

Maria Natalia Pira

by UNITRI Press

Submission date: 23-Sep-2024 12:58PM (UTC+0530)

Submission ID: 2451808806

File name: Maria_Natalia_Pira.docx (58.34K)

Word count: 891

Character count: 5597

**KAJIAN JENIS DAN PROPORSI UBI JALAR DAN TEMPE
GEMBUS PADA PEMBUATAN BUBUR TERHADAP KADAR
PROTEIN, KADAR VITAMIN C, UJI ORGANOLEPTIK, DAN
KELAYAKAN USAHA**

SKRIPSI



OLEH

MARIA NATALIA PIRA

2017340037

4

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi

MALANG

2024

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dampak jenis dan proporsi tempe gembus dan ubi jalar terhadap uji organoleptik, kandungan protein, kandungan vitamin C, dan kelayakan usaha dalam pembuatan bubur. Masalah utama yang diangkat meliputi pilihan jenis ubi jalar (ungu dan kuning) dan jumlah tempe gembus (0%, 20%, dan 40%) dalam resep bubur, serta bagaimana hal tersebut akan memengaruhi nilai gizi dan penerimaan produk oleh konsumen. Jenis ubi jalar dan proporsi tempe gembus adalah dua parameter yang digunakan dalam analisis ANOVA dan Nested Randomised Design (RAT) dari data untuk mengidentifikasi perbedaan yang signifikan antara perlakuan. Informasi dikumpulkan melalui kadar protein dan vitamin C, temuan uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur), dan analisis keuangan untuk menentukan kelayakan usaha bisnis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun perubahan varietas ubi jalar tidak mengubah vitamin C, namun perubahan tersebut secara drastis mempengaruhi jumlah protein. Perbandingan preferensi panelis terhadap bubur menggunakan uji organoleptik menunjukkan beberapa perbedaan yang nyata. Komposisi bubur dengan penambahan ubi jalar ungu dan tanpa tempe gembus (V1T1) memiliki nilai efektivitas tertinggi. Bubur ubi jalar ungu dinilai layak secara ekonomi dengan nilai RCR 1,40, HPP Rp 4.997, pendapatan tahunan Rp 252.000.000, dan laba tahunan Rp 72.110.184.

Kata Kunci: Ubi Jalar, Tempe Gembus, Bubur, Kadar Protein, Kadar Vitamin C

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Biji-bijian dimasak dengan air hingga menjadi bubur, lalu disajikan sebagai bubur. Karena teksturnya yang lembut dan mudah dicerna, bubur menjadi pilihan makanan yang baik untuk bayi baru lahir, anak-anak, dan orang dewasa yang kesulitan mencerna makanan padat atau memiliki masalah pencernaan. (Walalangi, 2020) menegaskan bahwa tekstur bubur yang lembut dan berbagai pilihan rasa membuatnya mudah dikonsumsi oleh berbagai macam preferensi makanan.

Bahan utama dalam bubur populer, nasi, memiliki kekurangan seperti kandungan serat rendah, indeks glikemik tinggi, dan nilai gizi buruk. Nasi juga dapat mengakibatkan masalah kesehatan termasuk penyakit jantung, diabetes, dan obesitas. Ubi jalar digunakan sebagai pengganti karena nilai gizinya lebih tinggi.

Berasal dari Hindia Barat (Amerika Latin), ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) adalah tanaman. Ubi jalar, salah satu tanaman sampingan paling berharga di Irian Jaya karena nilai ekspor nonmigasnya yang besar, banyak ditanam di sana dan dimanfaatkan sebagai makanan pokok. Kemampuan untuk mengubah ubi jalar menjadi barang-barang penghasil energi termasuk sirup, gula, tepung, saus, dan alkohol dimungkinkan oleh kemajuan dalam teknologi pengolahan umbi (Abduh, 2019). Hal ini khususnya benar. Di antara sekian banyak zat gizi mikro yang dikandung ubi jalar, seperti vitamin A (karotenoid, terutama dalam varietas daging kuning dan oranye), mangan, tembaga, kalium, zat besi, vitamin B kompleks, vitamin C, dan vitamin E, merupakan salah satu dari tiga keunggulan utamanya. Meskipun sering tersedia dalam makanan olahan atau camilan, ubi jalar juga dikenal baik di luar komunitas Amagloh (Putri et al., 2023).

