

**PENGARUH PROPORSI TEPUNG KETAN DAN BUAH NANGKA SALAK
TERHADAP KARAKTERISTIK DODOL
SERTA ANALISA USAHANYA**

SKRIPSI



**Oleh:
Stefanus Umbu Kaleka
2015340007**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2020**

RINGKASAN

Stefanus Umbu Kaleka 2015340007. Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Dan Buah Nangka Salak Terhadap Karakteristik Dodol Serta Analisa Usahanya. Di Bawah Bimbingan: Dr. T.Budi Santosa, SP., MP. Dan Wirawan, STP., M.MA.

Dodol adalah hidangan klasik Indonesia yang dibuat dengan menggunakan tepung ketan sebagai bahan utamanya. Pengolahan dodol secara tradisional menawarkan keunggulan dalam menghasilkan dodol dengan tekstur dan umur simpan yang lebih unggul dibandingkan dengan dodol yang diproduksi secara komersial (Wijayanti, 2017).

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan perbandingan tepung ketan terbaik terhadap salak nangka untuk fitur dodol dan analisis bisnis berdasarkan perlakuan terbaik. Dari bulan Maret sampai April, penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Rancangan Acak Lengkap satu faktor digunakan dalam penelitian ini (CRD). Persentase karbohidrat ketan dan non ketan merupakan faktor penentu:

A1: 90% tepung ketan dan 10% daging buah nangka

A2: 80% tepung ketan dan 20% daging buah nangka

A3: 70% tepung ketan dan 30 % daging buah nangka

A4: 60% tepung ketan dan 40% daging buah nangka

A5: 50% tepung ketan dan 50% daging buah nangka

Perlakuan terbaik ditemukan pada dodol yang dibuat dari tepung ketan yang disubstitusi dengan ampas nangka, dengan perlakuan nilai rendemen (NH) tertinggi menunjukkan perlakuan terbaik yaitu perlakuan A5 kadar air 0,25 persen, kadar abu 0,26 persen, dan kadar serat 0. 40 persen Karena HPP Rp 3524.188034/bks, studi kelayakan usaha pembuatan dodol 0,5 persen, tepung ketan 40 persen, dan daging nangka 60 persen bisa dilakukan dalam skala rumahan. Laba bersih harian adalah Rp. 6872,166667,-

Kata kunci :Analisa Usaha Pembuatan Dodol, Tepung Ketan, Buah Nangka Salak Termodifikasi.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan khasanah kuliner tradisional berupa lauk pauk, sayur-sayuran, dan kue-kue yang semuanya disajikan dalam berbagai rasa, aroma, bentuk, dan warna yang memikat mata. Kue dodol merupakan salah satu permata kuliner masyarakat Indonesia yang masih bertahan hingga saat ini. Dodol adalah makanan tradisional yang sudah populer sejak zaman dahulu dan banyak dijual di pasar. Dodol memiliki nama khusus untuk setiap lokasi, seperti dodol Garut dari Garut dan dodol Kudus dari Kudus, dan bahan utamanya adalah tepung ketan. Pangsa pasar Dodol semakin berkembang, terutama di destinasi liburan yang menyediakan berbagai paket menarik. Alhasil, dodol menjadi daya tarik wisata yang banyak dijual sebagai oleh-oleh (Irwansyah, 2010).

Barang-barang berbahan dasar kue dodol masih dalam tahap awal pengembangan. Untuk menghindari persaingan dengan barang lain yang hadir dalam berbagai rasa, bentuk, dan warna, dodol kontemporer kebanyakan ditawarkan dalam rasa, corak, dan bentuk oriental. Dodol sering dibuat dengan menggunakan tepung ketan, gula merah, dan santan yang telah direbus hingga kental. Dodol memiliki karakteristik organoleptik tertentu, antara lain warna coklat, rasa manis, dan tekstur lengket mirip adonan tanah liat. Dilihat dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat dodol, terlihat jelas bahwa nilai gizi didistribusikan ke seluruh produk, terutama karbohidrat dalam bentuk pati dan gula. Dodol merupakan bahan pembawa makanan, artinya boleh dicampur dengan komponen lain seperti apel, nangka, salak, labu kuning, labu siam, dan buah-buahan atau sayuran lainnya untuk meningkatkan kandungan gizi dan variasi produk dodol yang beredar di pasaran. Ariani Putri (2014:138).

