Menurut N. Znuraida (2001:17) "Tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue kering, kue lapis dan cake". Masyarakat pada umumnya hanya mengetahui pengolahan produk bakery dan pastry menggunakan tepung terigu yang di buat dari gandum yang masih menjadi bahan impor di Indonesia. Padahal masih banyak sumber daya lokal yang juga dapat diolah menjadi tepung sehingga dapat dimanfaatkan untuk pengganti atau penambahan dalam pembuatan produk, salah satunya adalah *cheese stick*.

Pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi bahan dalam pembuatan berbagai macam makanan telah banyak dilakukan, salah satunya dalam pembuatan *cheese stick*, merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang penyelesaiannya dengan cara digoreng. Pada umumnya masih menggunakan bahan dasar tepung terigu, belum begitu banyak divariasikan dengan bahan lokal yang sudah diolah menjadi tepung. Berdasarkan

permasalahan ini penulis tertarik memvariasikan warna *cheese stick* dengan menggunakan tepung ubi jalar merah.

Bahan utama dalam pembuatan *cheese stick* adalah tepung terigu, Jadi penggunaan tepung ubi jalar merah dalam pembuatan *cheese stick* selain untuk mengurangi pemakaian tepung terigu yang di impor juga menambah penganekaragaman bahan pangan lokal, pengolahan ubi jalar merah dapat digunakan sebagai pewarna tambahan dengan warna khasnya. Serta mempengaruhi kualitas rasa dan aroma yang berbeda dari *cheese stick* biasanya. Selain itu ditinjau dari segi nilai gizi ubi jalar merah memiliki kandungan vitamin A yang paling tinggi di antara ubi jalar yang lain serta sangat berguna bagi tubuh, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti dalam pembuatan makanan.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa penggunaan ubi jalar merah dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan menambah variasi pada pembuatan *cheese stick* dari segi bentuk, warna aroma, tekstur, dan rasa. Serta dapat meningkatkan penganekaragaman bahan pangan lokal. Hal ini sesuai dengan penetapan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Untuk itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Merah dalam Pembuatan Cheese Stick”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat *cheese stick* dari tepung ubi jalar merah
2. Mendeskripsikan kualitas *cheese stick* dari tepung ubi jalar merah dilihat dari segi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang pembuatan *cheese stick* dari tepung ubi jalar merah sehingga dapat menambah daya guna ubi jalar merah.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung ubi jalar merah sebagai produk baru pada pembuatan *cheese stick*
3. Meningkatkan nilai ekonomis tepung ubi jalar merah.
4. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan *cheese stick*, khususnya kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar dari tepung ubi jalar merah.
6. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan jenjang pendidikan diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.