

**Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung
Sorgum (*Shorgum Bicolor.,L.,*) Dan Tepung Pisang Kepok (*Musa Spp*)**

DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN MEMPEROLEH

GELAR SARJANA STRATA 1



**MAHFUD SIDIK
NIM. 201469050018**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
PASURUAN
2019**

LEMBAR KEASLIAN PENULIS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mahfud Sidik

NIM : 201469050018

Fakultas : Pertanian

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Judul : Kajian Karakteristik biskuit yang dipengaruhi perbandingan tepung sorgum (*Shorgum Bicolor.,L.*) dan Tepung Pisang Kepok (*Musa.,SP.*)

Saya menyatakan dan bertanggung jawab dengan sebenarnya bahwa Skripsi ini adalah hasil karya sendiri kecuali cuplikan dari ringkasan yang masing-masing telah saya jelaskan sumbernya. Jika pada waktu selanjutnya ada pihak lain yang mengklaim bahwa skripsi ini sebagai karyanya, yang disertai dengan bukti-bukti yang cukup maka saya bersedia untuk dibatalkan gelar sarjana pertanian saya beserta pihak hak dan kewajiban yang melekat pada gelar tersebut.



LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan
Tepung Sorgum(*Shorgum Bicolor L*) Dan Tepung Pisang
Kepok(*Musa Spp*)

Disusun Oleh : Mahfud Sidik

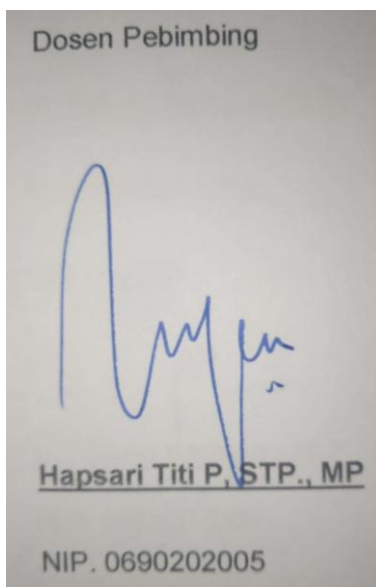
NIM : 2014.69.05.0018

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah diperiksa dan disetujui

Pasuruan, 05 Agustus 2019

Menyetujui



LEMBAR PENGESAHAN

TELAH DIPERTAHANKAN DI DEPAN MAJELIS PENGUJI SKRIPSI, FAKULTAS
PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN, PADA :

HARI : Kamis

TANGGAL : 08 Agustus 2019

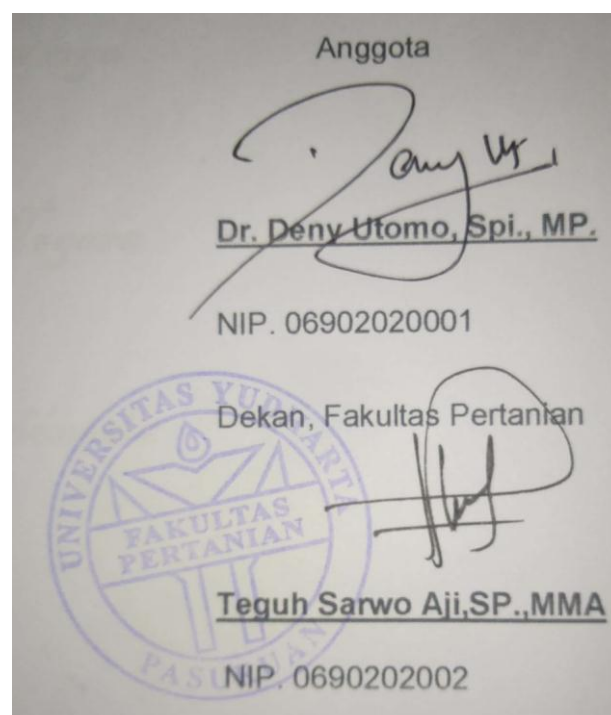
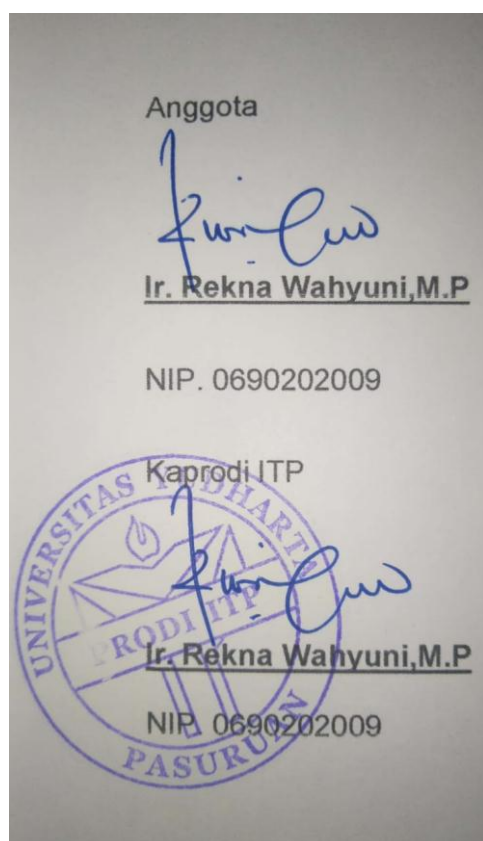
JAM : 09.00 – selesai