Indonesia kaya akan keanekaragaman hayati, yang memiliki potensi untuk dimanfaatkan di bidang pangan, selain keanekaragaman kulinernya. Nangka merupakan salah satu sumber daya alam negara kita. Tanaman yang dikenal dengan nama nangka ini mudah dibudidayakan di berbagai lingkungan dan dapat ditemukan di seluruh wilayah kepulauan Indonesia. sehingga akan mudah mendapatkan nangka dimana-mana. Produksi

angka di Indonesia per tahun terus meningkat, pada tahun 2004 produksi angka yang dihasilkan sebanyak 21.866 kwintal, pada tahun 2005 sebanyak 194.823 kwintal, dan pada tahun 2006 sebanyak 301.793 kwintal (Anonim, 2007). Nangka juga memiliki kandungan nutrisi yang beragam diantaranya 1.72 gr Protein, 1.5 gr Fiber. Selain itu, nangka juga memiliki cita rasa yang kuat sehingga banyak diminati oleh masyarakat (Wijayanti, 2017).

Nangka, salah satu buah yang bisa ditambahkan dalam pembuatan dodol. Diduga dengan penambahan nangka dalam pembuatan dodol akan meningkatkan nilai gizi dan keragaman varietas dodol yang dihasilkan, dengan harapan produk dodol yang dihasilkan mampu bersaing di pasaran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan tepung ketan dengan nangka yang tepat sehingga dapat dihasilkan produk dodol yang unggul dan menarik konsumen dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Makanan dengan varietas baru harus ditawarkan kepada publik melalui manufaktur, yang pada awalnya sering dilakukan dalam skala industri atau domestik sederhana. Memproduksi varian dodol baru perlu mempertimbangkan berbagai factor Daya jual produk ini mengacu pada mampu atau tidaknya produk tersebut bersaing dengan produk sejenis yang sudah ada di pasaran. Untuk mengetahui lebih lanjut, diperlukan penelitian industri kecil tentang kelayakan finansial produk dodol nangka. Berdasarkan perlakuan terbaik yang dihasilkan, penelitian ini juga akan melihat kelayakan finansial produk dodol nangka dalam skala industri kecil.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendapatkan proporsi terbaik antara tepung ketan dan buah nangka dalam pembuatan dodol.
2. Menganalisis kelayakan usaha pembuatan dodol nangka pada skala industri kecil berdasarkan perlakuan terbaik.

1.3 Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini adalah:

1. Diduga proporsi Antara Tepung Ketan dan Buah Nangka akan berpengaruh terhadap Karakteristik Dodol Nangka.
2. Diduga usaha pembuatan Dodol Nangka layak diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aftasari, Fanni. 2003. *Sifat Fisiko kimia dan Organoleptik Sponge Cake Yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian IPB. Bogor. 65 hal
- Astawan, made dan Wahyuni, 1991, *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna*, Akademi Pressindo, Jakarta
- bd. 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.
- 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.
- Andani, Rike. 2013. *Differisivikasi Tepung Cassava Dalam Pembuatan Sagon, Kembang Goyang, Dan Kecipir*. Jurnal Khasanah AKPER BSI Yogyakarta
- 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

Earle, R L. 1969, *Pengeringan Tepung Ketan*. Jakarta.

Gumelar, Indriafitri. 2000. *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Ketan dan Jumlah Gula Kelapa Terhadap Karakteristik Dodol Nangka*. Universitas Pasundan Bandung.

Juliano, B.O. 1993. *Rice in human nutrition*. Collaboration IRRI and FAO. Rome

Juliano, B. O., Bechtel, D. B. 1994. *Beras Ketan dan Komposisinya* (B. O. Juliano, ed., 1994). American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota

Suhardiyono, 1995. Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta

Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Jurnal. Hal 1-13. Diakses tanggal 30 Mei 2014.

Nil Handayani, 2016. *Pemanfaatan Limbah Nangka*. Jurnal Warta Edisi 47

Sugiarti. 2003. *Pengaruh Asam Sitrat dan Gula terhadap Mutu Selai dari Dami Nangka Varietas Nangka Kunir (Artocarpus heterophyllus)*. Institut Teknologi Bandung. Jawa Barat

Syamsuhidayat, 1991. *Klasifikasi Buah Nangka*. Yogyakarta

Soekarto, E. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bintara Karya Aksara. Jakarta.

Wijayanti, Oktober 2017 dkk *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.4:20-30, Jakarta.

Satiawihardja, 1994. *Jenis-jenis Dodol*. Jurnal Warta Edisi 47.