

EFEKTIVITAS BAHAN
MARINASI (KUNYIT, GARAM,
BAWANG PUTIH) DAGING
AYAM PADA LAMA
PENYIMPANAN SUHU DINGIN
TERHADAP PH, DAYA IKAT AIR
DAN SUSUT MASAK

by YOSEF BENGO OLE

Submission date: 30-Mar-2021 01:34AM (UTC-0700)

Submission ID: 1386589574

File name: skripsi_cek_plagiasi_-_Han_mix_creator_1.docx (29.9K)

Word count: 866

Character count: 5364

KARAKTERISASI *COOKIES* YANG DIBUAT DARI PROPORSI TEPUNG KELADI TERMODIFIKASI DENGAN BUBUK UDANG REBON SERTA ANALISA USAHANYA

RINGKASAN

⁵ *Cookies* merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat luas mulai anak-anak sampai orang tua. jenis makanan ini salah satu makanan yang diminati karena banyak dihidangkan dalam jamuan acara-acara resmi seperti pernikahan, pesta ulang tahun, acara rapat kantor dan berbagai acara lainnya. makanan ini rasanya gurih renyah sehingga banyak yang menyukainya.

⁴ Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) faktor tunggal. Faktornya yaitu Proporsi antara tepung keladi termodifikasi dengan bubuk udang rebon, terdiri atas 5 taraf perlakuan: K1. 90% : 10%, K2. 80% : 20%, K3. 70% : 30% K4. 60% : 40%. dan K5. 50% : 50%. Parameter penelitian terdiri dari uji kadar protein, *daya patah*, kadar air, kadar abu dan data dianalisis dengan metode Anova dan dilanjutkan dengan uji BNT serta menghitung indeks efektivitas dalam menentukan perlakuan terbaik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perlakuan terbaik pada pembuatan Cookies terdapat pada perlakuan K4 dengan perbandingan tepung keladi termodifikasi dengan bubuk udang rebon. Nilai hasil (NH) Tertinggi menunjukkan perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan K4 yaitu 0,73. Pada perlakuan K4 diperoleh hasil kadar Protein 7,84%, daya patah 2341,648 N, kadar air 7,628% dan kadar abu 3,276%. Hasil analisis organoleptik menunjukkan bahwa diperoleh Warna 0,09%, Rasa 0,03%, Aroma 0,07% dan Tekstur 0,05%.

Perhitungan Nilai Hasil (NH) pada penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan K4 dengan perbandingan antara tepung keladi termodifikasi 60% dan tepung udang rebon 40% dengan total Nilai Hasil (NH) 0,73. Hasil analisa kelayakan usaha pembuatan cookies layak untuk diusahakan. Berdasarkan hasil perhitungan analisa kelayakan usaha maka di diperoleh BEP 937, NPV 138.688.534, Net B/C 1,89, dan R/C 1,143.

Kata Kunci : Cookies, Keladi, Udang Rebon

2 I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari bahan baku terigu. Makanan ringan ini sudah sangat populer di tengah-tengah masyarakat. Anak-anak sampai orang tua sangat menyukai makanan ringan ini karena pembuatannya mudah, tersedia dalam bentuk aneka rasa *cookies*, dapat sebagai penghilang rasa lapar untuk sementara waktu, mudah dibawa kemana-mana serta praktis dalam mengkonsumsinya. *Cookies* terbuat dari bahan baku terigu dan bahan tambahan lain seperti telur, margarin dan gula. Terigu sebagai bahan baku dalam pembuatan *cookies* tidak bisa diproduksi di Indonesia tetapi harus didatangkan dengan cara impor. Tahun 2013 impor gandum di Indonesia mencapai 708 juta ton (Pusdatin, 2014). Bila hal ini dibiarkan akan membebani keuangan negara, selain membebani keuangan negara pemakaian terigu juga mempunyai dampak kurang bagus terhadap kesehatan karena kandungan gluten yang ada didalamnya sulit dicerna oleh sistem pencernaan (Balitro, 2014).

Pembuatan *cookies* berbeda dengan pembuatan roti dan cake, *cookies* yang baik diharapkan dalam proses pengovenan tidak boleh mengembang berbeda dengan roti dan cake sehingga tidak membutuhkan bahan baku yang mempunyai gluten tinggi. Penelitian (Kulp & Ponte, 2000) *Cookies* pada umumnya diproduksi dengan menggunakan *soft wheat flour* yang memiliki kandungan gluten yang rendah, serta rendah kandungan airnya.

