



**PEMANFAATAN *PUREE* LABU KUNING PADA MASAKAN
KONTINENTAL**

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik**



**Oleh
Ratnakandi Febriyanti
NIM. 09512131013**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
JULI 2012**

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul “**Pemanfaatan *Puree* Labu Kuning Pada Masakan Kontinental**” ini sudah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juli 2012
Dosen Pembimbing,

Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek akhir yang berjudul “Pemanfaatan *Puree* Labu Kuning Pada Masakan Kontinental” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1. Dr. Mutiara Nugraheni	Ketua Penguji
2. Titin Hera Widi H, M.Pd	Sekretaris Penguji
3. Sri Palupi, M.Pd	Penguji Utama

Yogyakarta, Juli 2012
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,

Dr.Moch.Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Juli 2012

Yang menyatakan,

Ratnakandi Febriyanti

Motto dan Persembahan

Motto Hidup Saya :

- *Pendidikan merupakan persengkapan paling baik untuk hari tua.*
- *Hidup tidak menghadiahkan barang sesuatupun kepada manusia tanpa bekerja keras.*
- *Ketergesaan dalam setiap usaha membawa kegagalan.*
- *Menunggu kesuksesan adalah tindakan sia-sia yang bodoh.*
- *Hari ini harus lebih baik dari hari kemarin dan hari esok adalah harapan*

Persembahan :

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk keluarga tercinta, khususnya Orang Tua, Kakak-kakak saya, Adik, Suami dan Anak saya tercinta.

Terima kasih kepada keluarga besar D3R dan anak KACRUD atas kebersamaan dan kekompakan kita selama duduk di bangku mahasiswa PTBB FT UNY.

Dan untuk Almamater UNY.

PEMANFAATAN *PUREE* LABU KUNING PADA MASAKAN KONTINENTAL

RATNAKANDI FEBRIYANTI
09512131013

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) menemukan formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan *American Risoles with Thousand Island*, 2) menemukan formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan *Chicken Roll* dengan pendampingnya *Boilled Broccoli*, *Glazed Carrots* dan *William Potatoes & Pumpkin with Pumpkin Sauce*, 3) menemukan formula, teknik olah, penyajian, dan penerimaan *Pumpkin Pancake with Sauce Caramel*

Penelitian produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Proses pembuatan produk dalam waktu 4(empat) bulan dari Maret 2012 hingga Juni 2012. Model Penelitian dan Pengembangan Produk (*Research and Development*) yang akan digunakan adalah model ADDIE. ADDIE merupakan singkatan dari *Analyze, Design, Development or Production, Implementation or Delivery, and Evaluation*, metode analisis data menggunakan analisis kualitatif yang dilanjutkan analisis kuantitatif dengan metode presentase.

Hasil penelitian diperoleh: 1) formula *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning menggunakan formula dengan perbandingan 1 : 1(tepung terigu : *puree* labu kuning), dengan teknik olah *Deep Frying*, penyajiannya menggunakan *Dessert Plate* berwarna hitam berbahan *chinnesware* dan menggunakan *garnish* saus tomat, peterseli dan saus *Thousand Island*, dengan hasil dapat diterima 100%, 2) formula *Chicken Roll & Boilled Broccoli, Glazed Carrots, William Potatoes with Pumpkin Sauce puree* labu kuning menggunakan substitusi 3:1 (daging ayam : *puree* labu kuning), dengan teknik olah *Simmering* pada pembuatan *stock* dan *Glazed Carrots*, *Boilling* pada pembuatan *Boilled Broccoli*, *Baking* dan *Shallow Frying* dalam pembuatan *Chicken Roll* dan *Deep Frying* pada pembuatan *William Potatoes*, penyajiannya menggunakan *Dinner Plate* berwarna hitam berbahan *Chinnesware* dan dihias dengan *Pumpkin Sauce*, dengan hasil dapat diterima 96,67% dan tidak terima 3,33%, dikarenakan, 3) formula *Pancake with Caramel Sauce puree* labu kuning menggunakan labu kuning sebanyak 135 gr dan tepung terigu 140 gr, dengan teknik olah *Gridling* penyajiannya menggunakan *Dessert Plate* berwarna hitam, berbahan dasar *chinnesware*, digarnish dengan buah *cerry* dan daun mint, dengan hasil dapat diterima 90% dan tidak 10% .

