

Amadeus Etama

by UNITRI Press

Submission date: 05-Nov-2023 06:13PM (UTC-0800)

Submission ID: 2012711132

File name: Amadeus_Etama.docx (39.94K)

Word count: 1047

Character count: 6286

**PROPORSI TEPUNG LABU KUNING DAN TEPUNG JAGUNG PULUT
DALAM PEMBUATAN MIE INSTAN SERTA ANALISA USAHA**

SKRIPSI



**Oleh
AMADEUS ETAM
2018340007**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2023**

RINGKASAN

Tepung merupakan suatu bubuk yang berasal dari butiran gandum yang digunakan sebagai bahan baku berbagai olahan di Indonesia. Sampai saat ini Indonesia tergantung pada terigu yang di impor dari Negara luar. Setiap Tahun ini, semakin banyak produk pangan yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya tepung sebagai bahan dasarnya . Indonesia terus mengimpor impor gandum, dengan 10,43 gandum,ton masuk pada tahun 2020, menurut statistik BPS .dengan 10,43 juta ton datang pada tahun 2020 , menurut statistik BPS . Oleh karena itu hasilnya, itu penting untuk menambahkan komponen tambahan , termasuk jagung untuk menambahkan dan labu kuning , ke dalam bahan inti saat memproduksi mie.komponen tambahan , antara lain jagung pulut dan labu kuning , menjadi bahan inti pembuatan mie . Untuk mengurangi impor gandum masyarakat Indonesia sering menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku tepung dalam membuat produk salah satunya yaitu labu kuning. Selain labu kuning, sumber pangan lainnya adalah jagung pulut. Salah satu tanaman yang berada di Nusa Tenggara Timur, khususnya di Manggarai, adalah jagung pulut (*zea mays ceratina kulesh*) atau dikenal juga dengan sebutan jagung lengket atau jagung lilin . Perkebunan jagung di NTT seluas 10.238 hektar dengan total produksi 22.192 ton . Khususnya di Manggarai, adalah jagung pulut (*zea mays ceratina kulesh*), disebut juga jagung lengket atau jagung lilin . Perkebunan jagung di NTT seluas 10.238 hektar dengan total produksi 22.192 ton . Penelitian dilaksanakan pada September 2022 - Oktober 2022 di Laboratorium Rekayasa Proses Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.

Penelitian ini menggunakan (RAK) dengan dua faktor. Faktor 1 perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning yang terdiri dari 3 taraf. Faktor 2 adalah penambahan tepung jagung pulut yang terdiri dari 3 taraf. Parameter yang diuji adalah kadar air, kadar abu, cooking time daya serap air dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur).

Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik pada proporsi tepung terigu 85% tepung labu kuning 15% dengan penambahan tepung jagung pulut 15% yaitu dan kadar air 1,70%, kadar abu 0,024%, Cooking time 31,89 detik, daya serap air 8,00%, kesukan warna 4,90, kesukaan aroma 4,15, kesukaan rasa 3,75 dan kesukan tekstur 3,80. Analisis kelayakan usaha mie instan proporsi tepung terigu : tepung labu kuning dengan tambahan tepung maizena pulut patut dicoba, karakteristik harga pokok produksi (HPP) mie instan sebesar Rp 1.901,02 dengan harga jual sebesar Rp Rp. 2.661,42 per bungkus. Break Even Point (BEP) sebesar 18.849,72 unit atau senilai Rp. 50.167.392.85.

Kata kunci : *Tepung Terigu, Tepung Labu Kuning dan Tepung Jagung Pulut*

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung terbuat dari biji gandum digunakan sebagai bahan baku berbagai produk di Indonesia. Sampai saat ini Indonesia tergantung pada terigu yang di impor dari Negara luar. Berdasarkan data (BPS, 2020), Tepung terigu bermanfaat dalam pembentukan gluten. Gluten dapat membuat adonan menjadi lebih lembut, elastis dan tahan terhadap gas CO₂ sehingga proses pengembangannya cepat pada proses pencetakan. Selain tambahan, akan bergabung dengan pati untuk menghasilkan struktur dinding sel yang membuat produk menjadi renyah .krisisnya . Tahun ini, semakin banyak produk yang menggunakan tepung terigu sebagai dasarnya . mengimpor gandum, dengan 10,43 juta ton datang pada tahun 2020, menurut statistik BPS . Oleh karena itu, penting untuk menambahkan komponen tambahan , termasuk jagung pulut dan labu kuning , ke dalam bahan inti saat memproduksi mie .

