

PENAMBAHAN TEPUNG KELADI TERMODIFIKASI DAN TEPUNG DAUN KELOR PADA PEMBUATAN COOKIES

by Mersiana Rafi

Submission date: 23-Sep-2021 09:21PM (UTC-0700)

Submission ID: 1608429226

File name: EPUNG_DAUN_KELOR_PADA_PEMBUATAN_COOKIES_-_Awik_Mersiana.docx.pdf (83.34K)

Word count: 800

Character count: 4780

RINGKASAN

Mersiana Rafi 2016340042. Penambahan Tepung Keladi Termodifikasi Dan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Cookies. Pembimbing Utama: Dr. Ir. Kgs Ahmadi, M.P. Pembimbing Pendamping : Pramono Sasongko, STP., MP., M.Sc

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah dipatahkan, dan bertekstur kurang padat. Di Indonesia kebutuhan terigu terus meningkat dari tahun ke tahun. Tahun 2015 kebutuhan terigu di Indonesia sejumlah 5,51 juta ton dan pada tahun 2019 meningkat menjadi 5,91 juta ton (Wahyuni, 2016). Impor bahan baku yang dilakukan secara terus menerus akan membebani keuangan Negara. Selain itu di dalam terigu juga terkandung senyawa yang kurang bagus untuk kesehatan terutama bagi penderita autisme (Sahola, 2009).

Rancangan dalam penelitian ini adalah menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dua faktor dalam faktorial, faktor pertama adalah proporsi antara tepung terigu dan tepung keladi termodifikasi yang terdiri atas 5 taraf yaitu: P1 = Tepung terigu 90 % + Tepung keladi termodifikasi 10%, P2 = Tepung terigu 80 % + Tepung keladi termodifikasi 20%, P3 = Tepung terigu 70 % + Tepung keladi termodifikasi 30%, P4 = Tepung Terigu 60 % + Tepung keladi termodifikasi 40%, P5 = Tepung terigu 50 % + Tepung keladi termodifikasi 50%, sementara faktor kedua adalah Sementara faktor kedua adalah persentase penambahan tepung daun kelor dengan menggunakan 3 taraf, yaitu: K1 = 5%, K2 = 10%, K3 = 15%. Data yang diperoleh lalu di analisis dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Metode ANOVA (*Analysis of variance*).

Hasil penelitian Perlakuan terbaik dalam penelitian ini diperoleh pada substitusi tepung terigu 70%, dengan tepung keladi termodifikasi 30% dan fortifikasi tepung kacang merah 15%, diperoleh antioksidan 0,104, daya patah sebesar 0,7435, tekstur 13,05, kadar air 3,5 dan tingkat kesukaan warna 4,475, rasa 4,45, aroma 4,475 dan tekstur 4,45. Analisa kelayakan usaha terhadap cookies keladi dengan substitusi tepung terigu, tepung talas dan tepung kacang merah layak diusahakan pada penelitian ini. Pada penelitian ini perhitungan analisa kelayakan usaha yaitu BEP Rp. 146, 671, HPP Rp. 13,869./ bks, keuntungan bersih/thn Rp. 92.109.000/thn dengan RCR sebesar 1.32.

Kata kunci : Cookies, tepung daun kelor, tepung keladi termodifikasi, Rancangan Acak Kelompok (RAK).

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

¹⁰ Cookies adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung terigu yang diproses dengan cara dioven sampai kering. Proses pengovenan menyebabkan produk ini memiliki kadar air yang rendah sehingga umur simpannya panjang. Selain memiliki umur simpan yang panjang, cookies juga mudah dikemas sehingga praktis untuk dibawa ke tempat yang jauh, bisa sebagai penganjal perut untuk sementara waktu bila rasa lapar datang. Produk ini banyak ditemui di seluruh wilayah Indonesia serta tersaji dalam berbagai aneka bentuk, rasa dan kemasan yang menarik dan Cookies banyak disukai oleh banyak kalangan masyarakat.

