

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

by Stefanus Umbu Kaleka

Submission date: 15-Oct-2021 08:03AM (UTC-0700)

Submission ID: 1607919873

File name: plagiiasi_umbu_-_agustinuskristian_nani_-_Copy.docx (19.92K)

Word count: 812

Character count: 5131

RINGKASAN

Stefanus Uumbu 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.

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

angka¹¹ di Indonesia per tahun terus meningkat, pada tahun 2004 produksi nangka 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 dihasilkan⁹ 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 segi¹⁵ rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Makanan dengan¹⁵ 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 tidaknya⁴ 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.

⁵ 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.

3 1.3 Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini adalah:

1. Diduga proporsi Antara Tepung Ketan dan Buah Nangka akan berpengaruh terhadap Karakteristik Dodol Nangka.

Diduga usaha pembuatan Dodol Nangka layak diusahakan





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

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.ejournal.warmadewa.ac.id Internet Source	4%
2	garuda.ristekbrin.go.id Internet Source	3%
3	eprints.umm.ac.id Internet Source	1%
4	imantri.wordpress.com Internet Source	1%
5	niayulianty.blogspot.com Internet Source	1%
6	silviapharmacy.wordpress.com Internet Source	1%
7	Purwati Purwati, Tutik Nugrahini. "IDENTIFIKASI MIKROBA RHIZOSFER PADA TANAMAN LADA MALONAN 1 (Piper nigrum L.) DI KECAMATAN MUARA BADAH KABUPATEN KUTAI KARTANEGARA", AGRIFOR, 2020	1%

8	eprints.undip.ac.id Internet Source	1 %
9	pt.scribd.com Internet Source	1 %
10	sayanusantara.blogspot.com Internet Source	1 %
11	caklul.co.uk Internet Source	1 %
12	fr.scribd.com Internet Source	1 %
13	www.sadakoffie.com Internet Source	1 %
14	www.scribd.com Internet Source	1 %
15	jurnaldanmajalah.wordpress.com Internet Source	1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

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

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6
