

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CUPCAKE
DENGAN BAHAN UBI UNGU



Oleh:

Novianti Debora Tamarol

NIM : 19061014

POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

2022

DAFTAR ISI

Lembar Judul	i
Lembar Prasyarat Gelar	ii
Lembar Persetujuan	iii
Lembar Pengesahan	iv
Persyaratan Keaslian Tulisan	v
Biografi	vi
Lembar Motto dan Persembahan	vii
Abstrak	viii
Kata Pengantar	x
Daftar Isi	xii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Table	xv
BAB I :PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
BAB II :LANDASAN TEORI	
2.1 Definisi Pengolahan Makanan	3
2.2 Metode Pengolahan Makanan	3
2.3 Tujuan Mengolah Makanan	7
2.4 Tahapan Mengolah Makanan	7
2.5 Sejarah Ubi Jalar	8
2.6 Jenis-jenis Jalar	9

2.7 Manfaat ubi jalar.....	10
2.8 Sejarah Cupcake	12
2.9 Cream	13

BAB III :HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1 Objek Penelitian	16
3.2 Metode Rancang Bangun	17
3.3 Resep.....	17
3.4 Persiapan alat dan Bahan	18
3.5 Tahapan Pembuatan.....	18
3.6 Wawancara Hasil uji rasa.....	24
3.7 Metode menentukan Harga Jual	25

BAB IV :KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan	26
4.2 Saran	26

DAFTAR PUSTAKA



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Ubi Ungu

Gambar 3.5 : 1 Uji Coba Pertama

Gambar 3.5 : 2 Uji Coba Kedua

Gambar 3.5 : 3 Uji Coba Ketiga



DAFTAR TABLE

Daftar table 2.1 kalori ubi jalar

Daftar table 3.1 Hasil uji rasa

Daftar table 3.2 Perhitungan Harga jual



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Ubi ungu merupakan makanan tradisional yang masih diminati di kalangan masyarakat dan bisa juga di olah menjadi menu atau pun kue kue yang menarik. Hampir di semua tempat di indonesia,kita bisa menemukan tumbuhan umbi-umbian in, di indonesia sendiri dengan mayoritas masyarakatnya sebagai petani menjadikan tumbuhan ini sebagai salah-satu tumbuhan yang sering di budidayakan. Dalam studi ini kita dapat mengetahui ada beberapa jenis umbi-umbian seperti singkong, ubi jalar,lobak, kentang, bengkuang, talas . Dari jenis-jenis umbi-umbian ini ubi jalar merupakan salah-satu umbi-umbian yang memiliki ciri khas yakni rasa nya yang manis dan juga warna yang berbeda, ubi jalar itu sendiri terbagi tiga yang pertama ubi jalar ungu yang memiliki ciri kulit isi berwarna ungu serta teksturnya lebih lembut di banding dengan ubi jalar lainnya. Kedua ubi jalar putih warna kulit nya berwarna coklat dan bagian dalamnya yang berwarna putih,ubi jenis ini memiliki tekstur yang mudah rapuh serta memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dibanding yang lain.Ketiga Ubi jalar Kuning ,memiliki ciri khas warna kulit kuning agak orange serta isi berwarna orange cerah,selain itu dari teksturnya ubi ini memiliki tekstur agak keras. Dengan demikian dari ciri khas serta warna yang unik dari ubi ungu saya tertarik untuk bisa memanfaatkan ubi ungu untuk dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan adonan kue.

Varian Moos dalam purple sweet potato leaves mengatakan ,ubi ungu yang nama ilmiahnya ipomoea hotatas memiliki nama yang berbeda-beda di berbagai negara,di peru dikenal dengan nama kecil sweetpotato, di negara karibia disebut “sweet”.di afrika disebut “citera/mona” dan di eropa serta sebagian negara di Asia disebut “sweet potato” dan indonesia sendiri di sebut “Ubi ungu”.

Di indonesia khususnya Sulawesi Utara dengan seiring berjalannya waktu ubi ungu yang dikenal sebagai makanan tradisional ini, hanya di

jadikan sebatas makan pelengkap atau bahkan sebagai makanan pengganti nasi saja, oleh karena itu saya tertarik untuk membuat olahan kue yang berbahan dasar ubi ungu dengan tampilan yang lebih menarik serta modern.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang masalah di atas maka penulis merumuskan

- a. Apakah ubi ungu dapat diolah menjadi suatu makanan yang menarik
- b. Bagaimana mengolah makanan tradisional ubi ungu menjadi cupcake?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latarbelakang masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah:

Mengolah bahan makanan tradisional ubi ungu menjadi makanan modern.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Penulis

Merupakan salah-satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Manado, Program studi Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata.

2. Akademis

Meningkatkan pengembangan proses pembelajaran dalam menerapkan metode rancang bangun untuk program studi Diploma III perhotelan, Jurusan Pariwisata.

