

TUGAS AKHIR

KUE LIKUN DARI KETELA POHON



Oleh :

Zefanya Silvia Gosal

POLITEKNIK NEGERI MANADO

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

2022

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PRASYARAT GELAR	ii
PERSETUJUAN	iii
PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	v
BIOGRAFI.....	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRAK.....	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABLE.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3

BAB II LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian Pengolahan Makanan.....	4
2.2 Pengertian Memasak	5
2.3 Metode Memasak.....	6
2.4 Tahap-Tahap Memasak	8
2.5 Pengertian Bahan Makanan.....	8
2.6 Pengertian Singkong	9
2.7 Sejarah Singkong	10
2.8 Jenis-Jenis Singkong	11
2.9 Manfaat Singkong	12
2.10 Cara Memilih Singkong Yang Bagus	13
2.11 Pengertian Kue Likun	14

BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Hasil Penelitian	15
3.2 Uji Coba Penelitian	15
3.2.1 Uji Coba Pertama.....	15
3.2.2 Uji Coba Kedua.....	19
3.2.3 Uji Coba Ketiga.....	22
3.2.4 Wawancara Hasil Uji Coba.....	26
3.3 Hasil Penelitian.....	27
3.4 Perhitungan Harga Dasar	30
3.5 Perhitungan Harga Jual	31
3.6 Hasil Dokumentasi Penelitian	31

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan.....	33
4.2 Saran	33

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

3.1 Hasil Percobaan Pertama	18
3.2 Hasil Percobaan Kedua.....	22
3.3 Hasil Percobaan Ketiga.....	25
3.5 Hasil dokumentasi Penelitian.....	31



DAFTAR TABLE

2.1 Kandungan Unsur Nilai Gizi Dan Kalori Dalam Singkong.....	10
3.1 Peralatan yang digunakan uji coba 1	16
3.2 Peralatan yang digunakan uji coba 2	20
3.3 Peralatan yang digunakan uji coba 3	22
3.4 Wawancara hasil uji coba	26
3.5 Perhitungan harga dasar.....	30



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Makanan tradisional adalah suatu kebiasaan yang sudah turun-temurun diwarisi dari nenek moyang sehingga akan sulit dirubah menurut Purwodarminto dalam Marwati, 2000:112, seperti halnya dengan ketela pohon hampir semua orang di Indonesia pasti pernah melihat dan memakan umbi dari ketela pohon. Namun meskipun banyak yang sudah melihat dan memakan umbi ini akan tetapi tidak semua orang mengetahui asal-usul bahan makanan ini. Orang Indonesia biasa menyebutnya ketela pohon, ubi kayu, atau singkong. Singkong dalam bahasa latin *Manihot Utulissima* merupakan tanaman jenis umbi akar atau akar pohon yang berasal dari suku *euphorbiacee*. Di Sulawesi Utara ubi kayu atau singkong banyak diminati oleh kalangan masyarakat karena rasanya yang enak dan memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga cocok dijadikan makanan pokok pengganti nasi. Selain itu singkong juga mengandung serat dan beberapa vitamin serta mineral yang sangat baik untuk kesehatan tubuh dan singkong mengandung vitamin C yang sangat tinggi, yaitu vitamin yang berperan sebagai antioksidan didalam tubuh, meningkatkan sistem imunitas dan masih banyak lagi. Di daerah tempat saya tinggal yaitu di Minahasa Tenggara ubi kayu juga mudah ditanam dan masih diminati juga oleh kalangan masyarakat untuk di olah sebagai makanan-makanan ringan. Selain umbinya yang bisa diolah, daun singkong juga bisa diolah juga menjadi sayur karena selain enak daun singkong juga memiliki banyak nutrisi seperti protein, karbohidrat, kalsium dan lain sebagainya. Singkong atau ubi kayu digolongkan ke dalam keluarga *Euphorbiaceae*. Secara morfologis, dan bagian ubi dibedakan menjadi tangkai, ubi, dan bagian ekor pada bagian

ujung ubi. Ubi kayu sendiri merupakan tanaman yang semua kalangan masyarakat bisa menjangkaunya karena ubi kayu ini mudah di dapat dengan harga terjangkau dipasaran dan mudah ditanam. Tumbuhan jenis ubi akar atau akar pohon ini dapat dipanen pada saat tanaman berumur 7-9 bulan dimana kadar pati dalam keadaan optimal dan ciri tanaman yang sudah bisa dipanen saat pertumbuhan daun bawah mulai berkurang, warna daun mulai menguning dan banyak yang rontok. Dan tanaman ini bisa mencapai ketinggian 7 meter dengan cabang agak jarang, tumbuhan ini berakar tunggang yang membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan. Singkong memiliki bentuk lonjong dan bergaris tengah rata-rata 2-3 cm dan panjang 50-80 cm tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Berdasarkan warna daging umbi, singkong dibedakan menjadi 2 warna yaitu, berwarna putih dan kekuning-kuningan. Ubi kayu merupakan pohon tahunan tropika, kelembaban udara optimal untuk tanaman ubi kayu antara 60-65% dan sinar matahari yang dibutuhkan ubi kayu sekitar 10 jam/hari. Umbi singkong dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Umbi singkong tidak tahan disimpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin, gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia. Seiring berjalannya waktu ubi kayu atau singkong ini dimodifikasikan dengan berbagai macam cara pembuatan dan bisa menghasilkan berbagai macam aneka makanan maupun kue dan sebagainya yang bercita rasa manis, asin sampai gurih. Sehingga penulis ingin mencoba menciptakan menu yang olahannya menggunakan bahan dasar ubi kayu atau singkong dengan memakai isian inti kelapa dengan menciptakan cita rasa yang berkualitas, menarik, unik, serta baik untuk kesehatan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis merumuskan masalah dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana mengolah singkong menjadi kue likun
- b. Bagaimana proses pembuatan kue likun dengan isian unti kelapa

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka tujuan penelitian ini adalah untuk :

- a. Agar bisa mengetahui cara mengolah singkong menjadi kue likun
- b. Mengetahui bagaimana hasil menu dari kue likun isi unti kelapa

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Penulis

Sebagai prasyarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan program Diploma III, Program Studi Perhotelan D3, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Manado.

- b. Akademis

Sebagai pengembangan teori perhotelan khususnya mata kuliah pengolahan makanan dan Penulis berharap penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu paduan 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.

- c. Kuliner

Sebagai resep atau menu baru yang memiliki campuran dari bahan tradisional sehingga dapat menaikkan perekonomian masyarakat.