

Rabita Gani

by UNITRI Press

Submission date: 08-Nov-2022 10:42AM (UTC+0700)

Submission ID: 1895478533

File name: Rabita_Gani.docx (42.25K)

Word count: 802

Character count: 4836

**FORTIFIKASI TEPUNG DAUN KELOR PADA PEMBUATAN MIE SAGU
BASA**

SKRIPSI



Oleh:

RABITA GANI

2016340051

RINGKASAN

Mie yang terbuat dari tepung terigu dan tepung sagu merupakan sumber karbohidrat yang umum di Indonesia (Rosalina, 2013). Tepung sagu yang terbuat dari empulur pohon sagu (*metroxylon Sp*), mengandung karbohidrat, mineral, dan fosfor. Ekstrak daun kelor harus ditambahkan ke mie untuk meningkatkan kandungan protein. Mi basah yang dibuat dengan 4-6% tepung daun kelor memberikan vitamin, mineral, dan protein 6,7% (Yanti, 2001). Antioksidan memperlambat oksidasi atau menetralkan radikal bebas. Daun kelor mengandung protein, β -karoten, vitamin C, mineral, terutama zat besi dan kalsium. Mie sagu basah dapat mengambil manfaat dari fortifikasi tepung daun kelor. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu komponen, fortifikasi antara tepung daun kelor dan tepung sagu, dengan 4 kombinasi perlakuan yang diulang 3 kali.

Hasil penelitian menunjukkan perlakuan aktivitas antioksidan tertinggi pada P4 dengan formulasi penambahan konsentrasi tepung daun kelor (*Maringa Oleifera*) (20%) = 24.38%; perlakuan kadar air tertinggi pada P4 dengan formulasi penambahan konsentrasi tepung daun kelor (*Maringa Oleifera*) (20%) = 52.31% dan; perlakuan kadar abu tertinggi pada P4 dengan formulasi penambahan konsentrasi tepung daun kelor (*Maringa Oleifera*) (20%) = 6.46%; warna (3.33%); rasa (3.72%); aroma (3.57%); tekstur (3.72%); kelayakan usaha dengan HPP = Rp. 6.979,-. Harga jual bersih perhari = Rp. 10.000,- dengan keuntungan = 43,2%. Keuntungan bersih perhari = Rp.39.194,09. BEP_{ms} = Rp.13.262,- BEP_{mrs} = Rp. 132.624.982,- dan RCR = 1,43 yang artinya usaha mi sagu basah ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata kunci : Fortifikasi, Tepung, Daun Kelor, Mie, Sagu.

⁵ I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Salah satu sumber pangan yang dapat dikembangkan adalah tepung sagu, pemanfaatan sagu untuk pengolahan pangan salah satunya melalui tepung sagu dan pati sagu, serta pemanfaatan tepung sagu untuk kesehatan yaitu pati resisten. Mie merupakan produk pasta yang pertama kali ditemukan oleh bangsa Cina (Farida, 2019). menurunkan berat badan (Syamsiah, 2019). Tepung sagu bermanfaat karena mengandung banyak karbohidrat.

Sagu yang mudah didapat di daerah tersebut merupakan salah satu bahan pangan asli daerah yang dapat dijadikan alternatif dengan dibuat mie. Industri mie telah maju ke titik di mana 100% mie tepung sagu dapat diproduksi tanpa menggunakan jenis tepung lainnya. Oleh karena itu, penting untuk mencari alternatif pengganti tepung terigu seperti tepung sagu dalam pembuatan mie basah (Muhammad, 2009). Dengan kebutuhan tahunan lebih dari 50 juta ton, tepung sagu berpotensi menjadi produsen industri utama dalam waktu dekat. Sagu adalah penghasil pati yang unggul dibandingkan dengan pilihan pertanian lainnya. Indonesia adalah rumah bagi antara lima puluh hingga delapan puluh persen potensi sagu dunia, yang sebagian besar terletak di provinsi Papua dan Maluku (Jong, 2007).

Tepung sagu, juga dikenal sebagai pati sagu, dibuat dengan menggiling empulur berserat dari pohon sagu (*Metroxylon Sp*). Selain karbohidrat, tepung sagu juga memberikan nutrisi tambahan antara lain mineral dan fosfor. Berapa gram tepung sagu mengandung berapa gram karbohidrat dan berapa gram bahan kimia lainnya (Auliah, 2012). Kandungan karbohidrat tepung sagu yang tinggi (84,7%; Ismi, 1995) berarti mie sagu tidak hanya kaya kalori tetapi juga fosfor, kalsium, dan vitamin B1. Kadar protein tepung sagu yang rendah (tepatnya 0,7%) merupakan kelemahan utama (Nida, 1995). Profil nutrisi mie, terutama profil proteinnya, dapat dikumpulkan dengan memasukkan sumber makanan lain seperti ekstrak daun kelor. Kandungan protein daun kelor adalah 6,7%, lebih tinggi dari banyak makanan nabati lainnya (Yanti, 2001). menunjukkan bahwa produksi mie basah dapat memperoleh manfaat dengan dimasukkannya tepung daun kelor pada konsentrasi 4-6%.

Dalam beberapa publikasi, daun kelor memiliki kadar protein 3 kali lipat protein telur, 25 kali zat besi dan 3 kali vitamin C bayam, 12 kali kalsium, dan 2 kali protein susu (Husain, 2015). Daun kelor membantu menurunkan berat badan, penyakit jantung, diabetes, kesehatan mata, rematik, dan kanker (Sukainah, 2017). Kualitas nutrisi dan fisikokimia mie sagu basah meningkat dengan fortifikasi tepung daun kelor. Untuk membentengi mie sagu basah dengan tepung daun kelor, penelitian ini menguji beberapa level.

Berdasarkan potensi tepung sagu sebagai pangan lokal yang tinggi karbohidrat dan daun kelor sebagai pangan kaya protein, mie sagu basah dengan ekstrak kasar daun kelor perlu diteliti. Penelitian ini mengkaji pengaruh % ekstrak daun kelor dan filtrasi terhadap kualitas fisik dan organoleptik mie sagu basah.

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan tingkat fortifikasi tepung daun kelor yang tepat pada pembuatan mie sagu basah.
2. Menganalisa kelayakan usaha pembuatan mie sagu dengan portifikasi tepung daun kelor

1.3. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, dapat menambah wawasan dan pengetahuan dan pemanfaatan pangan lokal untuk menjadikan tepung sagu dan tepung daun kelor dalam pembuatan mie sagu basah, sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang memanfaatkan pangan lokal sagu, dan daun kelor untuk dijadikan tepung dalam pembuatan mie sagu basah sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi.

4. Hipotesis Penelitian

1. Diduga fortifikasi tepung daun kelor yang baik akan menghasilkan mie sagu basah yang berkualitas.
2. Diduga usaha pembuatan mie sagu basah dengan fortifikasi tepung daun kelor layak untuk diusahakan.

Rabita Gani

ORIGINALITY REPORT

21 %
SIMILARITY INDEX

20 %
INTERNET SOURCES

2 %
PUBLICATIONS

7 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	7 %
2	ojs.unm.ac.id Internet Source	6 %
3	Submitted to Universitas Negeri Padang Student Paper	2 %
4	dearachman.blogspot.com Internet Source	1 %
5	www.coursehero.com Internet Source	1 %
6	www.researchgate.net Internet Source	1 %
7	www.neliti.com Internet Source	1 %
8	lumbangresep.blogspot.com Internet Source	1 %
9	sipora.polije.ac.id Internet Source	1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Rabita Gani

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
