

Ida nur litasari

by Unitri Press

Submission date: 23-Aug-2022 11:20PM (UTC-0400)

Submission ID: 1886231027

File name: Ida_nur_litasari.docx (26.14K)

Word count: 851

Character count: 5519

**PEMBUATAN ROTI TAWAR DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KORO
PEDANG PUTIH (*Canavalia Ensiformis*) AUTOCLAVING-COOLING**

SKRIPSI



**Disusun Oleh:
IDA NUR LITASARI
2016340027**

RINGKASAN

Canavalia Ensiformis Koro Pedang putih yaitu salah satu jenis tanaman koro yang tumbuh didaerah beriklim subtropis dan tropis menurut peneliti (Subagio, 2005). Di Indonesia koro pedang putih telah dibudidayakan di Lampung, Jawa, Bali, Bengkulu dan Nusa Tenggara Barat. Produksi koro pedang putih di Indonesia mencapai rata-rata 7 ton/ha menurut (Balitkabi, 2012). Kandungan protein dan pati yang cukup besar sehingga dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk pembuatan produk pangan. Tepung koro pedang putih memiliki kandungan protein 32,13% dan pati 34,73% menurut (Murdiatiet al, 2015).

Penelitian diatur dalam (RAL) Rancangan Acak Lengkap dengan 1 faktor yaitu substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* : tepung terigu dengan 3 kali pengulangan. Perlakuan substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling*: tepung terigu yaitu :

P1 = tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling*: tepung terigu = 10:90

P2 = tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling*: tepung terigu = 20:80

P3 = tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling*: tepung terigu = 30:70

P4 = tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling*: tepung terigu = 40:60

P5 = tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling*: tepung terigu = 50:50.

Dari hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik adalah perlakuan pada P1 dengan formulasi penambahan tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* : tepung terigu = 10:90 yang tepat untuk menghasilkan Roti Tawar dengan penambahan tepung koro pedang putih *Autoclaving-Cooling*. Formulasi perlakuan terbaik sifat fisik, kimia dan organoleptik yaitu pada perbandingan tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* : tepung terigu = 10 : 90. Dengan Formulasi Kadar Protein (7.69%). Kadar air (37,96%), Tekstur (Penetrometer) (13.05), Warna l (72.21), Warna a (3.45), Warna b (3.28), Organoleptik Tekstur (4.02), Organoleptik Warna (4.15), Organoleptik Aroma (4.20), Dan Organoleptik Rasa (4.13).

Kata kunci: Roti Tawar, Tepung Koro Pedang Putih, Autoclaving-Cooling

BAB I PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Canavalia ensiformis Koro Pedang Putih yaitu salah satu jenis tanaman koro yang tumbuh di daerah beriklim subtropis dan tropis menurut peneliti (Subagio, 2005). Di Indonesia koro pedang putih telah dibudidayakan di Lampung, Jawa, Bali, Bengkulu dan Nusa Tenggara Barat. Produksi koro pedang putih di Indonesia mencapai rata-rata 7 ton/ha menurut (Balitkabi, 2012). Kandungan protein dan pati yang cukup besar sehingga dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk pembuatan produk pangan. Tepung koro pedang putih memiliki kandungan protein 32,13% dan pati 34,73% menurut (Murdiati *et al.*, 2015).

Tepung koro pedang putih yang diperlakukan dengan proses *autoclaving-cooling* akan mengalami perubahan pada struktur kimia pati (Rahmawati *et al.*, 2018). Pati akan berubah menjadi pati resisten yang bermanfaat bagi kesehatan. Pati resisten termasuk dalam kategori serat pangan, karena tahan terhadap enzim pencernaan, sehingga dapat difermentasi sebagaimana serat larut (Sajilata *et al.*, 2005). Kandungan pati resisten dari tepung karbohidrat kompleks koro pedang putih mampu menurunkan kadar kolesterol sehingga bermanfaat bagi kesehatan menurut (Rahmawati *et al.*, 2018)

Tepung Terigu berasal dari pengolahan biji gandum yang umumnya digunakan sebagai bahan baku pembuatan roti tawar. Hingga saat ini Indonesia masih mengimpor tepung terigu dari luar negeri. Australia merupakan negara terbesar pemasok gandum ke Indonesia. Berdasarkan hasil data BPS (Badan Pusat Statistik) impor gandum yang berasal dari Australia mencapai sebesar 3,5 juta ton atau 33% dari total (BPS, 2017). Keistimewaan dari tepung terigu yaitu protein yang berasal dari tepung terigu sehingga, mampu membentuk satu jaringan yang saling berikatan (*continuous*) pada adonan, dan bersifat viskoelastis sehingga menyebabkan roti dapat mengembang sempurna. Gluten adalah protein utama didalam tepung terigu, yang terdiri dari gladin 20 – 25 % dan glutenin 35 - 40 % menurut peneliti (Fennema., 1996).

Tepung koro pedang putih (*autoclaving-cooling*), dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan roti tawar. Roti tawar merupakan bahan pangan yang banyak disukai, sesuai dengan perkembangan jaman yang menuntut manusia untuk mengonsumsi makanan, praktis, sehat dan bergizi. Pembuatan roti tawar didominasi oleh penggunaan tepung terigu, padahal hingga saat ini tepung terigu masih merupakan bahan pangan yang diimpor dari

luar negeri. Penggunaan tepung terigu dapat ditekan dengan substitusi bahan pangan lokal, salah satunya adalah pemanfaatan tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* yang bermanfaat bagi kesehatan.

Dalam Penelitian ini, bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi Tepung Koro Pedang Putih *autoclaving – cooling* pada karakteristik roti tawar dan selanjutnya untuk mengetahui apakah perlakuan terbaik dari substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* layak untuk diusahakan.

2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dikembangkan pada penelitian adalah :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* pada karakteristik roti tawar?
2. Apakah perlakuan terbaik dari substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* layak untuk diusahakan?

3. Tujuan

Tujuan penelitian adalah :

1. Menentukan pengaruh substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* pada karakteristik roti tawar.
2. Menentukan Analisis kelayakan usaha bagi perlakuan terbaik substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling*.

4. Manfaat

Manfaat dalam Penelitian ini, diharapkan bermanfaat untuk dijadikan sebagai informasi penting bagi pelaku usaha mengenai:

1. Bagi mahasiswa yaitu menciptakan pola pikir kreatif sebagai penerapan ilmu teknologi pangan dalam mewujudkan diversifikasi pangan berbahan lokal, khususnya koro pedang putih menjadi produk pangan baru yaitu roti tawar.
2. Bagi masyarakat yaitu terciptanya produk baru berupa roti tawar yang disubstitusi dengan tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* yang bermanfaat bagi kesehatan.

5. Hipotesa

1. Diduga substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* berpengaruh pada karakteristik roti tawar.
2. Diduga perlakuan terbaik substitusi tepung koro pedang putih *autoclaving-cooling* layak untuk diusahakan.

Ida nur litasari

ORIGINALITY REPORT

26%

SIMILARITY INDEX

26%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	jurnal.yudharta.ac.id Internet Source	15%
2	123dok.com Internet Source	4%
3	jurnal.ugm.ac.id Internet Source	3%
4	repository.unpas.ac.id Internet Source	1%
5	Clariza Arwi Nursalma, Setyowati Setyowati, Almira Sitasari. "Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC.) pada Pie Susu Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi dan Unit Cost", PUINOVAKESMAS, 2021 Publication	1%
6	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%
7	id.123dok.com Internet Source	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

Ida nur litasari

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
