

Adrianus Bao Boleng

by UNITRI Press

Submission date: 25-Jan-2022 10:06PM (UTC-0500)

Submission ID: 1741006290

File name: Adrianus_Bao_Boleng.docx (17.01K)

Word count: 837

Character count: 5282

RINGKASAN

Adrianus Bao Boleng¹, Budi Santosa², Lorine Tantalu³

² Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana
Tunggadewi Malang.

Lempok merupakan salah satu makanan khas Kalimantan Timur yang berbahan baku durian. Karakteristik lempok bisa dibuat menggunakan bahan pangan berpati seperti misalnya umbi singkong. Nutrisi terbesar dalam umbi singkong adalah karbohidrat. Bila umbi singkong akan dikembangkan menjadi produk makanan seperti lempok perlu adanya fortifikasi gizi agar kandungan gizi lempok menjadi lebih lengkap, salah satunya dengan penambahan susu segar. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan perbandingan antara umbi singkong dan susu sapi segar dalam pengembangan produk makanan lempok dan kemudian menentukan analisis kelayakan usaha dari perlakuan terbaik. ⁴ Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak lengkap 1 faktor, yaitu perbandingan antara pasta umbi singkong dengan susu sapi segar, terdiri atas 7 level yaitu: K1=Pasta umbi singkong 100% + susu sapi segar 0%, K2=Pasta umbi singkong 95% + susu sapi segar 5%, K3=Pasta umbi singkong 90% + susu sapi segar 10%. K4=Pasta umbi singkong 85% + susu sapi segar 15%. K5=Pasta umbi singkong 80% + susu sapi segar 20%. K6=Pasta umbi singkong 75% + susu sapi segar 25%. K7=Pasta umbi singkong 70% + susu sapi segar 30%. ⁵ Masing-masing perlakuan diulang 3 kali sehingga diperoleh sebanyak 21 sampel. ⁶ Parameter yang diamati meliputi Kadar Air, Kadar Abu, Kadar serat, Kadar Protein, Kadar Karbohidrat, uji Organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik adalah singkong 85% dan susu 15% dengan kriteria kadar air 53,30%, Kadar Abu 0,67%, serat kasar 0,64%, Protein 0,75%, Karbohidrat 45,%, kesukaan rasa 5,50, kesukaan warna 5,38, ⁸ kesukaan tekstur 5,49, dan kesukaan aroma 5,19. Usaha pembuatan lempok umbi singkong layak diusahakan dengan BEP yang diperoleh sebesar Rp.1.850,50-, dan RCR = 1,10 ¹⁰ artinya usaha lempok umbi singkong menguntungkan atau layak diusahakan karena RCR > 1.

⁷ **Kata Kunci : Singkong, Susu sapi segar, Lempok, Kadar Air, Kadar Abu, Kadar serat Kasar, Kadar Protein, Kadar Karbohidrat**

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Umbi singkong di tengah-tengah kehidupan masyarakat Indonesia sangat populer, masyarakat banyak memanfaatkan umbi singkong sebagai jamuan dalam acara pertemuan untuk menjalin persahabatan seperti kerja bakti, pertemuan RT/RW, pertemuan ibu-ibu PKK dan pertemuan-pertemuan lainnya. Tanaman yang menghasilkan umbi ini mempunyai banyak kelebihan yaitu mudah tumbuh tanpa pemeliharaan yang intensif, tumbuh di semua musim baik kemarau maupun musim penghujan dan bisa tumbuh di semua daerah di Indonesia, sehingga untuk mendapatkan umbi singkong sewaktu-waktu di berbagai daerah sangat mudah serta harganya relatif murah.

Pemanfaatan umbi singkong masih sangat terbatas, hanya sekedar digoreng, direbus, dibuat getuk, keripik, gapek dan tiwul. Pemanfaatan yang masih sangat terbatas ini membuat singkong kurang mendunia sehingga nilai ekonomisnya rendah. Umbi singkong meskipun di tengah-tengah masyarakat sudah populer akan tetapi yang menyukai masih hanya orang-orang di usia tertentu saja umumnya orang tua sedangkan anak-anak remaja menganggap sebagai makanan kelas rendah dikarenakan diversifikasi makanan berbasis umbi singkong masih terbatas sehingga membuat anak-anak usia remaja kurang selera untuk mengonsumsinya.

