

A/GMSc/1983/027
J

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI
TERHADAP DAYATERIMA KUE BANGKET SAGU

Oleh
DWI SISWATI
A 150299



JURUSAN GIZI MASYARAKAT DAN SUMBERDAYA KELUARGA
FAKULTAS PERTANIAN INSTITUT PERTANIAN BOGOR

1983

RINGKASAN

DWI SISWATI. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Daya Terima Kue Bangket Sagu (Dibawah bimbingan M. KHUMALDI dan EMMY KARSIN).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kedelai terhadap daya terima kue bangket sagu dan untuk mengetahui daya terima sasaran, yaitu anak prasekolah terhadap kue bangket yang terpilih dari uji organoleptik di laboratorium.

Perlakuan pada penelitian ini adalah cara pengeringan kedelai sebelum ditepungkan dan jumlah atau proporsi tepung kedelai dalam campuran. Pada cara pengeringan dilakukan dua cara yaitu disangrai dan dijemur. Sedangkan proporsi kedelai dalam campuran dimulai pada 15 persen dan seterusnya dengan selang yang sama yaitu 15 persen sampai proporsi tepung kedelai 90 persen.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok dengan percobaan faktorial.

Pengamatan yang dilakukan adalah pengamatan organoleptik terhadap warna, aroma dan rasa. Selain itu, pengamatan juga dilakukan pada golongan sasaran yaitu anak prasekolah dan membandingkan dengan kue kontrol.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan yang digunakan pada pembuatan kue ini berpengaruh nyata terhadap daya terima warna, aroma dan rasa.

Hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna kue dengan campuran tepung kedelai yang dijemur; tetapi untuk aroma dan rasa, panelis lebih menyukai kue dengan campuran tepung kedelai yang disangrai pada tingkat agak suka. Semakin tinggi proporsi tepung kedelai dalam campuran, menyebabkan menurunnya tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dan rasa. Dengan menambahkan tepung kedelai di bawah 45 persen, tingkat kesukaan lebih tinggi bila dibandingkan dengan penambahan yang lebih tinggi lagi. Tingkat kesukaan tertinggi dicapai oleh kue dengan campuran 30 persen tepung kedelai hasil perlakuan disangrai. Setelah dicobakan pada anak-anak prasekolah, ternyata kue tersebut bisa diterima pada tingkat agak suka sampai suka.

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI
TERHADAP DAYATERIMA KUE BANGKET SAGU

Oleh
DWI SISWATI
A. 150299

Laporan Masalah Khusus
Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Pertanian

pada
Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor

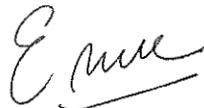
JURUSAN GIZI MASYARAKAT DAN SUMBERDAYA KELUARGA
FAKULTAS PERTANIAN, INSTITUT PERTANIAN BOGOR
1983

Judul : PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG
KEDELAJ TERHADAP DAYATERIMA
KUE BANGKET SAGU

Nama mahasiswa : DWI SISWATI

Nomor pokok : A. 150299

Menyetujui



(Ir. Emmy Karsin)

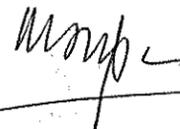


(Ir. M. Khumaidi M.Sc)

Mengetahui



(Ir. Emmy Karsin)



(Ir. Suharjo M. Phil)

Ketua Komisi Pendidikan GMSK Ketua Jurusan GMSK

Tanggal lulus : 20 Januari 1983

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 18 Juli 1958 di Jakarta, dari ibu Turiyah dan ayah Ali Usman, sebagai anak kedua dari delapan bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan di SMA negeri XXIV Jakarta.

Pada tahun 1978, penulis terdaftar sebagai mahasiswa Tingkat Persiapan Bersama di Institut Pertanian Bogor dan pada tahun 1979 diterima sebagai mahasiswa Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Pengasih lagi Penyayang, berkat rahmatNya maka penulis dapat menyelesaikan laporan masalah khusus ini untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi di Institut Pertanian Bogor.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada Ir. M. Khumaidi M.Sc. dan Ir. Emmy Karsin sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran dan kritik selama penelitian hingga selesainya penulisan laporan ini.

Pada kesempatan ini pula penulis menyampaikan terimakasih kepada Kepala Sekolah T.K. Nuraini, Bondongan serta semua pihak yang telah banyak membantu berlangsungnya penelitian hingga penulisan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa tulisan ini masih jauh dari sempurna. Meskipun demikian, semoga tulisan ini bermanfaat bagi pihak yang memerlukan.

Bogor, Januari 1983

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	5
Hipotesis	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Sifat Tanaman Sagu dan Penyebarannya	6
Pengolahan Sagu	8
Produksi Sagu	9
Nilai Gizi Tepung Sagu	11
Penambahan Tepung Kedelai pada Tepung Sagu ..	13
Masalah Penggunaan Kedelai	14
BAHAN DAN METODE	16
Tempat dan Waktu	16
Bahan dan Alat	16
Metode Penelitian	17
Pengambilan Data	22
Analisis Data	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Hasil Uji Organoleptik terhadap Warna	25
Hasil Uji Organoleptik terhadap Aroma	27
Hasil Uji Organoleptik terhadap Rasa	29
Hasil Pengamatan Tingkat Kesukaan Anak Prasekolah	31

Hasil Uji Organoleptik Setiap Perlakuan Dibandingkan dengan Kontrol	33
Kandungan Zat Gizi dari Tepung Campuran	35
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan	39
Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Umur Pemanenan dan Hasil Tepung Sagu Tiap Pohon di Beberapa Daerah di Irian Jaya dan Maluku	8
2. Kandungan Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Karbohidrat	12
3. Hasil Penetapan Zat Gizi Beberapa Jenis Kue Tradisionil yang Terbuat dari Tepung Sagu	13
4. Perbandingan Antara Tepung Kedelai dan Tepung Sagu	19
5. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Kue	26
6. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Kue	28
7. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Kue	30
8. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Setiap Kombinasi Perlakuan . . .	31
9. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Anak Prasekolah terhadap Kue	32
10. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna, Aroma dan Rasa Dibandingkan dengan Warna, Aroma dan Rasa Kue Kontrol	34
11. Kandungan Zat Gizi dari Tepung Campuran dalam 100 gram Bahan	36
12. Kandungan Protein dan Kalori dalam 100 gram Kue Bangket	36
13. Nilai Protein Score dan NPU Kue Bangket . . .	37