Kata kunci: *puree* labu kuning, masakan kontinental

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas karunia dan hidayah-Nya yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Proyek Akhir yang berjudul “Pemanfaatan Puree Labu Kuning Pada Masakan Kontinental” ini tepat pada waktunya. Laporan Proyek Akhir ini disusun untuk memenuhi tugas mata kuliah Proyek Akhir.

Dengan adanya laporan ini diharapkan mahasiswa Teknik Boga khususnya dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan masakan kontinental dari labu kuning.

Atas selesainya laporan ini tidak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng, selaku Ketua Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Koordinator Prodi Teknik Boga dan dosen pembimbing Proyek Akhir, yang telah melimpahkan waktu, tenaga, serta ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
4. Nani Ratnaningsih, MP, selaku Penasehat Akademi yang telah membimbing dan memberi semangat kepada penulis.
5. Orang tua, suami, kakak serta adikku tercinta yang telah tulus ikhlas memberi dukungan baik moral maupun material, serta doa yang tiada henti-hentinya

6. Anak saya, Juna Tama Priyambada yang telah memberi semangat dalam hidup saya
7. Serta semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu dalam memberikan dukungan dan bantuan.

Namun, dalam penulisan Proyek Akhir ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan.

Yogyakarta, Juli 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Pengembangan.....	6
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Analisis Bahan dan Kajian Kuliner Kontinental	
1. Analisis Bahan.....	7
a. Labu Kuning.....	7
b. Kandungan Gizi Labu Kuning.....	8
c. Manfaat Labu Kuning.....	9
2. Kajian Kuliner.....	10

a.	Ciri-ciri menu Kontinental.....	10
b.	Jenis-jenis Hidangan Kontinental.....	10
B.	Kajian Formula	
1.	Konsep Produk.....	17
a.	<i>American Risoles with Thousand Island</i>	17
b.	<i>Chicken Roll & Boilled Broccoli, Glazed Carrots & William Potatoes with Tomatto Sauce</i>	20
c.	<i>Pancake with Caramel Sauce</i>	25
2.	Kajian Bahan dan Fungsi Bahan.....	27
C.	Kajian Produk	
1.	Teknik Pengolahan <i>Puree</i> labu kuning.....	40
2.	Teknik Pengolahan <i>American Risoles with Thousand Island</i>	41
3.	Teknik Pengolahan <i>Chicken Roll & Boilled Broccoli, Glazed Carrots & William Potatoes with Tomatto Sauce</i>	43
4.	Teknik Pengolahan <i>Pancake with Caramel Sauce</i>	45
D.	Kajian Teknik Penyajian.....	45
E.	Kerangka Pemikiran.....	48

BAB III. METODE PENELITIAN

A.	Model Penelitian.....	50
B.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	51

C. Prosedur Pengembangan.....	51
1. Perancangan Produk.....	51
2. Pameran Produk (desmination).....	54
D. Bahan dan Alat Penelitian.....	57
1. Bahan dan Alat Pembuatan Produk.....	57
2. Bahan dan Alat Pengujian Produk.....	59
E. Sumber Data.....	60
F. Metode Analisis Data.....	60

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	61
B. Hasil Penelitian.....	62
1. Kajian Produk <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning.....	62
2. Kajian Produk <i>Chicken Roll & Boilled Broccoli, Glazed Carrots & William Potatoes with Pumpkin Sauce puree</i> labu kuning.....	70
3. Kajian Produk <i>Pancake with Caramel Sauce puree</i> labu kuning.....	81
4. Hasil <i>Lay Out</i> Pameran.....	88
C. Pembahasan Penelitian.....	89

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan.....	92
------------------	----

