

PROPORSI TEPUNG JAGUNG PULUT DAN TEPUNG TEMPE SERTA PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI MARGARIN DALAM PEMBUATAN COOKIES SERTA ANALISA USAHANYA

by VALENSIA E. LENDE

Submission date: 12-Mar-2021 10:10PM (UTC-0800)

Submission ID: 1517583032

File name: DALAM_PEMBUATAN_COOKIES_SERTA_ANALISA_USAHANY2_-_Ari_Lede22.docx (175.52K)

Word count: 1089

Character count: 6917

**PROPORSI TEPUNG JAGUNG PULUT DAN TEPUNG TEMPE SERTA
PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI MARGARIN DALAM
PEMBUATAN *COOKIES* SERTA ANALISA USAHANYA**

SKRIPSI



Oleh :

VALENSIA E. LENDE

2016340068

5

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI

MALANG

2021

RINGKASAN

Valensia E. Lende. 2016340068. Proporsi Tepung Jagung Pulut Dan Tepung Tempe Serta Penambahan Beberapa Konsentrasi Margarin Dalam Pembuatan Cookies Serta Analisa Usahanya. Pembimbing Utama : Dr. T. Budi Santosa, S.P., MP. Pembimbing Kedua : Dr. Atina Rahmawati, STP. MP.

Cookies dapat dikembangkan lebih lanjut menggunakan bahan baku non tepung terigu. Bahan baku yang bisa digunakan sebagai pengganti tepung terigu yaitu Tepung jagung pulut dan Tepung Tempe. Penggunaan kedua tepung ini dalam pembuatan *cookies* selain untuk mengembangkan produk *cookies* bebas gluten juga untuk mengangkat citra kedua bahan ini di tengah-tengah masyarakat yang selama ini dianggap sebagai makanan kelas rendah, meningkatkan nilai ekonomis sumber daya lokal asli Indonesia serta mengenalkan kepada masyarakat luas bahwa tepung jagung pulut dan tepung tempe dapat dikembangkan menjadi produk makanan ringan seperti *cookies* yang mempunyai kelas elite di tengah-tengah masyarakat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan proporsi yang tepat antara tepung jagung pulut dengan tepung tempe serta konsentrasi margarin yang sesuai perlakuan dalam pembuatan *cookies*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik yaitu terdapat pada perlakuan PIR1 (kombinasi tepung jagung pulut 90%, Tepung tempe 10%). Perlakuan tersebut menghasilkan produk dengan kadar air 6,325%, Daya patah 0,821 N, kadar protein 21,72%, organoleptik warna 3,9, organoleptik tekstur 4,1, organoleptik aroma 4,5, organoleptik rasa 4,1.

Kata Kunci: Analisa Usaha, Tepung Jagung Pulut, Tepung Tempe.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies merupakan makanan ringan yang terbuat dari bahan baku terigu dan diproses dengan cara di oven 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.

Seperti dijelaskan di atas bahwa *cookies* terbuat dari bahan baku terigu. Bahan baku ini harus didatangkan dengan cara import karena Indonesia tidak dapat memproduksi sendiri. Kebutuhan terigu di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Tahun 2015 kebutuhan terigu di Indonesia sebesar 5,51 juta ton dan pada tahun 2016 meningkat menjadi 5,91 juta ton (APTINDO, 2016) Import 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 (Palma, 2009). Senyawa tersebut yaitu gluten, senyawa ini termasuk dalam golongan protein yang sulit tercerna oleh sistem pencernaan (Dede, 2014). Budaya mengkonsumsi tepung pada masyarakat Indonesia perlu diimbangi dengan pengembangan aneka tepung lokal untuk mengurangi penggunaan terigu (Permatahati, 2017).

Indonesia salah satu negara yang kaya akan biodiversitas bahan pangan potensial namun belum dimanfaatkan dan dikelola secara maksimal, hal tersebut terlihat dari ketergantungan pada berbagai bahan pangan impor yang masih sangat tinggi, salah satunya adalah terigu. Salah satu upaya untuk mengurangi tingginya penggunaan terigu adalah dengan penggunaan bahan pangan lokal, seperti tepung dari jagung pulut. Jagung pulut merupakan salah satu komoditi hasil pertanian berbasis sereal yang berperan penting dalam perkembangan industri pangan di Indonesia. Kandungan nutrisi jagung pulut tidak kalah dengan terigu, bahkan jagung memiliki keunggulan karena mengandung komponen fungsional seperti serat pangan, unsur Fe (4,8 mg/100g) dan amilopektin (75 mg/25 g) serta rendah protein (8,48%). Sehingga pemakaian tepung jagung pulut dalam aplikasi pangan perlu adanya substitusi sumber pangan lain yang kaya kandungan protein.