Selain ubi jalar, bubur juga mengandung tempe. Ubi jalar memiliki kadar protein yang rendah, oleh karena itu Anda perlu mengonsumsi protein tambahan yang dapat berasal dari sumber nabati dan hewani. Protein nabati dianggap lebih ekonomis daripada protein hewani. Sumber protein nabati lainnya yang layak adalah tempe (Yanti, 2022). Tubuh membutuhkan berbagai nutrisi yang disediakan oleh tempe, termasuk mineral, lipid, karbohidrat, dan protein. Menurut Asbur dan Khairunnisyah (2021), tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang kaya akan antioksidan, khususnya isoflavon faktor-II (6,7,4' trihidroksi isoflavon) yang dapat membantu menunda atau mencegah timbulnya kanker payudara dan penyakit jantung koroner. Menurut Zulfa (2023), tempe gembus mengandung 8,75% protein (w.b.), 84,55% air (w.b.), 0,45% abu (w.b.), 0,39% lemak (w.b.), 5,86% karbohidrat (w.b.), dan 4,36% serat kasar (w.b.). Tempe gembus memiliki tekstur yang lembut dan berwarna putih. Tempe gembus masih banyak ditemukan di pasaran tradisional. Tempe

gembus bisa berbentuk kecil, persegi panjang, memanjang atau bulat (Ramayulis, 2013).

Ide yang menarik adalah menggabungkan ubi jalar dengan tempe untuk menghasilkan bubur, mengingat sifat gizinya yang saling melengkapi dan kandungan vitaminnya yang tinggi. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi jenis ubi jalar dan jumlah gabus tempe yang optimal untuk memaksimalkan kandungan protein dan kualitas organoleptik bubur akhir. Mengevaluasi kelayakan usaha juga penting.

13

1.2. Tujuan penelitian

1. Untuk menguji pengaruh jenis dan jumlah ubi jalar dan tempe gembus terhadap kadar protein, pati, dan uji organoleptik pada bubur.
2. Untuk mengevaluasi kelayakan komersial dari perlakuan terbaik.
3. Untuk menentukan apakah bubur ubi jalar merupakan usaha komersial yang layak.

Manfaat penelitian

1.3.1. Bagi akademisi

1. Menjadi sumber informasi baru dan kontribusi bagi komunitas sekolah
2. Memberikan kesempatan kepada siswa untuk berpartisipasi dalam penelitian ilmiah, baik untuk tesis atau proyek lainnya, karena hal ini akan meningkatkan kemampuan mereka dalam analisis data dan teknik penelitian.