B. Saran	93
DAFTAR PUSTAKA.....	xvii
LAMPIRAN.....	xvii

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Resep Acuan <i>American Risoles</i>	18
Tabel 2. Resep Acuan <i>Thousand Island</i>	18
Tabel 3. Resep Acuan <i>Chicken Roll</i>	21
Tabel 4. Resep Acuan <i>Boilled Broccoli</i>	21
Tabel 5. Resep Acuan <i>Glazed Carrots</i>	21
Tabel 6. Resep Acuan <i>William Potatoes</i>	22
Tabel 7. Resep Acuan <i>Tomatto Sauce</i>	22
Tabel 8. Resep Acuan <i>Pancake</i>	25
Tabel 9. Resep Acuan <i>Sauce Caramel</i>	26
Tabel 10. Formula Pengembanagn <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning.....	52
Tabel 11. Formula Pengembangan <i>Chicken Roll & Boilled Broccoli, Glazed Carrot & William Potatoes & Pumpkin Sauce puree</i> labu kuning.....	53
Tabel 12. Formula Pengembangan <i>Pancake puree</i> labu kuning.....	54
Tabel 13. Spesifikasi Bahan Penelitian.....	57
Tabel 14. Spesifikasi Alat Penelitian.....	58
Tabel 15. Sumber Data Uji Penerimaan.....	60

Tabel 16. Formula I <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning.....	63
Tabel 17. Penilaian <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning Formula I.....	64
Tabel 18. Formula II <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning.....	65
Tabel 19. Penilaian <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning Formula II (Validasi 1).....	66
Tabel 20. Formula III <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning (Validasi 2).....	67
Tabel 21. Penilaian <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning Formula III.....	68
Tabel 22. Formula I <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning.....	71
Tabel 23. Penilaian <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning Formula I.....	72
Tabel 24. Formula II <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning (Validasi 1).....	74
Tabel 25. Penilaian <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning Formula II.....	76
Tabel 26. Formula III <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning (Validasi 2).....	77
Tabel 27. Penilaian <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning Formula III.....	78
Tabel 28. Formula I <i>Pancake with Caramel Sauce puree</i> labu kuning.....	82
Tabel 29. Penilaian Formula I <i>Pancake with Caramel sauce puree</i> labu kuning.....	83

Tabel 30. Formula II <i>Pancake with Caramel sauce puree</i> labu kuning (Validasi 1).....	84
Tabel 31. Penilaian Formula II <i>Pancake with Caramel Sauce puree</i> labu kuning (Validasi 1).....	85
Tabel 32. Formula III <i>Pumpkin Pancake with Caramel Sauce puree</i> labu kuning (Validasi 2).....	86

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan <i>American Risoles with Thousand Island</i>	19
Gambar 2. Diagram alir proses pembuatan <i>Thousand Island</i>	20
Gambar 3. Diagram alir proses pembuatan <i>Chicken Roll</i>	23
Gambar 4. Diagram alir proses pembuatan <i>Boilled Broccoli</i>	23
Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan <i>Glazed Carrot</i>	24
Gambar 6. Diagram alir proses pembuatan <i>William Potatoes</i>	24
Gambar 7. Diagram alir proses pembuatan <i>Pancake</i>	26
Gambar 8. Diagram alir proses pembuatan <i>Caramel Sauce</i>	27
Gambar 9. Diagram alir Kerangka Berfikir.....	49
Gambar 10. Diagram alir metode penelitian.....	51
Gambar 11. Perencanaan <i>Lay out</i>	55
Gambar 12. <i>American Risoles</i> dengan Formula I.....	64
Gambar 13. <i>American Risoles</i> dengan Formula II.....	65
Gambar 14. <i>American Risoles</i> dengan Formula III.....	67
Gambar 15. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>American Risoles puree</i> labu kuning.....	68
Gambar 16. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Thousand Island puree</i> Labu kuning.....	69

