

**KARAKTERISASI KUE KUPING GAJAH YANG DIBUAT DARI PROPORSI
TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KELADI TERMODIFIKASI SERTA ANALISA
USAHANYA**

SKRIPSI



Oleh :

**BENI WANDIKBO
2014340012**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2021**

RINGKASAN

Beni Wandikbo. 2014340012. Karakterisasi Kue Kuping Gajah Yang Dibuat Dari Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Keladi Termodifikasi. Pembimbing Satu : Dr. T. Budi Santosa, SP., MP. Pembimbing Kedua : Dr. Atina Rahmawati, STP., MP.

Kue kuping gajah adalah makanan ringan kering konvensional yang dibuat dengan cara *fricasseeing* dengan tepung terigu sebagai bahan yang tidak dimurnikan. Dinamakan telinga gajah karena bentuknya yang lebar, tipis dan agak cekung. Kue ini dapat ditemukan di sektor bisnis tradisional, toko perhiasan dan toko umum. Kue ini dijual dalam berbagai corak dan bentuk. Bentuk dan corak yang menarik dari kue ini membuat orang menyukai kue ini dari yang muda hingga yang tua.

Motivasi di balik peninjauan tersebut adalah untuk mendapatkan takaran yang tepat antara tepung terigu dan tepung talas yang disesuaikan untuk menghasilkan kue kuping gajah yang berkualitas dan untuk memecah masalah pembuatan kuping gajah tergantung pada perlakuan terbaik. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan satu komponen, variabelnya adalah kadar tepung terigu dan tepung talas ubahan yang terdiri dari lima taraf, yaitu P1 = 90% tepung terigu + 10% tepung talas ubah, P2 = 80% tepung terigu + 20% tepung talas disesuaikan, P3 = 70% tepung terigu + 30% tepung talas ubah, P4 = 60% tepung terigu + 40% tepung ubi jalar, P5 = setengah tepung terigu + setengah tepung talas. Setiap tingkat perawatan diulang beberapa kali. Batas yang diperhatikan meliputi kadar air, kadar debris, kadar protein, kekuatan retak dan uji organoleptik termasuk kemiringan naungan, permukaan, aroma dan rasa. Informasi dari setiap batas kemudian dipecah untuk mencari pengobatan terbaik. Setelah mendapatkan perawatan terbaik, maka, pada saat itu, penyelidikan bisnis dilakukan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah pada perlakuan P5 (tepung setengah gandum + tepung talas setengah terubah) dengan kualitas butir meliputi kadar air 9,9%; kandungan puing 1,33%; kandungan protein 7,26%; Kekuatan patah 0.77N dengan penilaian organoleptik dari semua spesialis menyatakan bahwa mereka menyukai item kue kuping gajah dari perawatan terbaik ini. Pemeriksaan pekerjaan yang dilakukan pada perlakuan terbaik dianggap bahwa usaha ini dapat dijalankan dengan memeriksa batas perkiraan sebagai R/C. Konsekuensi dari estimasi R/C menunjukkan *aftereffect* sebesar 1,15. Jika R/C lebih menonjol dari 1, maka bisnis tersebut masuk akal.

Biaya lengkap pembuatan yang akan dibutuhkan dalam 1 tahun adalah Rp. 13.190.000,- dengan batas pembuatan 3.900 bungkus selama 1 tahun, devaluasinya adalah Rp. 5543, HPP bisa didapatkan dengan harga Rp. 3524/bks. Dengan memutuskan keuntungan 15%. Keuntungan bersih setiap hari adalah Rp. 6872 BEP Unit yang diperoleh adalah Rp. 8369 BEP. Biaya yang diperoleh sebesar Rp. 8344 dan RCR = 1,15 yang berarti bahwa usaha kue kiping gajah ini menguntungkan dan dapat dicapai karena RCR > 1. Biaya produksi habis-habisan yang diperlukan dalam 1 tahun adalah Rp. 13.190.000,- dengan batas pembuatan 3.900 bungkus selama 1 tahun, devaluasinya adalah Rp. 5543, HPP bisa didapatkan dengan harga Rp. 3524/bks. Dengan memutuskan keuntungan 15%. Keuntungan bersih setiap hari adalah