Salah satu sumber pangan lokal sebagai sumber protein nabati yaitu tempe. Tempe adalah sumber protein nabati terbuat dari bahan baku kedelai yang telah mengalami fermentasi menggunakan jamur *edible* (Feronica, 2019). Kandungan gizi yang dimiliki tempe adalah lemak, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor besi, tiamin, riboflavin, niacin, asam pantotenat, piridoksin, biotin, vitamin B12 dan retinol (Feronica, 2019). Aplikasi tempe dalam keseharian umumnya

digunakan sebagai lauk pauk. Namun demikian tempe juga dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi tepung. Kelebihan yang dimiliki tempe apabila dijadikan tepung yaitu memiliki umur simpan yang panjang, mudah dalam pengemasan, mudah dalam pengangkutan, mudah dalam penyimpanan serta aplikasi di bidang teknologi pangan lebih luas (Winarno, 2007). Salah satu aplikasi tepung tempe dalam bidang teknologi pangan sebagai bahan substitusi pada pembuatan *cookies*.

Cookies termasuk kelompok kue kering yang tidak perlu mengembang ketika adonan dipanggang (Astawan, 2009). Sifat *cookies* seperti ini memberikan peluang untuk pemakaian bahan baku non tepung terigu dalam pembuatannya. Bahan baku yang bisa diaplikasikan sebagai pengganti terigu yaitu tepung jagung pulut dan tepung tempe. Aplikasi kedua tepung tersebut dalam pembuatan *cookies* selain untuk mengembangkan produk *cookies* bebas gluten juga untuk mengangkat citra kedua bahan pangan ini yang selama ini dianggap sebagai makanan kelas rendah di tengah-tengah masyarakat. Selain itu juga untuk meningkatkan nilai ekonomis sumber daya lokal asli Indonesia serta mengenalkan kepada masyarakat luas bahwa tepung jagung pulut dan tepung tempe dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan *cookies*.

Karakter lain yang harus dimiliki *cookies* selain adonan tidak perlu mengembang juga teksturnya harus renyah. Tekstur renyah dapat diperoleh dengan memberikan bahan tambahan berupa lemak salah satunya margarin. Margarin yaitu bahan pangan yang umumnya ditambahkan dalam adonan *cookies*, roti atau *cake* berasal dari lemak nabati mempunyai fungsi untuk membuat tekstur menjadi renyah atau lembut (Visita dan Putri 2014). Penambahan margarin dalam pembuatan *cookies* menggunakan terigu berbeda bila menggunakan tepung jagung pulut dan tepung tempe karena karakteristik dari ketiga tepung tersebut berbeda.

Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian tentang pengembangan *cookies* bebas gluten menggunakan sumber daya lokal asli Indonesia yaitu tepung jagung pulut dan tepung tempe dengan penambahan margarin agar di dapatkan *cookies* yang renyah dan bisa diterima secara organoleptik. Penelitian ini diharapkan dapat menemukan komposisi yang tepat antara proporsi tepung jagung pulut dan tepung tempe dan konsentrasi margarin yang sesuai dalam menghasilkan *cookies* bebas gluten yang renyah.

Produk pangan berbasis kearifan lokal perlu terus dikenalkan kepada masyarakat agar nilai ekonomis kearifan lokal bisa terus terangkat. Salah satu cara untuk mengangkatnya yaitu dikembangkan ke industri. Produk yang akan dikembangkan ke industri terlebih dahulu dikaji analisa kelayakan usahanya. Melalui penelitian ini juga akan dikaji tentang analisa usaha pembuatan *cookies* berbasis kearifan lokal untuk mengetahui layak atau tidaknya produk ini dikembangkan ke skala industri.

1.2. Tujuan

1. Mendapatkan proporsi tepung jagung pulut dan tepung tempe serta konsentrasi margarin yang tepat pada pembuatan *cookies*
2. Menganalisa kelayakan usaha pembuatan *cookies* berdasarkan perlakuan terbaik.

1.3. Hipotesis Penelitian

1. Diduga proporsi yang tepat antara tepung jagung pulut dengan tepung tempe serta konsentrasi margarin yang sesuai akan dihasilkan *cookies* yang berkualitas.
2. Diduga usaha pembuatan *cookies* berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.

PROPORSI TEPUNG JAGUNG PULUT DAN TEPUNG TEMPE SERTA PENAMBAHAN BEBERAPA KONSENTRASI MARGARIN DALAM PEMBUATAN COOKIES SERTA ANALISA USAHANYA

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

20%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

jurnal.fp.unila.ac.id

Internet Source

5%

2

eprints.mercubuana-yogya.ac.id

Internet Source

5%

3

digilib.unila.ac.id

Internet Source

4%

4

lawyer-opinion.icu

Internet Source

2%

5

pt.scribd.com

Internet Source

1%

6

lilyutami10.blogspot.com

Internet Source

1%

7

scholar.unand.ac.id

Internet Source

1%

8

slideus.org

Internet Source

1%

9

docplayer.info

Internet Source

1%

10

irineyusronisa.blogspot.com

Internet Source

1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off