Gambar 17. Diagram hasil penerimaan produk <i>American Risoles puree</i>	
labu kuning	69
Gambar 18. <i>American Risoles with Thousand Island puree</i> labu kuning.....	70
Gambar 19. <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning Formula I.....	72
Gambar 20. <i>Pumpkin Sauce puree</i> labu kuning Formula I.....	72
Gambar 21. <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning dengan Formula II.....	75
Gambar 22. <i>Pumpkin Sauce</i> dengan Formula II.....	75
Gambar 23. <i>Chicken Roll puree</i> labu kuning dengan Formula III.....	78
Gambar 24. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Chicken Roll puree</i>	
Labu kuning.....	79
Gambar 25. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>William Potatoes puree</i>	
Labu kuning.....	80
Gambar 26. Diagram Hasil Penerimaan <i>Chicken Roll</i>	80
Gambar 27. <i>Chicken Roll & Boilled Broccoli, Glazed Carrots & William</i>	
<i>Potatoes & Pumpkin Sauce puree</i> labu kuning.....	81
Gambar 28. <i>Pancake puree</i> labu kuning Formula I.....	82
Gambar 29. <i>Pancake puree</i> labu kuning Formula II.....	85
Gambar 30. <i>Pancake with Caramel Sauce puree</i> labu kuning	
Formula III.....	86
Gambar 31. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Pancake puree</i> labu kuning...	87
Gambar 32. Diagram Hasil penerimaan <i>Pancake with Caramel</i>	
<i>Sauce puree</i> labu kuning.....	87

Gambar 33. *Pancake with Caramel Sauce puree labu kuning*..... 88

Gambar 34. *Display Pameran*..... 89

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Resep Dasar *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning

Lampiran 2. Resep Dasar *Chicken Roll, Boilled Broccoli, Glazed Carrot and William Potatos with Pumpkin Sauce puree* labu kuning

Lampiran 3. Resep Dasar *Pumpkin Pancake with Caramel Sauce puree* labu kuning

Lampiran 4. Gambar Hasil Uji Coba Produk 1Set Menu Masakan Kontinental

Lampiran 5. Borang Uji Penerimaan

Lampiran 6. Hasil Uji Penerimaan/Penerimaan masyarakat (tabel komentar)

Lampiran 7. Hasil Uji Penerimaan

Lampiran 8. Hasil Penilaian Validasi 1 dan 2

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, Ruffino. (2006). *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta : C.V. Andi OFFSET
- Haryoto. (1996). *Pengawetan Telur Segar*. Yogyakarta : Kanisius
- Hayatinufus A.L.Tobing.(2010). *Modern Indonesia Chef*. Jakarta : Dian Rakyat
- Henny Krissetiana, Hendrasty. (2003). *Tepung Labu Kuning*,Yogyakarta : Kanisius
- Kokom Komariah, Sutriyati Purwanti, Yuriani, Wika Rinawati. (2008). *Bahan Ajar Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta.UNY
- Kokom Komariah, Sutriyati Purwanti, Yuriani, Wika Rinawati. (2011). *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta : Amara Books
- M. Lies Suprapti. (2005). *Kuaci dan Manisan Waluh*. Yogyakarta : Kanisius
- M. Lies Suprapti. (2005). *Selai dan Cake Waluh*. Yogyakarta : Kanisius
- Nink Tyana. (2011). *Kitab Kue dan Minuman Terlengkap*. Jakarta : Diva Press
- Rahmat Rukmana. (1997). *Bertanam Lada*. Yogyakarta : Kanisius
- Siti Hamidah & Sutriyati Purwanti. (2009). *Job Sheet Patiseri I*. Yogyakarta : PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- (2012). *Pedoman Proyek Akhir*. Yogyakarta : FT UNY
- <http://id.wikipedia.org/wiki/mayones>. Diakses tanggal 17 Maret 2012 jam 12.10 WIB
- <http://www.aquallywordpress.com/2008/08/27/pancake-saus-karamel/>. Diakses tanggal 17 Maret 2012 jam 13.45 WIB
- <http://www.greenlitebis.com/2009/06/12/idea-chicken-roll.ups/>. diakses tanggal 17 Maret 2012 jam 12.30 WIB

LAMPIRAN 1

LAMPIRAN 2

LAMPIRAN 3

LAMPIRAN 4

LAMPIRAN 5

LAMPIRAN 6

LAMPIRAN 7

LAMPIRAN 8