Umbi singkong mengandung karbohidrat sebesar 34,7 gram (Mahmud,2009). Karbohidrat dalam umbi singkong terdapat dalam bentuk fraksi pati (Winarmo,1992). Pati apabila dipanasi akan mengalami gelatinisasi (Winarmo,1992). Karakterisasi pati dalam umbi singkong seperti ini dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produk pangan berbasis umbi singkong seperti lempok.

Lempok merupakan salah satu makanan khas Kalimantan Timur yang cukup dikenal oleh masyarakat luas. Lempok ini adalah panganan yang rasanya manis, berbentuk makanan semi basah yang berbahan baku durian dengan cara memasak daging buah durian hingga mengental dan ditambah gula dengan komposisi yang tepat (Lestari, 2010). Lempok umumnya terbuat dari daging buah durian yang dipanasi sampai membentuk gumpalan kalis. Lempok mempunyai rasa yang manis, teksturnya padat seperti dodol. Karakteristik lempok seperti ini maka bisa dibuat menggunakan bahan pangan berpati yang bisa mengalami gelatinisasi dan retrogradasi.

1 Susu merupakan makanan alami yang hampir sempurna. Sebagian besar zat gizi esensial ada dalam susu, diantaranya yaitu protein, kalsium, fosfor, vitamin A, dan vitamin B. Susu merupakan sumber kalsium yang paling baik, karena di samping mengandung kadar kalsium yang tinggi, juga mengandung laktosa. Laktosa dalam susu membantu absorpsi susu di dalam saluran cerna (Almatsier, 2002). Susu sapi murni juga mengandung 149 kalori dengan rincian 7,9 lemak, 7,7 gram protein, 11,7 gram karbohidrat dan bebas serat (Almatsier, 2002). Tinggi dan lengkapnya kandungan nutrisi dalam susu sapi segar dapat dimanfaatkan untuk pengayaan gizi dalam produk makanan yang akan difortifikasi.

Nutrisi terbesar dalam umbi singkong adalah karbohidrat. Bila umbi singkong akan dikembangkan menjadi produk makanan seperti lempok perlu adanya fortifikasi gizi agar kandungan gizi lempok menjadi lebih lengkap. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan perbandingan antara umbi singkong dan susu sapi segar dalam pengembangan produk makanan lempok berbasis umbi singkong, sehingga didapatkan lempok yang berkualitas dan bisa diterima oleh konsumen.

2. Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan perbandingan antara umbi singkong dan susu sapi segar sehingga didapatkan lempok yang berkualitas.
2. Menerapkan perhitungan analisa usaha pembuatan lempok berbahan baku umbi singkong berdasarkan perlakuan terbaik.

3. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan tentang proses pembuatan lempok berbasis umbi singkong dan susu sapi segar.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari umbi singkong.

4. Hipotesa

1. Diduga perbandingan antara umbi singkong dan susu sapi segar berpengaruh terhadap kualitas Lempok.
2. Diduga usaha pembuatan lempok dari umbi singkong layak diusahakan.

Adrianus Bao Boleng

ORIGINALITY REPORT

22%
SIMILARITY INDEX

22%
INTERNET SOURCES

9%
PUBLICATIONS

9%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	nuruszahro.blogspot.com Internet Source	6%
2	pt.scribd.com Internet Source	3%
3	megaayuprastika.wordpress.com Internet Source	3%
4	journal.shantibhuana.ac.id Internet Source	2%
5	eprints.unram.ac.id Internet Source	2%
6	jpa.ub.ac.id Internet Source	2%
7	123dok.com Internet Source	1%
8	publikasi.unitri.ac.id Internet Source	1%
9	docplayer.info Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On