Bahan utama pada pembuatan cookies yaitu tepung terigu yang berasal dari gandum. Tingginya penggunaan gandum menyebabkan impor gandum yang terus naik sedangkan gandum sendiri tidak dapat ditanam di Indonesia sehingga salah satu pemecahan masalahnya adalah dengan impor (Hadi, 2017).

Pada tahun 2015 kebutuhan terigu di Indonesia sebesar 5,51 juta ton dan pada tahun 2019 meningkat menjadi 5,91 juta ton (Wahyuni, 2016) Impor bahan baku yang dilakukan secara terus menerus akan membebani keuangan Negara. Selain itu di dalam terigu juga terkandung senyawa yang kurang bagus untuk kesehatan terutama bagi penderita autisme (Saholaa, 2009). Senyawa tersebut yaitu gluten, senyawa ini termasuk dalam golongan protein yang sulit tercerna oleh sistem pencernaan (Sri, 2014).

⁴ Tepung keladi ini memiliki keuntungan yaitu : penggunaannya lebih praktis, daya simpan lebih lama, jenis makanan yang dihasilkan lebih banyak, serta pengangkutan dan penyimpanan dapat dilakukan sangat mudah. Komposisi zat gizi umbi keladi Protein 1,55 (%) Lemak 0,44(%) Pati 27,6 (%) Gula 0,42 (%) Serat makanan 0,99 (%) Vitamin C mg/100g 13,60 Abu 1,04 (%) Sumber: (Wiadnyani, 2015).

Cookies berbahan tepung keladi termodifikasi dan tepung daun kelor yang dilakukan formulasi supaya terbentuk karakteristik yang diinginkan. Kombinasi dari tepung keladi dan tepung daun kelor untuk menambahkan keefektifan suatu produk. Oleh karena itu maka diperlukan penelitian yang berjudul penambahan tepung keladi termodifikasi dan tepung daun kelor pada pembuatan cookies untuk mendapatkan kombinasi yang tepat antara proporsi tepung keladi termodifikasi dan konsentrasi daun kelor, untuk mendapatkan kualitas cookies yang baik.