Rp. 6872 BEP Satuan yang didapat adalah Rp. 8369 BEP. Biaya yang didapat adalah Rp. 8344 dan $RCR = 1,15$ yang berarti usaha kue kiping gajah ini produktif dan masuk akal dengan alasan $RCR > 1$

Kata Kunci : Kue Keping Gajah, Tepung Keladi Termodifikasi, Analisa Usaha

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan ragam kuliner seperti lauk pauk, sayur –sayuran dan kue baik kue basah maupun kue kering. Makanan khas nusantara yang saat ini sudah dikenal oleh masyarakat pada umumnya salah satunya adalah kue kuping gajah. Kue ini disebut kuping gajah karena bentuknya yang unik, lebar, tipis dan sedikit melengkung seperti kuping gajah. Seiring perkembangan zaman, kue kuping gajah kini hadir dalam berbagai rasa, yaitu coklat, vanilla dan mocca. Bentuknya yang unik dan rasa yang berbeda membuat kue ini banyak digemari. Kue kuping gajah banyak ditemukan di berbagai tempat penjualan, baik di sektor bisnis tradisional, pusat oleh-oleh, dan toko kelontong. Kue ini biasanya disajikan dalam perayaan hari besar, pertemuan, administrasi daerah dan gigitan saat bepergian atau duduk di depan TV. Kue kuping gajah diproduksi menggunakan tepung terigu dengan cara fricasseeing setelah adonan dicetak. Aksesibilitas tepung terigu di Indonesia masih diimpor melalui impor karena tidak dapat mengirimkan sendiri. Ketergantungan pada barang impor, misalnya tepung terigu, menjadi persoalan penting yang harus diselesaikan agar tidak menyusahkan rekening negara.

Indonesia, selain kaya akan ragam kuliner, juga kaya akan keanekaragaman hayati, baik kehijauan. Ada banyak jenis tumbuhan yang mengisi alam di Indonesia, ada tumbuhan sumber tepung, tumbuhan sumber penguat sel, tumbuhan sumber serat dan berbagai macam tumbuhan. Sumber tepung ada banyak macamnya, termasuk tanaman yang dapat menghasilkan umbi talas. Tanaman talas (*Colocasia esculenta*) dapat ditemukan di seluruh kepulauan Indonesia mulai dari pesisir pantai hingga pegunungan, tanaman ini dapat mengisi segala musim sehingga kapan pun umbi ini dapat diperoleh. Kandungan karbohidrat pada umbi talas adalah 28,20% dalam setiap 100 gram bahan (Apriyantono, 1989), sehingga diharapkan umbi talas dapat menjadi sumber tepung yang dapat tercipta. Manfaat umbi ini untuk dijadikan tepung adalah memiliki masa pakai yang lama, tidak sulit dikemas, mudah dipindahkan dan aplikasi dalam bidang pangan lebih mudah beradaptasi (Winarno, 2007).

Hal penting yang harus diperhatikan dalam pengembangan tepung umbi talas adalah bahwa talas mengandung kalsium oksalat (Menurut Onwueme 1994) yang menyebabkan kesemutan di tenggorokan saat dimakan, tepung talas berwarna coklat, kekentalan tepung talas rendah, aroma umbi talas yang tidak diragukan lagi masih dominan. Subagio et al (2008) mengatakan bahwa mikroorganisme korosif laktat (BAL) yang digunakan dalam pembuatan Modified Cassava Flour (MOCFAF) dapat menghantarkan protein pektinolitik dan selulolitik yang dapat memusnahkan pembagi sel singkong dan menghidrolisis pati menjadi asam alami sehingga dapat bekerja di alam.

