

TUGAS AKHIR

“PENGOLAHAN LABU KUNING MENJADI MUFFIN LABU”



Oleh :
Glorya Sefaniya Winowoda
NIM : 19 061 019

**POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI DIII PARIWISATA**

2022

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Prasyarat Gelar	ii
Lembar Persetujuan Dosen Pembimbing	iii
Lembar Pengesahan Tim Penguji	iv
Pernyataan Keaslian Tulisan	v
Biografi	vi
Motto dan Persembahan	vii
Abstrak	viii
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xi
Daftar Gambar.....	xiii

BAB I : PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penulisan	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penulisan	3
1.4. Manfaat Penulisan	3

BAB II : LANDASAN TEORI

2.1.	Pengertian Pengolahan	5
2.2.	Pengertian Bakery	5
2.3.	Muffin	6
2.4.	Labu	11
BAB III	: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
3.1.	Hasil Penelitian	14
3.1.1.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	14
3.1.2.	Metode Pnelitian.....	14
3.2.	Deskripsi Hail Penelitian	14
3.3.	Uji Coba Penelitian	15
3.4.	Wawanacara Uji Coba	22
3.5.	Pembahasan	23
3.6.	Perhitungan Harga jual	25
BAB IV	: PENUTUP	
4.1.	Kesimpulan	26
4.2.	Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.	Gambar Uji Coba Pertama	16
Gambar 3.2.	Gambar Uji Coba Kedua	18
Gambar 3.3.	Gambar Uji Coba Ketiga	20
Gambar 3.4.	Gambar Uji Coba Keempat	22

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Manado adalah kota yang sedang berkembang dan mempunyai program untuk menjadikan Manado sebagai kota pariwisata dunia, sehingga banyak pembenahan-pembenahan yang dilakukan guna menunjang program tersebut. salah satu program pemerintah adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat lewat peningkatan wisata kuliner.

Wisata kuliner adalah salah satu bagian dari industri pariwisata, yang sekarang ini sedang berkembang dengan pesatnya. Wisata kuliner merupakan wisata tempat-tempat makanan yang menyajikan berbagai macam makanan mulai dari makanan lokal sampai makanan internasional, dari makanan pembuka appetizer sampai makanan penutup desert. Wisata kuliner terdiri dari berbagai macam makanan, kue, dan jajanan dengan variasi yang unik dan menarik.

Wisata kuliner juga merupakan salah satu bagian yang sangat berpengaruh pada peningkatan pendapatan daerah karena pada umumnya wisatawan datang berkunjung di suatu kota wisata, selain melihat kebudayaan dan adat istiadat kota tersebut juga datang untuk menikmati makanan khas daerah yang dikunjunginya. ada berbagai macam cita rasa kue yang bervariasi yang bisa di temukan dimana-mana baik itu kue tradisional maupun kue modern. Tapi dapat di lihat di era sekarang ini masyarakat umumnya lebih menyukai kue - kue buatan dari luar seperti Brownis, Cup Cake, Croissant, pancake, dan juga khususnya Muffin..

Muffin atau Maffin merupakan kue panggang yang biasanya berukuran kecil satu kali makan (one-bite-sized). Ada dua gaya kue Muffin merujuk pada bentuk dan penampilan yang berbeda, yakni English Muffin dan American Muffin. Biasanya Muffin disajikan untuk sarapan, atau teman

minum kopi dan teh. Muffin yang umum dikembangkan saat ini tergolong sebagai Quick Bread karena menggunakan agen pengembang biologis yang bereaksi dengan lebih lambat. Jenis Muffin yang berkembang saat ini merupakan jenis atau tipe yang berasal dari Inggris atau Amerika. Perbedaan utamanya terletak pada penggunaan yeast sebagai pengembang. Muffin tipe Amerika adalah jenis Muffin yang terbuat dari adonan cake dengan pengembang yang berasal dari bahan pengembang kimia, baik berupa baking powder atau soda kue dan tanpa menggunakan yeast Muffin yang baik memiliki gumpalan pada bagian atas dan berbentuk simetris, Kulit luar Muffin kering, berwarna kuning kecoklatan, dan berstektur lembut. Sedangkan untuk Muffin tipe Inggris umumnya memiliki bentuk lingkaran dengan dimensi 10 cm dan ketebalan 3,8 cm. Memasak dilakukan di atas piring atau di atas kompor, di kedua sisi (mirip dengan tigelle besar).

Dari dua tipe muffin yang banyak dikenal masyarakat umum adalah muffin dengan tipe Amerika karena bentuknya lebih menarik dengan nilai jual yang tinggi. Muffin tipe Amerika sendiri memiliki berbagai macam varian dalam pengolahannya seperti varian coklat, pisang, blueberry, kentang, dan lain-lain. Olahan dari berbagai macam varian muffin ini masih terlihat umum di masyarakat, oleh karena itu perlunya perkembangan olahan varian muffin tipe Amerika dengan bahan dasar lokal seperti labu kuning agar dapat menciptakan cita rasa yang baru, menarik dan memiliki berbagai macam manfaat bagi kesehatan tubuh.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) atau waluh atau labuh adalah tumbuhan semak berkayu dan termasuk ke dalam keluarga Cucurbitaceae. Ada tiga jenis labu kuning yang ada berasal dari berbagai macam daerah di Indonesia yaitu labu jenis bokor atau cerme, labu jenis kelenting, dan jenis ular. Untuk jenis labu yang cocok digunakan dalam berbagai macam kue atau dessert seperti muffin adalah labu jenis bokor atau cerme karena memiliki warna daging yang lebih kuning, tebal, rasanya gurih dan manis, halus serta padat. Labu sangat mudah dicari dengan harga jualnya

terbilang rendah sehingga memungkinkan bagi sebagian orang untuk mengelolah resep baru atau berbagai macam varian baru dengan bahan dasar dari buah berwarna orange ini.

Berdasarkan uraian diatas penulis berkesimpulan dan memberi judul Tugas Akhir ini : ***“Pengolahan Labu Kuning Menjadi Muffin Labu”***

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka penulis merumuskan permasalahannya sebagai berikut :

Bagaimana cara pengolahan labu kuning menjadi bahan dasar dalam pembuatan muffin.

1.3. Tujuan Penulisan

Penulisan ini bertujuan untuk:

- a) Mencoba dan mengelolah labu kuning untuk dijadikan bahan dasar dalam pembuatan muffin.
- b) Mencari cara pengolahan labu kuning menjadi makanan breakfast yang tepat.

1.4. Manfaat Penulisan

Penulisan ini bermanfaat secara teoritis dan secara praktis.

a. Bagi Penulis

Sebagai prasyarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado dan juga untuk menghadapi dunia kerja yang berkaitan dengan Usaha kuliner.

Sedangkan manfaat teoritis yang berdasarkan pertimbangan kontekstual dan konseptual dapat dijadikan acuan untuk penelitian lanjutan yang relevan dengan penulisan ini.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado

Tugas akhir ini penulis harapkan agar dapat digunakan sebagai salah satu referensi dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Manado pada umumnya dan pada Jurusan Pariwisata khususnya serta untuk menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.

c. Bagi Pelaku-pelaku Pariwisata

Sebagai bahan pertimbangan dalam menerapkan prosedur yang wajar berdasarkan disiplin ilmu yang terurai pada teori dan praktek Program Studi Pariwisata dalam mengembangkan usaha kuliner.