7

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

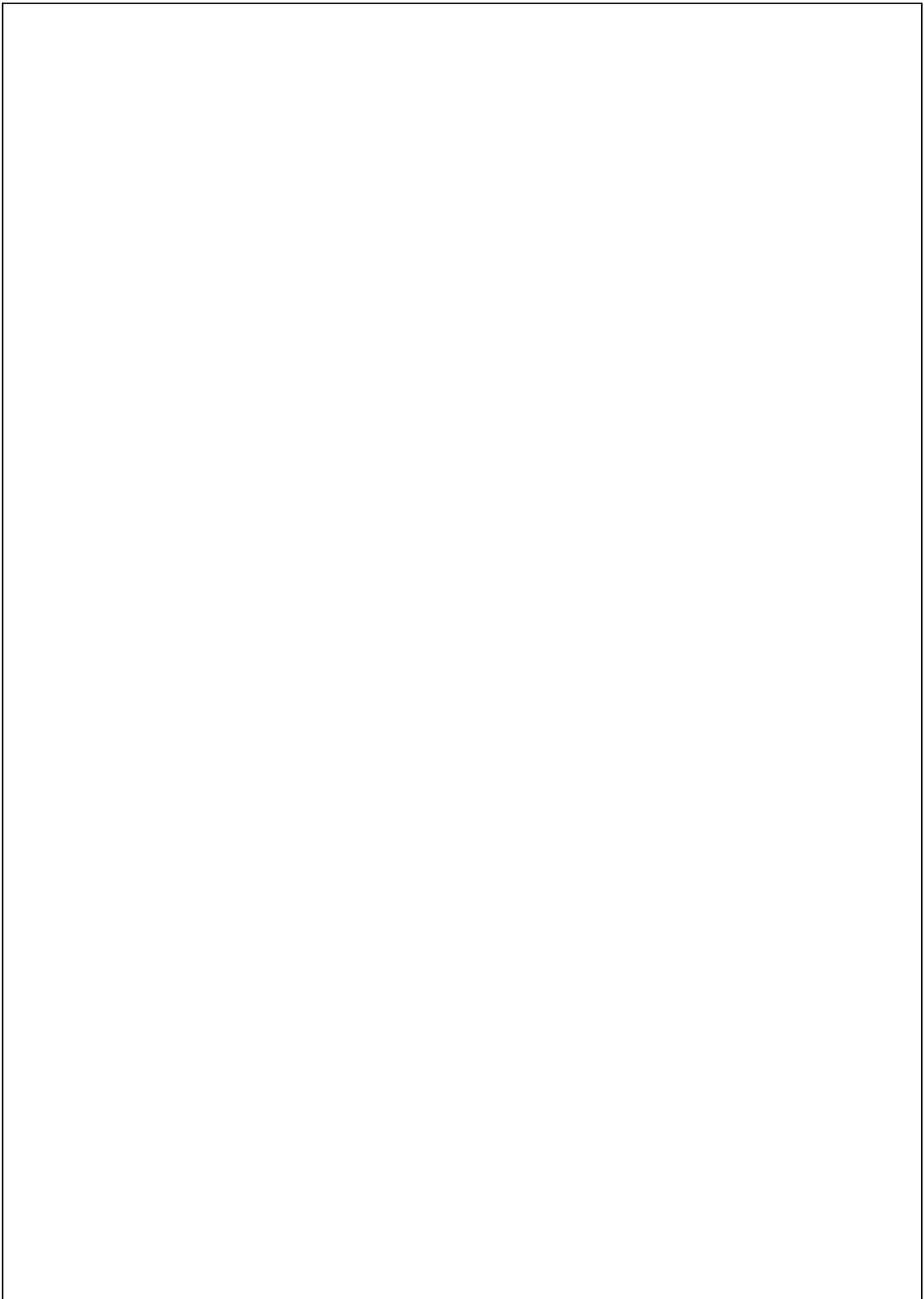
1. Mendapatkan proporsi yang tepat pada kombinasi terigu dengan tepung keladi termodifikasi dan penambahan tepung daun kelor dalam pembuatan *cookies*.
2. Mendapatkan analisa usaha pembuatan *cookies* berdasarkan perlakuan terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Dapat memperkaya mahasiswa sebagai acuan penelitian yang lebih mendalam tentang Pemanfaatan Tepung keladi termodifikasi dan Tepung daun kelor pada Pembuatan *Cookies*.
2. Memberikan informasi tentang manfaat keladi termodifikasi dan tepung daun kelor sebagai referensi dan masukan bagi mahasiswa agar bisa diterapkan dalam penelitiannya.

1.4 Hipotesis Penelitian

1. Diduga proporsi antara tepung terigu dengan tepung keladi termodifikasi dan Tepung daun kelor yang tepat akan menghasilkan *cookies* yang berkualitas.
2. Diduga Usaha pembuatan *cookies* berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.



PENAMBAHAN TEPUNG KELADI TERMODIFIKASI DAN TEPUNG DAUN KELOR PADA PEMBUATAN COOKIES

ORIGINALITY REPORT

27%
SIMILARITY INDEX

25%
INTERNET SOURCES

5%
PUBLICATIONS

8%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	1library.net Internet Source	7%
2	jurnal.fp.unila.ac.id Internet Source	6%
3	Submitted to IAIN Pekalongan Student Paper	3%
4	bppsipekanbaru.kemenperin.go.id Internet Source	3%
5	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	2%
6	Submitted to iGroup Student Paper	2%
7	Iskandar Hamid. "Identifikasi gulma pada areal pertanaman cengkeh Eugenia aromatica) di Desa Nalbessy Kecamatan Leksula Kabupaten Buru Selatan", Agrikan: Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan, 2010 Publication	1%

8

es.scribd.com

Internet Source

1 %

9

repository.unpas.ac.id

Internet Source

1 %

10

javasolofood.blogspot.com

Internet Source

1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

PENAMBAHAN TEPUNG KELADI TERMODIFIKASI DAN TEPUNG DAUN KELOR PADA PEMBUATAN COOKIES

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