Pemanfaatan tepung terigu dalam bidang pangan harus dikurangi, namun upaya untuk mendapatkan bahan pangan berkualitas yang disukai pembeli dan memiliki intensitas pasar yang tinggi juga harus dilakukan. Kajian ini bertujuan untuk mendapatkan pemusatan tepung talas ubahan yang bagaimanapun dapat bertahan sebagai pengganti tepung terigu dalam menciptakan kue kuping gajah yang berkualitas. Penelitian ini juga bertujuan untuk menganalisa usaha pembuatan kue kuping gajah berbasis tepung umbi keladi termodifikasi agar memiliki daya saing di pasaran.

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan proporsi yang tepat antara tepung terigu dengan tepung keladi termodifikasi dalam menghasilkan kue kuping gajah yang berkualitas
2. Menganalisa usaha pembuatan kue kuping gajah berdasarkan perlakuan terbaik

1.3. Hipotesa Penelitian

1. Diduga proporsi antara tepung terigu dengan tepung keladi termodifikasi berpengaruh terhadap kualitas kue kuping gajah
2. Diduga usaha pembuatan kue kuping gajah berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan

DAFTAR PUSTAKA

- (Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, 2012). (Suprpto, 2006). Eskin dalam Tensiska et al, 2007). Solo.
- Abd. Rahim dan Diah Retno Dwi Hastuti. 2008. Pengantar, *Teori dan Kasus Ekonomika*
- Aguswinarto. (2016). Aktifitas Anti Mikroba Bakteri Asam Laktat Asal Wikau Maombo terhadap Bakteri Patogen E. Coli dan Aplikasi pada Pembuatan Minuman Prebiotik Gula Aren (Hasil Penelitian). Kendari: Fakultas Pertanian dan Industri Pertanian. Universitas Halu Oleo.
- Andani, Rike. 2013. Difersivikasi Tepung Cassava Dalam Pembuatan Sagon, Kembang Goyang, Dan Kecipir. *Jurnal Khasanah AKPER BSI Yogyakarta*
- Anonim. 2007. Taro. <http://en.wikipedia.org/wiki/taro> [15 Juni 2011].
- Astawan M. 2004. Sehat Bersana Aneka Sehat Pangan Alami. Tiga Serangkai. Solo. onim. 2014. Mesh Size Comprasion Table. <http://www.Tramfloc.com/tf2.htm>. Tanggal 28 Maret 2014.
- Ayu, Disafitri Candra., Yuwono, Sudarminto Setyo. 2014. *Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Kimpul(Xanthosoma Sagittifolium)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*Vol.2 No.2 hal.110-111. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya.
- Budi. 2011. Rahasia Sukses Membuat Kue Kembang Goyang. <https://budiboga.blogspot.com>.diakses 3 November 2011*Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta. 204 hlm.
- Damardjati, D. S. 1995. Karakteristik Sifat Standarisasi Mutu Beras Sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis Dan Agroindustri Padi Di Indonesia. Balai Penelitian Teknologi Pangan. Bogor
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara, Jakarta
- Dianti, R. W. 2010. Kajian Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan IR64, Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ermayuli. 2011. Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil pada berbagai Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat. Skripsi : Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Faudah, Elma Indri. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang. *E-Journal Boga Universita Negeri Surabaya*.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian Sifat Fisika Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik. Seminar Nasional PATPI.375-379.
- Hendra dkk 2014 Maulina, F.D.A., I.M. Lestari., dan D.S. Retnowati. 2012

- Matz SA. 1992. Bakery Technology and Engineering 3rd Ed. Pan-tech International Inc., Texas
- Maulina , Fitri Dwi Aprilia, Dkk. 2012. Pengaruh kadar kalsium oksalat pada umbi talas menggunakan NaHCO_3 : sebagai bahan dasar tepung. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri (JKTI)
- Mayasari,N.2010.PengaruhPenambahan Larutan Asam dan GaramSebagaiUpaya Reduksi Oksalat pada Tepung Talas(*Colocasia esculenta(L.)Schott*).(Skripsi).Fakultas Teknologi Pertanian,InstitutPertanianBogor.Bogor.
- Moorthy dan Pillai, 1996. Analisis Pertumbuhan Tanaman Talas, sebagai sumber karbohidrat dan berpotensi sebagai formulasi kosmetik.