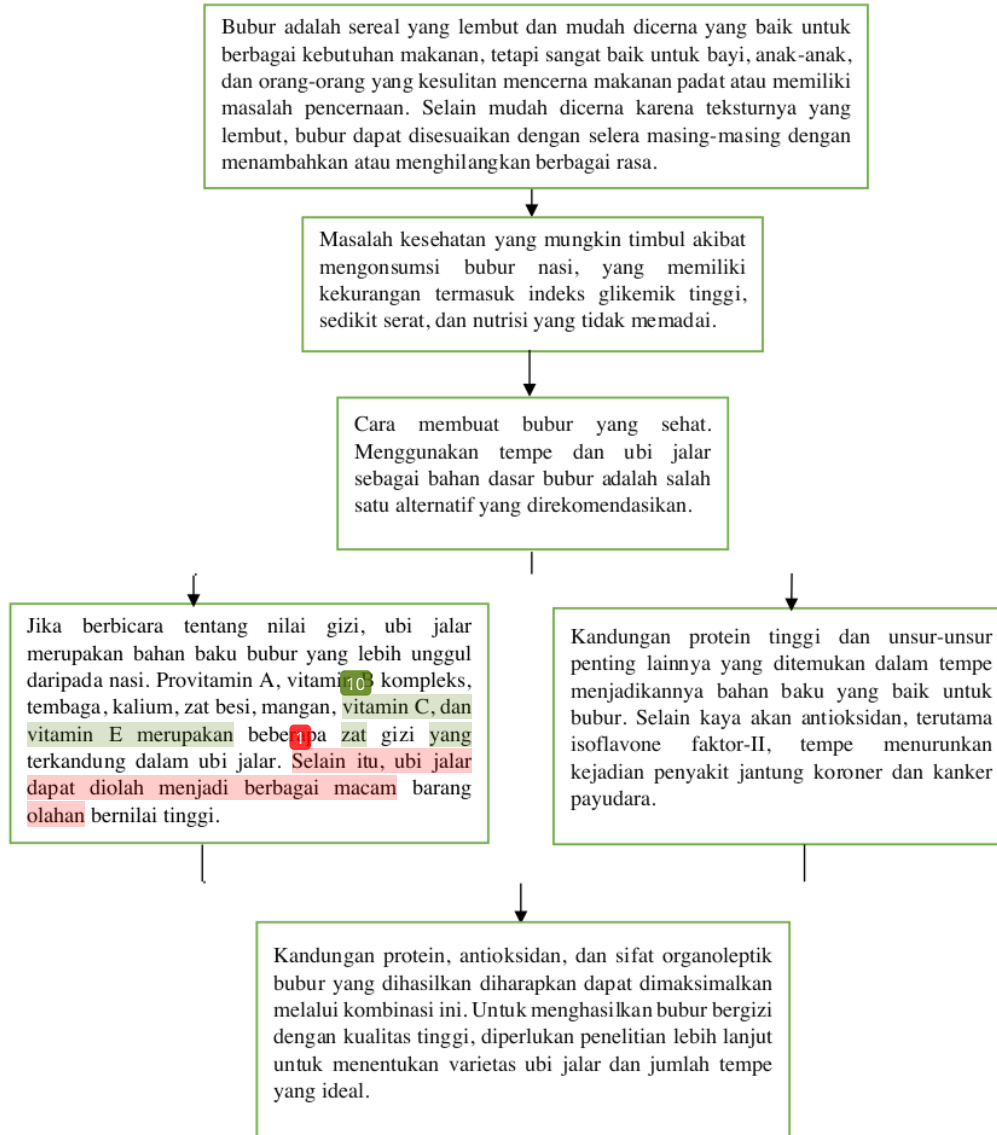
1.3.2. Bagi Masyarakat

Mendidik masyarakat tentang pilihan makanan pengganti yang sehat, memperluas pengetahuan gizi seseorang, mempelajari cara membuat bubur dengan bahan-bahan alami, dan memanfaatkan hasil penelitian sebagai panduan saat membuat keputusan yang berkaitan dengan industri atau bisnis makanan.

1.4. Hipotesis penelitian

1. Saat memasak bubur, mengubah jenis dan jumlah tempe gembus dan ubi jalar akan berdampak besar pada kandungan protein dan pati bubur serta hasil uji organoleptik untuk rasa, tekstur, dan aroma.
2. Dibandingkan dengan metode lain, panelis akan menyukai metode tertentu saat menyiapkan bubur ubi jalar.
3. Kelangsungan komersial bubur ubi jalar bergantung pada beberapa variabel, termasuk tetapi tidak terbatas pada kualitas produk, harga, iklan, dan preferensi pelanggan.

1.5.Kerangka berpikir



Gambar 1.1 Kerangka Berpikir

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	core.ac.uk Internet Source	2%
2	jurnal.uns.ac.id Internet Source	1%
3	chaesaroh17.blogspot.com Internet Source	1%
4	ml.scribd.com Internet Source	1%
5	mcoin.co.id Internet Source	1%
6	studylibid.com Internet Source	1%
7	Astri Puspa Nandini, Roifah Fajri, Ahmad Yani. "DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN NUGGET KOMBINASI KACANG MERAH (Phaseolus Vulgaris. L) DAN HATI AYAM SEBAGAI PANGAN ALTERNATIF SUMBER PROTEIN UNTUK PENCEGAHAN STUNTING", Journal of Holistic and Health Sciences, 2020 Publication	1%

8	docplayer.info Internet Source	1 %
9	repository.unimus.ac.id Internet Source	1 %
10	Septiyanti, Nurhaedar Jafar, Hendrayati. "Hubungan Pola Konsumsi Sayur dan Buah dengan Kejadian Sindrom Metabolik pada Pasien Rawat Jalan di RSUD Labuang Baji Kota Makassar", Window of Public Health Journal, 2020 Publication	1 %
11	download.garuda.ristekdikti.go.id Internet Source	1 %
12	ejournal3.undip.ac.id Internet Source	1 %
13	www.scribd.com Internet Source	1 %
14	www.slideshare.net Internet Source	1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

Maria Natalia Pira

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
