

Satrismadin

by UNITRI Press

Submission date: 09-Jun-2022 03:41AM (UTC-0400)

Submission ID: 1853482699

File name: Satrismadin.docx (37.48K)

Word count: 743

Character count: 4389

3
**FORMULASI CAMPURAN TEPUNG TAPIOKA, TEPUNG SAGU DAN
TEPUNG GANDUM SEMPOL DAGING SAPI TERHADAP MUTU
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Oleh :

SATRIS MADIN

2015410065

6
**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2021**

RINGKASAN

Sempol terbuat dari daging sapi dan tepung, dan ditusuk dengan tusuk sate dan digoreng dengan telur. Untuk membuat sempol, tepung sangat penting, jadi tepung yang digunakan harus kaya pati. Anda juga bisa menggunakan tepung lainnya, seperti tepung tapioka yang dicampur dengan sagu dan tepung terigu. Pati dengan molekul amilosa dan amilopektin, yang merupakan bahan umum yang digunakan sebagai perekat dalam pembuatan sempol, dapat ditemukan dalam tepung.

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium rekayasa Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang pada tanggal 02-05 November 2021, Data hasil pengamatan terakhir dianalisis secara statistic dengan analisis sidik ragam. Formulasi terbaik pada kandungan protein dan lemak yaitu pada F3 (formulasi campuran tepung 0 gram, tepung sagu 0 gram dan tepung gandum 150 gram dengan perbandingan (0 : 0 : 3) + 85 gram daging sapi), sedangkan pada kadar air terbaik pada F1 (formulasi campuran tepung tapioka 150 gram, tepung sagu 0 gram dan tepung gandum 0 gram dengan perbandingan (3 : 0 : 0) + 85 gram daging sapi), pada uji organoleptik warna, tekstur dan rasa formulasi terbaik yaitu pada F1 (formulasi campuran tepung tapioka 150 gram, tepung sagu 0 gram dan tepung gandum 0 gram dengan perbandingan (3 : 0 : 0) + 85 gram daging sapi), sedangkan pada uji organoleptic aroma terbaik pada F2 (formulasi campuran tepung 0 gram, tepung sagu 150 gram dan tepung gandum 0 gram dengan perbandingan (0 : 3 : 0) + 85 gram daging sapi)

Kata Kunci : Sempol, Tepung Tapioka, Tepung Sagu dan Tepung Gandum

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1. Latar belakang

Makanan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sempol merupakan produk pangan baru yang diciptakan oleh manusia. Ada banyak variasi dan kreasi dari makanan ini, dan menjadi semakin populer. Sempol adalah jenis jajanan yang biasanya termasuk dalam kategori makanan. Jajanan sempol mirip dengan jajanan tempura dan empek-empek. Sempol adalah sejenis ayam goreng ala Indonesia yang terbuat dari daging sapi dan tepung terigu, yang ditusuk kemudian digoreng dengan telur. Daging merupakan salah satu produk yang berkaitan erat dengan kehidupan manusia. Daging memberikan nutrisi lengkap, yang membantu memastikan keseimbangan yang sehat dalam hidup seseorang.

Daging dapat dimasak, digoreng, dipanggang, atau diasap untuk menghasilkan berbagai produk yang lebih menggugah selera, termasuk daging kornet, sosis, bakso, dendeng, serta abon dan semolina. Daging dan makanan olahan adalah jenis produk makanan yang berbeda. Produk olahan daging yang dikenal dengan nama sempol sudah cukup lama dikenal oleh semua lapisan masyarakat. Teknis pengolahan sempol cukup sederhana dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Dalam hal kecukupan sempol, produk ini menjadi pilihan yang tepat karena memiliki nilai gizi yang tinggi dan digemari oleh semua kalangan..

Sempol yang digunakan dalam resep ini harus mengandung pati, agar menghasilkan hasil yang lebih baik. Anda dapat mencampur berbagai jenis tepung menjadi satu untuk membuat sempol yang disesuaikan dengan kebutuhan spesifik Anda. Pati yang mengandung amilosa dan amilopektin merupakan salah satu bahan yang digunakan sebagai bahan perekat dalam pembuatan sempol. Pati dapat ditemukan di banyak sumber karbohidrat, seperti singkong, gandum, sagu, dan jagung. Wibowo (2006) menyarankan bahwa kandungan tepung dalam produk daging tidak boleh melebihi 15% dari total berat produk. Tepung tapioka ditambahkan hingga 10% dari berat daging, meskipun pada kenyataannya jumlah tepung mencapai 30-40% dari berat daging di lapangan, sempol tampaknya menghasilkan rasa dan kualitas yang kurang baik.

selain sebagai perekat pres, tepung juga berguna sebagai pembuat tekstur ASA Jenis tepung yang digunakan mempengaruhi tekstur sempol. Hal ini dikarenakan kandungan gluten setiap jenis tepung berbeda-beda, semakin tinggi kadar gluten tepung yang digunakan maka

semakin baik tekstur sambol yang dihasilkan.. Selama ini belum ada formulasi yang sesuai dalam penggunaan tepung untuk membuat sablon berkualitas tinggi karena perlu dilakukan penelitian tentang formulasi campuran tepung tapioka, tepung sagu dan tepung terigu pada sempol sapi berkualitas.

1.2. Tujuan Penelitian

untuk mengetahui formulasi yang tepat antara tepung tapioka, tepung sagu dan tepung gandum terhadap mutu sempol daging sapi

1. 3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian diharapkan dapat :

1. Bagi akademisi
Dapat dijadikan referensi sesuai apa yang diteliti dan sebagai bahan acuan.
2. Bagi Pedagang
Dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi masyarakat dalam pembuatan sempol serta sebagai bahan acuan dalam menentukan formulasi tepung tapioka, tepung sagu dan tepung gandum

1.4. Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Terdapat pengaruh jumlah formulasi campuran tepung tapioka, tepung sagu dan tepung gandum terhadap mutu sempol daging sapi.

Satrismadin

ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

21%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.scribd.com Internet Source	13%
2	repository.ub.ac.id Internet Source	3%
3	Hermiza Mardesci, Imaryana Imaryana. "KARAKTERISITIK ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN PATI JAGUNG DAN TEPUNG TAPIOKA", Marinade, 2021 Publication	2%
4	eyatisera.blogspot.com Internet Source	2%
5	repository.trisakti.ac.id Internet Source	1%
6	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1%
7	peraturan.bpk.go.id Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On