Indonesia kaya akan keanekaragaman hayati. Sumber karbohidrat seperti umbi-umbian dan sereal, salah satu umbi-umbian yang potensial untuk dikembangkan yaitu umbi keladi. Tanaman penghasil umbi ini mudah dibudidayakan di semua tempat, tidak membutuhkan perawatan budidaya yang intensif dan bisa tumbuh di semua musim sehingga penyediaan bahan baku mudah didapatkan di semua tempat dan sepanjang musim. Kandungan karbohidrat didalam umbi keladi sebesar 13-29% (Hendra, 2014) sehingga umbi keladi sangat potensial digunakan sebagai bahan baku pengganti terigu dalam pembuatan *cookies*.

Umbi keladi mempunyai kelemahan apabila digunakan sebagai sumber tepung yaitu rasanya gatal dan memberikan warna tepung coklat sehingga kurang menarik. Kelemahan ini dapat diatasi dengan membuat tepung termodifikasi melalui fermentasi. Fermentasi akan mengubah karakteristik tepung menjadi tidak gatal dan berwarna putih karena selama fermentasi berlangsung akan terjadi proses metabolisme yaitu mikroba akan menggunakan gula yang ada dalam umbi keladi sebagai sumber energi untuk diubah menjadi energi guna kelangsungan hidup mikroba (Kustyawati dkk.,2013).

Keanekaragaman hayati yang potensial untuk dikembangkan di Indonesia

selain berbasis tanaman juga ada yang berbasis perairan salah satunya udang rebon (*Mysis Relicta*). Komposisi kimia yang ada dalam udang rebon adalah Dalam 100 gram udang rebon kering terdapat energi 299 kkal, protein 59,4 gram, lemak 3,6 gram, karbohidrat 3,2 gram, kalsium 2,306 mg, fosfor 265 mg, besi 21,4 mg vitamin B₁ 0,06 mg dan air 21,6 gram. (Direktorat Gizi Depkes, 1992)

Pengolahan udang rebon di Indonesia umumnya dibuat udang rebon kering, dari sini sebetulnya dapat diproses lebih lanjut menjadi bubuk udang. Udang rebon dalam bentuk bubuk akan mempunyai nilai manfaat yang lebih luas salah satunya sebagai bahan campuran dalam pembuatan *cookies*. Manfaat penambahan udang rebon pada *cookies* ini yaitu untuk meningkatkan kadar protein.

Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan *cookies* dengan memanfaatkan umbi keladi dan udang rebon sebagai bahan pengganti terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan proporsi terbaik antara tepung umbi keladi termodifikasi dan bubuk udang rebon dalam menghasilkan *cookies* yang berkualitas ditinjau dari sifat fisika, kimia dan organoleptik.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendapatkan proporsi tepung keladi termodifikasi dengan bubuk udang rebon terbaik dalam pembuatan *cookies*.
2. Untuk mendapatkan kelayakan usaha pembuatan *cookies* dari tepung keladi dan bubuk udang rebon.

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Tepung keladi termodifikasi dengan bubuk udang rebon akan berpengaruh terhadap sifat fisika, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.
2. Usaha pembuatan *cookies* berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.

EFEKTIVITAS BAHAN MARINASI (KUNYIT, GARAM, BAWANG PUTIH) DAGING AYAM PADA LAMA PENYIMPANAN SUHU DINGIN TERHADAP PH, DAYA IKAT AIR DAN SUSUT MASAK

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

18%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	es.scribd.com Internet Source	5%
2	scholar.unand.ac.id Internet Source	2%
3	eprints.umm.ac.id Internet Source	2%
4	publikasi.unitri.ac.id Internet Source	2%
5	docobook.com Internet Source	2%
6	eprints.unram.ac.id Internet Source	2%
7	kandaga.unpad.ac.id Internet Source	1%
8	laporanakhirskripsitesisdisertasimakalah.wordpress.com Internet Source	1%



Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

EFEKTIVITAS BAHAN MARINASI (KUNYIT, GARAM, BAWANG PUTIH) DAGING AYAM PADA LAMA PENYIMPANAN SUHU DINGIN TERHADAP PH, DAYA IKAT AIR DAN SUSUT MASAK

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3
