

TUGAS AKHIR

“MODIFIKASI DONAT UBI JALAR UNGU MENJADI MENU DESSERT”



Oleh:

FIONA AMARYA ZEBINA WAWORUNTU

NIM: 19061008

POLITEKNIK NEGERI MANADO

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN

2022

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSYARATAN	ii
LEMBAR PESETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
BIOGRAFI	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Rumusan Masalah	2
1.5 Tujuan Penelitian	2
1.6 Manfaat Penelitian	2
BAB II	4
Landasan Teori	4
2.1 Pengertian Modifikasi Makanan	4
2.2 Ubi Jalar Ungu	4
2.2.1 Botani Ubi Jalar Ungu.....	4
2.2.2 Jenis –Jenis Ubi jalar.....	5
2.2.3 Komposisi Ubi Jalar.....	6
2.2.4 Karbohidrat dalam Ubi Jalar Ungu	7
2.2.5 Fungsi dan Manfaat Ubi Jalar Ungu	7

2.3 Sejarah Ubi Jalar Ungu	7
2.4 Tepung Ubi Jalar Ungu	8
2.5 Komposisi Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu.....	9
2.4 Donat.....	9
2.6 Pengertian Menu	10
2.7 Pengertian Dessert.....	11
2.8 Teknik Memasak.....	12
2.8.1 Panas Basah (<i>Moist Heat</i>)	12
2.8.2 Panas Kering (<i>Dry Heat</i>).....	14
2.8.3 Panas dengan Minyak (<i>Oil Heat</i>).....	15
BAB III.....	16
METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Jenis Penelitian.....	16
3.2 Lokasi Penelitian.....	16
3.3 Objek Penelitian.....	16
3.4 Metode Penelitian	16
3.5 Teknik Pengumpulan Data	17
3.4 Sumber Data.....	17
BAB IV.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Donat.....	18
4.2 Resep Tepung Ubi Jalar	18
4.3 Resep Donat	18
4.4 Hasil Uji Coba Pertama Penulis Dengan Donat Ubi Jalar Ungu	20
4.4.1 Uji Coba Pertama	20
4.5 Hasil Wawancara Responden Pada Uji Coba	Error! Bookmark not defined.
4.4.2 Uji Coba Dua.....	24
4.3 Hasil Wawancara Responden Pada Uji Coba	Error! Bookmark not defined.
4.2.3 Hasil Uji Coba Ke Tiga	27
4.3 Hasil Wawancara Responden Pada Uji Coba	Error! Bookmark not defined.
4.2.4 Hasil Uji Coba Ke Empat	30
4.2.5 Hasil Uji Coba Ke Lima	33
4.2.5 Hasil Uji Coba Ke Enam.....	36

4.4 Perbandingan Bahan Tiap Uji Coba.....	37
4.5 Food Cost	37
4.6 Perhitungan Biaya	39
4.7 Perhitungan Harga Jual	40
BAB V	41
PENUTUP	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam. Salah satu dari sekian banyak sumber makanan yang pemanfaatannya kurang dimaksimalkan serta kurang diminati khususnya masyarakat tingkat atas adalah ubi jalar ungu. Pemanfaatan ubi jalar ungu pada umumnya masih sebagai makanan tradisional yang tampilannya masih sangat sederhana serta cita rasanya kurang menggugah minat konsumen.

Ubi jalar (*Ipoema Batatas Poiret*) merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Ubi jalar memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi sumber bahan pangan. Selain karena kandungan gizinya yang baik, juga karena harganya yang relatif terjangkau. Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat non beras tertinggi keempat setelah padi, jagung dan diversifikasi pangan dalam masyarakat. Ubi jalar sebagai sumber pangan, mengandung energi, beta-karoten, vitamin C, niasin, riboflavin, thiamin dan mineral (Martani, 2009). Ubi tanaman ubi jalar ada yang berwarna ungu, merah, kuning dan putih.

Ubi jalar ungu (*Ipoema Batatas L*) merupakan hasil tanaman yang telah dibudidayakan di Indonesia dan berdaya hasil cukup tinggi. Dapat tumbuh di segala cuaca, daerah pegunungan maupun di pantai. Warna ungu pada ubi jalar ungu disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya. Konsentrasi antosianin inilah yang menyebabkan beberapa jenis ubi ungu mempunyai gradasi warna ungu yang berbeda. Antosianin pada ubi jalar ungu mempunyai aktivitas sebagai antioksidan. Dengan demikian ubi jalar ungu mempunyai potensi besar sebagai sumber antioksidan alami dan sekaligus sebagai pewarna alami. Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu cukup tinggi yaitu mencapai 519mg/100gr berat basah sehingga berpotensi besar sebagai sumber antioksidan bagi kesehatan manusia (Hardoko, 2010).

Donat adalah panganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula pasir, kuning telur, ragi roti dan mentega. Kapanjangan dari donat adalah adonan bulat. Donat yang paling umum adalah donat dengan bentuk seperti cincin dan ada lubang

ditengahnya, biasanya ditaburi dengan mesis atau gula halus. Lubang pada donat berbentuk cincin dulunya dimaksudkan agar donat cepat matang sewaktu digoreng.

Pemanfaatan ubi jalar ungu pada pembuatan donat diharapkan dapat meningkatkan gizi dan kesukaan masyarakat terhadap ubi jalar ungu.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti mengangkat judul **“MODIFIKASI DONAT UBI JALAR UNGU MENJADI MENU DESSERT”**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas tersebut, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah yaitu bagaimana memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan dasar pembuatan donat

1.3 Batasan Masalah

Oleh karena itu penulis membatasi masalah bagaimana memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan dasar pembuatan donat?

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka peneliti merumuskan masalah yaitu apakah ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan donat?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ubi jalar ungu dapat menjadi salah satu bahan dasar donat.

1.6 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian penulis mengharapkan beberapa manfaat yang bisa di dapat yaitu:

a. Bagi Penulis

Sebagai penambah wawasan dan pengalaman bagi penulis dalam berkreasi dengan hidangan ubi jalar ungu sebagai langkah awal bagi penulis untuk menciptakan suatu hidangan baru.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado

Sebagai panduan atau pedoman dalam proses perkuliahan untuk menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado