

TUGAS AKHIR

TANIA'S BOLU UBI UNGU



Oleh:

TANIA SISILIA DALETARE

NIM. 19 061 022



POLITEKNIK NEGERI MANADO

JURUSAN PARIWISATA

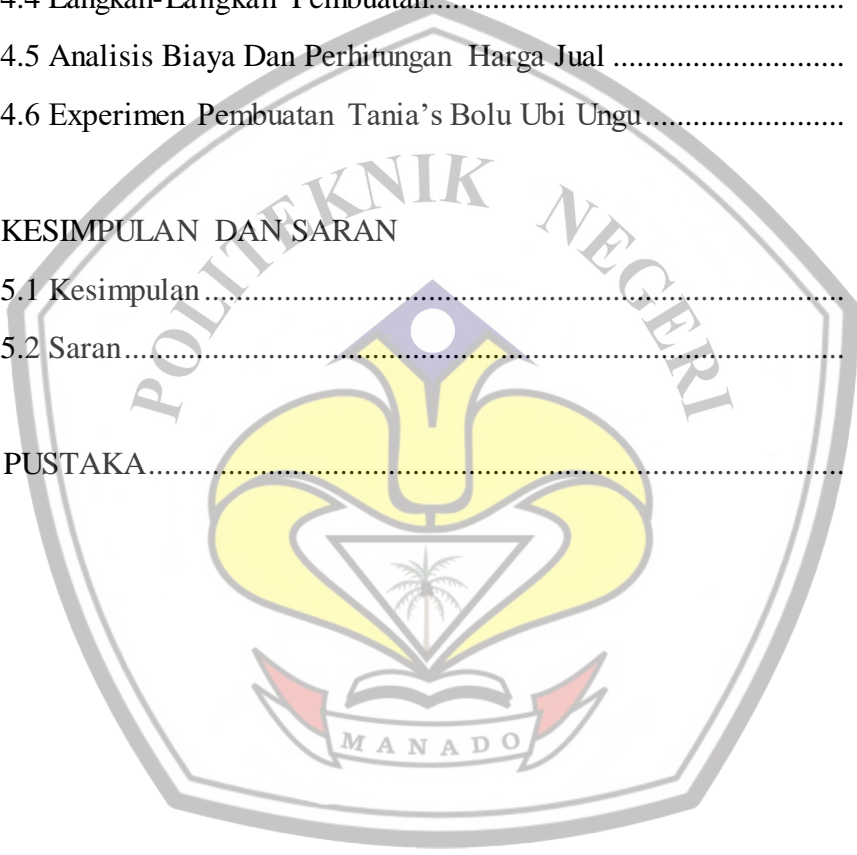
PROGRAM STUDI DIPLOMA III PARIWISATA

2022

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
BIOGRAFI.....	v
MOTO DAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRAC.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	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 Pengertian Bolu Kukus	3
2.2 Sejarah Bolu Kukus	3
2.3 Pengertian Ubi Ungu.....	4
2.4 Manfaat Ubi Ungu.....	5
2.5 Sejarah Ubi Ungu.....	6
2.6 Berbagai Olahan Ubi Ungu.....	7

BAB III	PENELITIAN	
	3.1 Objek Penelitian	9
	3.2 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	9
	3.3 Teknik Pengumpulan Data	9
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	4.1 Hasil Penelitian.....	10
	4.2 Resep Pembuatan Bolu Ubi Ungu.....	10
	4.3 Alat Yang Digunakan.....	11
	4.4 Langkah-Langkah Pembuatan.....	11
	4.5 Analisis Biaya Dan Perhitungan Harga Jual	12
	4.6 Experimen Pembuatan Tania's Bolu Ubi Ungu.....	15
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	5.1 Kesimpulan.....	16
	5.2 Saran.....	16
DAFTAR PUSTAKA		17