JUDUL : Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung
Sorgum(*Shorgum Bicolor L*) Dan Tepung Pisang Kepok(*Musa Spp*)

DI NYATAKAN

MAJELIS PENGUJI

Penguji utama



LEMBAR PERSEMBAHAN

Skripsi

Ini

ditujukan

kepada

semua

warga

Negara

Indonesia

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan produk biskuit dari tepung sorgum (*Shorgum Bicolor L.*) dan tepung pisang kepok (*Musa S.P.*). manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman biskuit, sebagai bahan informasi pengetahuan mengenai pembuatan biskuit berbahan baku lokal, meningkatkan penganekaragaman produk pangan dari tepung sorgum (*Shorgum Bicolor L.*) dan tepung pisang kepok (*Musa S.P.*) untuk pembuatan biskuit sekaligus mengurangi penggunaan tepung terigu.

Rancangan perlakuan pada penelitian ini terdiri dari satu faktor yaitu pengaruh perbandingan tepung sorgum dan tepung pisang yang terdiri dari 5 (lima) taraf : A1 (50%:50), A2 (75%:25%), A3 (25%:75%), A4 (60%:40%), dan A5 (40%:60%). Rancangan perlakuan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan.

Pada penelitian ini hasil terbaik yang dilihat dari respon organoleptik meliputi aroma, rasa, warna, dan tekstur yang paling disukai yaitu biskuit A4 dengan perbandingan 60% tepung sorgum : 40% tepung pisang, dengan rata-rata kadar protein 2,3%, kadar abu 0,37%, dan kadar air 4,3%.

Kata kunci : *cookies*, sorgum, pisang kepok

Abstrack

The purpose of this research is to produce biscuit products from sorghum flour (Shorgum Bicolor L.) and kepok banana flour (Musa S.P) the benefit of this research is to increase biscuit diversification as information material knowledge about making biscuits made from local raw materials, increasing the diversification of food products from sorghum flour and kepok banana flour for manufacturing biscuits while reducing the use of the flour.

The treatment design in this study consisted of one factor, the effect of the comparison of sorghum and banana flour consisting of 5 (five) levels A1 (50%:50), A2 (75%:25%), A3 (25%:75%), A4 (60%:40%), and A5 (40%:60%). The treatment design used in this study is Randomized Block Design (RBD) with 3 replications.

In this study the best results are seen from the organoleptic response covering the aroma, taste, color, and texture most preferred, A4 biscuits with a ratio of 60% sorghum flour : 40% banana flour, on average protein content 2,3%, ash content 0,37%, and water content 4,3%.

Keyword : cookies, shorgum, kapok banana

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul **“Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung sorgum (*Shorgum Bicolor L.*) Dan Tepung pisang (*Musa Spp.*)”**.

Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi persyaratan yang harus dilakukan oleh mahasiswa/i tingkat akhir dalam menyelesaikan pendidikan tingkat sarjana pada program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Tugas Akhir ini disusun sebaik mungkin dengan harapan mencapai hasil yang optimal. Namun, penulis menyadari dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan. Penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan, pengarahan, serta masukan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. kedua orang tua saya atas do'a, dukungan, dan kasih sayang yang selalu tercurah selama ini
2. Hapsari Titi P, STP., MP, selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, pengarahan dan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

3. Ir. Rekna Wahyuni, MP selaku Kaprodi Dptudi Ilmu Teknologi Pangan Universitas Yudharta Pasuruan yang telah memberikan masukan dan pengarahan agar Tugas Akhir penulis dapat lebih baik lagi.
4. Seluruh staf dosen pengajar Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan.
5. Seluruh staf karyawan Tata Usaha Fakultas Pertanian Universitas Yudharta yang telah banyak membantu dalam persiapan sarana dan prasarana.
6. Semua rekan-rekan di Program Studi Teknologi Pangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan, semangat dan membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyusun Tugas Akhir ini, semoga amal baik yang telah diberikan dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Akhir kata Laporan Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada orang tua tercinta, yang telah mendidik dan mengajarkan makna hidup. Hanya do'a yang bisa penulis panjatkan semoga rahmat Allah SWT senantiasa tercurah kepada orang tua penulis dan semoga Allah SWT mengumpulkan kita kembali di Surga- nya, Amin.

Pasuruan, 30 juli 2019

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR KEASLIAN PENULIS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5

2.1 <i>cookies</i>	5
2.2 <i>shorgum Bicolor L</i>	8
2.3 Pisang Kepok (<i>Musa Spp</i>)	14
2.4 Bahan Baku Penunjang	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Tempat Penelitian	20
3.2 Alat dan Bahan	20
3.2.1 Alat	20
3.2.2 Bahan	20
3.3 Metodologi Penelitian	21
3.4 Pelaksanaan Penelitian	23
3.5 Pembuatan <i>Cookies</i>	24
3.6 Diagram Alir Penelitian	25
BAB IV PEMBAHASAN	26
4.1 Analisis Kimia	26
4.1.1 Kada Protein	26
4.1.2 Kadar Abu	28
4.1.3 Kadar Air	29
4.2 Uji Organeloptik	32
4.2.1 Rasa	32

4.2.2 Warna	33
4.2.3 Aroma	35
4.2.4 Tekstur	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Keterangan	Halaman
1.	SNI <i>cookies</i>	6
2.	Perbandingan Kandungan Gizi beberapa bahan pangan	10
3.	Komposisi nutrisi dan sereal lain (per 100g)	11
4.	Kelebihan dan kekurangan beberapa bahan pangan	11
5.	Kandungan gizi buah pisang per 100g	17
6.	Formulasi pembuatan <i>Cookies</i>	19
7.	Pengaruh perbandingan tepung sorgum dan tepung pisang terhadap kadar Protein	25
8.	Pengaruh perbandingan tepung sorgum dan tepung pisang terhadap kadar Abu	27
9.	Pengaruh perbandingan tepung sorgum dan tepung pisang terhadap kadar Air	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Keterangan	Halaman
1.	<i>Cookies</i>	6
2.	Tumbuhan <i>Shorgum Bicolor L</i>	8
3.	Tepung <i>Shorgum Bicolor L</i>	8
4.	Buah Pisang <i>Musa S.P</i>	14
5.	Tepung pisang <i>Musa S.P</i>	14
6.	Grafik rata-rata kadar Protein.....	26
7.	Grafik rata-rata Kadar Abu.....	28
8.	Grafik rata-rata Kadar Air	29
9.	Grafik rata-rata organeloptik rasa	30
10.	Grafik rata-rata organeloptik warna	31
11.	Grafik rata-rata organeloptik aroma	32
12.	Grafik rata-rata organeloptik tekstur	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Keterangan	Halaman
1	Formulir uji organeloptik	36
2	Data hasil analisis kimia	37
3	Data hasil uji organeloptik	38
4	Dokumentasi	46