

SKRIPSI

**BROWNIES DENGAN BAHAN UTAMA UBI JALAR UNGU
DAN GULA SEMUT KELAPA SEBAGAI MENU DESSERT**

Oleh :

MIRANDA MERRYATI MARAMIS

NIM : 17 064 080



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN POLITEKNIK
NEGERI MANADO - JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN D4 MANAJEMEN
PERHOTELAN**

2022

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
BIOGRAFI.....	v
MOTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
KATA PENGANTAR.....	xix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3

1.4 Manfaat penelitian.....	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pengertian Ubi Jalar Ungu.....	4
2.2 Sejarah ubi jalar ungu.....	5
2.3 Jenis-jenis ubi jalar.....	5
2.3.1 Ubi Jalar Cilembu.....	6
2.3.2 Ubi Jalar Ungu.....	6
2.3.3 Ubi Jalar Orange.....	6
2.3.4 Ubi Jalar Putih.....	6
2.3.5 Ubi Jalar Kuning.....	7
2.5 Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar.....	7
2.6 Palm Sugar.....	8
2.7 Kelapa.....	10
2.7.1 Fungsi Kelapa.....	11
2.8 Pengertian Brownies.....	11
2.9 Sejarah Brownies.....	11
2.10 Bahan-bahan Brownies Kukus.....	12

2.10.1 Tepung Terigu.....	12
2.10.2 Minyak.....	13
2.10.3 Telur.....	14
2.10.4 Gula Pasir.....	15
2.10.5 Coklat.....	16
BAB III.....	18
METODOLOGI PENELITIAN.....	18
3.1 Objek Penelitian.....	18
3.2 Metode Penelitian.....	18
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
3.4 Metode Rancang Bangun.....	18
3.5 Teknik pengumpulan data.....	19
3.5.1 Uji Coba.....	19
3.5.2 Dokumentasi.....	19
3.6 Sumber Data.....	19
3.7 Penelitian Subjektif.....	20
3.7.1 Uji Inderawi.....	20
3.7.2 Uji Organoleptik.....	20

BAB IV.....	21
4.1 Hasil Uji Brownies Ubi Jalar Ungu Menjadi Dessert.....	21
4.1.1 Resep Pembuatan Brownies Ubi Jalar Ungu.....	21
4.1.2 Resep Leyer kedua, ketiga, dan taburan kelapa sangrai.....	26
4.1.3 Alat yang digunakan.....	29
4.2 Uji Coba Brownies Ubi Jalar ungu dan Gula Palm.....	34
4.2.1 Hasil Uji Coba Satu(1).....	34
4.2.2 Hasil Uji Coba Dua(2).....	38
4.2.3 Hasil Uji Coba Tiga(3).....	42
4.3 Hasil Dokumentasi Peneliti.....	49
4.4 Penentuan Harga Jual.....	50
BAB V.....	52
PENUTUP.....	52
5.1 Kesimpulan.....	52
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar ungu cukup melimpah di Indonesia, namun belum secara maksimal dimanfaatkan oleh manusia dalam penganekaragaman makanan. Oleh karena itu perlu suatu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari ubi jalar ungu dengan mengolah menjadi beranekaragaman produk sesuai dengan zaman sekarang.

Sesuai dengan namanya, ubi jalar ini berwarna ungu dari kulit luar hingga bagian isinya. Selain sumber karbohidrat dan protein tinggi, ubi jalar ungu juga mengandung vitamin A, C, B1, dan riboflavin. Ditambah zat besi, fosfor dan kalsium sehingga sangat baik dikonsumsi untuk kesehatan tubuh. Zat antosianin yang tersimpan dalam ubi jalar ungu ini ternyata mampu mencegah gangguan pada fungsi hati, antihipertensi dan menurunkan kadar gula dalam darah. Setiap 100 g Ubi Jalar Ungu mengandung energi 123 kkal, protein 1.8 g, lemak 0.7 g, karbohidrat 27.9 g, kalsium 30 mg, fosfor 49 mg, besi 0.7 mg, vitamin A 7.700 SI, vitamin C 22 mg dan vitamin B1 0.09 mg.

Jenis ubi jalar ada beberapa macam diantaranya lainnya ubi ungu, ubi kuning, ubi putih, dan ubi jingga. Karakteristik ubi jalar ungu memiliki warna kulit ungu tua kehitam-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. Sampai pada saat ini semua jenis umbi-umbian masih dikelola dengan cara pengolahan digoreng atau direbus sehingga variasinya tidak membuat kaum milenial tertarik untuk mengonsumsinya maka karena itu peneliti sangat ingin mengolah dengan salah satu cara untuk memperluas penggunaan ubi jalar ungu adalah dengan dijadikan olahan kue. Keuntungan dari tersedianya ubi jalar ungu

dapat dikembangkan dengan cara pengolahan lain seperti “brownies kukus” yang dengan bahan tambahan ubi jalar ungu dan menjadi suatu dessert yang viral di media sosial.

Brownies merupakan salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada cake karena brownies tidak membutuhkan pengembang atau gluten(Astawan 2009:51). Brownies kukus merupakan produk yang dihasilkan dari tepung terigu atau dari jenis tepung lain untuk menambah zat gizi yang diproses dengan pengukusan atau pengovenan(Memil, 2006).

Pemanfaatan ubi jalar ungu pada pembuatan brownies kukus diharapkan dapat meningkatkan gizi dan kesukaan masyarakat terhadap ubi jalar ungu sehingga ubi jalar ungu tidak hanya dimanfaatkan sebagai pembuatan snak traditional saja.

Maka dari itu, penulis akan mengelolah *UBI JALAR UNGU* menjadi Brownies sebagai menu utama dalam pembuatan *DESSERT*, yang dimana penulis menggunakan metode memasak yaitu *BAIN MARIE* dari penelitian ini penulis berharap makanan *Dessert* ini dihasilkan dengan baik dan bisa bermanfaat bagi pembaca dan masyarakat, bahkan bisa menjadi makanan yang populer di dunia industri khususnya di “*Food and beverage product*”.

Yang didasari dengan latar belakang diatas penulis ingin mengangkat serta mengembangkan makanan *Dessert* ini dengan judul “**BROWNIES DENGAN BAHAN UTAMA UBI JALAR UNGU DAN GULA SEMUT KELAPA SEBAGAI MENU DESSERT**” dengan adanya pengolahan ini penulis berharap bisa dapat membantu pengembangan kuliner yang ada di Indonesia,Sulawesi Utara, Khususnya daerah tercinta di Manado.

1.2 Perumusan Masalah

Melihat dan mengenal latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan perumusan permasalahannya adalah Bagaimana proses pengolahan ubi jalar ungu menjadi menu dessert?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengenai Rumus masalah di atas tujuan dari penelitian ini dapat disimpulkan agar bisa mengembangkan atau mengelolah ubi jalar ungu menjadi makanan dessert.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat antar lain:

1. Bagi penulis

Karya penulis resep, dapat memberi pengetahuan baru dan bisa memberikan motivasi kepada yang membaca.

2. Bagi Daerah

Sebagai karya penulis resep, yang bisa mengangkat kuliner daerah terlebih khususnya di Sulawesi Utara, agar bisa tetap lebih maju dalam mengenai pembuatan produk brownies kukus Ubi jalar Ungu.

3. Bagi pembaca

Diharapkan bagi pembaca umumnya, untuk dapat memberikan dan membuka ide-ide dan kreatifitas pembaca yang masih belum tersalurkan.