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Bolu merupakan makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Bolu umumnya dimasak dengan cara di oven tetapi ada juga dimasak dengan cara di kukus yang biasa disebut dengan bolu kukus. Bolu kukus memiliki kelebihan dibanding dengan jajanan lain, yakni cara pengolahan yang cukup mudah, rasanya yang gurih dan legit (Veranita, 2012). Bahan dasar utama dari bolu pada umumnya adalah tepung terigu. Penggunaan tepung terigu di Indonesia selalu meningkat setiap tahunnya. Penggunaan tepung terigu pada tahun 2011 adalah terbesar 4,7 juta ton dan meningkat pada tahun 2012 menjadi sebesar 5,1 juta ton dan pada tahun 2013 menjadi 5,35 juta ton (Aptindo, 2014). Ketergantungan yang tinggi akan tepung terigu membuat Indonesia selalu mendatangkan gandum dari luar negeri (Aptindo, 2013). Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu adalah dengan cara mengembangkan bahan pangan lokal. Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan adalah ubi ungu. Ubi ungu dapat dijadikan sebagai sumber kalori karena kandungan karbohidratnya yang tinggi (Murtiningsih dan Suyati, 2011).

Kandungan karbohidrat dari ubi ungu juga tergolong *Low Glycemic Index* (LGI 54) (Ratnayanti, dkk 2011). Ubi ungu juga mengandung zat antosianin yang berperan sebagai antioksidan. Senyawa antioksidan ini mampu memperlambat, menunda ataupun mencegah proses oksidasi (Pokorny, 2001). Ubi jalar ungu memiliki warna kulit ungu tua ke hitam-hitaman, warna daging ubi ini ungu muda ke ungu tua, memiliki rasa manis tergantung varietasnya. Biasanya semakin lama penyimpanan ubi yang masih mentah maka rasanya akan semakin manis. Ubi ungu adalah bahan makanan tradisional yang juga bisa di buat berbagai macam olahan yang berbahan dasar ubi ungu, dengan kandungan karbohidrat 27,9 g namun pada dasarnya produk kuliner yang berbahan dasar ubi terbatas dan jika di konsumsi berlebihan tidak baik untuk kesehatan karena ubi ungu kaya akan asam oksalat dan kalsium sehingga tubuh tidak dapat memecah banyaknya kandungan nutrisi yang masuk ini.

Kue basah juga adalah suatu istilah yang sering digunakan untuk kue yang bertekstur empuk dan lembut kalau dimakan, kue basah salah satunya yaitu bolu kukus daya simpan bolu kukus hanya bertahan 2-3 hari saja setelah itu akan berjamur dan berair. Maka dari itu, peneliti membuat **BOLU KUKUS** dengan berbahan dasar **UBI UNGU**, yang dimana peneliti menggunakan metode memasak yaitu *steaming* dari penelitian ini peneliti berharap makanan ini dihasilkan dengan baik dan bisa bermanfaat bagi pembaca dan masyarakat, bahkan bisa menjadi makanan yang populer di dunia industry khususnya di “Food And Beverage Product”. Dengan adanya pengolahan ini peneliti berharap bisa dapat membantu pengembangan kuliner yang ada di Sulawesi Utara, khususnya di daerah Manado

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka judul dari penulisan tugas akhir ini adalah:

“TANIA’S BOLU UBI UNGU”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka rumusan masalah ini adalah:

- Bagaimana cara membuat produk bolu kukus dengan menambahkan ubi ungu

1.3. Tujuan Penelitian

- Untuk mendeskripsikan cita rasa pada bolu kukus yang ditambahkan ubi ungu

1.4. Manfaat Penelitian

a. Bagi Penulis

Sebagai persyaratan akademik untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado dan juga untuk menghadapi dunia kerja yang berkaitan dengan industri Perhotelan, sedangkan manfaat teoritis yang berdasarkan pertimbangan kontekstual dan konseptual dapat dijadikan acuan untuk penelitian lanjutan yang relevan dengan penelitian ini.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado

Peneliti mengharapkan penelitian ini agar dapat digunakan sebagai salah satu panduan atau pedoman 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.