Untuk mengurangi impor gandum masyarakat Indonesia sering menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku tepung dalam membuat produk, salah satunya yaitu labu kuning, sedangkan produksinya di Indonesia mencapai 523.063 ton (Fauzi et al., 2017) dengan pemanfaatannya 466.400 ton (Kementerian Pertanian, 2018). Di bidang pangan, labu kuning dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif, terlebih dahulu diolah menjadi tepung. Penggantian tepung labu kuning dengan mengurangi jumlah gluten gandum menghasilkan produk mie yang elastis dan lembab.. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa semakin banyak labu bubuk digunakan maka akan semakin kurang elastis (Rahmi et al., 2011). Namun labu bubuk mempunyai kandungan protein lebih kecil yaitu 7,63% (Toan dan Thuy, 2018). Oleh karena itu ditambahkan bahan lain pada produk mie berprotein tinggi, antara lain penambahan tepung terigu. Selain labu kuning, sumber pangan lainnya adalah jagung. Jagung pulut (*zea mays ceratina kulesh*) merupakan tanaman pangan di daerah Nusa Tenggara Timur, khususnya di Manggarai, meliputi area seluas 10.238 hektar dengan luas total 10.238 hektar dan hasil panen sebanyak 22.192 ton (Dirjen Kementerian Pangan dan Pertanian, 2017). Jagung Pruitt enak, lebih harum dan lembut. Rasa ini terjadi karena biji jagung mengandung amilopektin hingga 90% atau bahkan 100% (Suarni, 2009).

Keunggulan tepung jagung modifikasi dibandingkan tepung jagung tradisional tercermin pada karakteristik putuhnya (55,50% vs 30,20%), daya serap air (2,58 g/g vs 2,24 g/g) dan kelarutan dalam air (0,58 g/ml vs 0,27 g/ml). Diperlukan penelitian lebih lanjut

mengenai penerapan tepung jagung lilin termodifikasi sebagai pengganti gandum pada berbagai olahan makanan, sehingga menghasilkan produk mie jagung yang memiliki sifat sensoris tidak berbeda dengan produk berbahan baku gandum.

Namun, penggunaan tepung labu kuning dan tepung jagung untuk membuat mie instan memiliki kelemahan. Menurut majalah Juanda (2012) (Triyani et al., 2013), sejauh ini tepung labu kuning hanya mampu menggantikan 10% dari total berat tepung, dikarenakan tidak mengandung gluten seperti tepung terigu. Seperti yang dilaporkan oleh Sugiono dkk., 2007, jagung pulut melaporkan kandungan amilosa lebih tinggi dan nilai viskositas kemunduran yang lebih rendah. Penggunaan jagung lilin (Aini dkk., 2007) dengan kandungan amilosa yang lebih sedikit (11,98%) perbandingan dengan jenis jagung lainnya (17,6%) dapat meningkatkan nilai viskositas fallback sehingga berpengaruh pada perbaikan produk.

Berdasarkan permasalahan diatas maka, diperlukan penelitian dengan judul “Proporsi Tepung Labu Kuning dan Tepung Jagung Pulut dalam Pembuatan Mie Instan serta Analisa Usaha” dengan tujuan agar mendapatkan proporsi produk terbaik serta analisis usahanya.

5

1.2 Tujuan Penelitian

1. Dapatkan perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning terbaik dengan menambahkan tepung jagung pulut untuk membuat mie instan.
2. Menganalisis kelayakan pembuatan mie instan dengan menggunakan kombinasi tepung labu kuning dan tepung jagung pulut terbaik.

3

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat memberikan informasi terkait perbandingan tepung labu kuning dan tepung jagung pulut pada produksi mie instan..

1.4 Hipotesa

8

1. Diduga perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning dengan penambahan tepung jagung pulut berpengaruh terhadap mie instan.
2. Diduga mie instan mengandung perbandingan bubuk labu kuning dan bubuk jagung pulut yang patut untuk dicoba..

Amadeus Etama

ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

13%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.ub.ac.id Internet Source	2%
2	123dok.com Internet Source	2%
3	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	2%
4	ejournal2.undip.ac.id Internet Source	2%
5	tauw.blogspot.com Internet Source	2%
6	eprints.umm.ac.id Internet Source	1%
7	Frederika Pellu Dimu, Andriani Rafael, Sonya T.M Nge. ""SUBSTITUSI TEPUNG Cucurbita moschata (Duch.) Poir TERHADAP KADAR β -KAROTEN DAN DAYA TERIMA CAKE LABU KUNING"", Indigenous Biologi : Jurnal Pendidikan dan Sains Biologi, 2021 Publication	1%

8

download.garuda.ristekdikti.go.id

Internet Source

1 %

9

es.scribd.com

Internet Source

1 %

10

brother-quiet.xyz

Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Amadeus Etama

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
