

ABSTRAK

Kebutuhan masyarakat yang besar terhadap tepung terigu memicu terjadinya impor dengan jumlah yang cukup besar. Salah satu cara untuk memecahkan masalah yang terjadi saat ini yaitu dengan cara mensubstitusi tepung terigu dengan tepung sukun yang dijadikan pancake. Pancake merupakan suatu makanan olahan yang banyak disukai konsumen karena rasanya yang enak disertai dengan tampilan yang menarik. Tujuan dari penelitian adalah untuk memberikan informasi mengenai kondisi optimum dengan penambahan gum arab pada pembuatan pancake. Parameter tekstur yang diukur adalah hardness, adhesiveness, cohesiveness, chewiness, gumminess dan springiness dengan penggunaan tepung sukun (10, 20 dan 30%) dan Gum arab (1, 2 dan 3%) menggunakan Texture Analyzer TAXT-Plus diameter 0,1923 inch, kecepatan 2 mm/detik, dan kedalaman penetrasi 15 mm dengan menggunakan metode RAL (rancangan acak lengkap). Penggunaan tepung sukun dengan penambahan gum arab berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap springiness (0,020) dan tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap hardness (0,120), adhesiveness (0,176), cohesiveness (0,176), gumminess (0,183) dan chewiness (0,300) pancake. Penambahan tepung sukun 30% dan gum arab 2% menghasilkan pancake yang baik dengan asumsi bahwa hardness, adhesiveness dan gumminess diharapkan rendah, sedangkan cohesiveness, springiness dan chewiness diharapkan tinggi.

Kata kunci: Tepung sukun, Gum arab, pancake, tekstur

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah Rabbul Alamiin atas limpahan Rahmat-Nya sehingga skripsi berjudul **“Sifat Tekstural *Pancake* tersustitusi Tepung Sukun dengan pembentuk Gum Arab”** ini dapat selesai tepat waktu.

Saya sampaikan terima kasih banyak kepada:

1. Drs. H. Kaswan Badami, M.Si (Dekan Fakultas Pertanian) dan Darimiyya Hidayati, STP., MP (Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian).
2. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D dan Ifan Maflahah, STP., MP, terima kasih atas bimbingan intensif dan masukan yang sangat membantu penulisan skripsi ini.
3. Sri Hastuti, SPT., M.Si dan Supriyanto, STP., MP, terima kasih atas bimbingan intensif dan masukan yang sangat membantu penulisan skripsi ini.
4. Orang tua saya, Abd. Manaf B.A. dan Joharia terimakasih do'a dan dukungannya atas semangat yang diberikannya mulai dari awal skripsi sampai akhir skripsi.
5. Tim Program Kreativitas Mahasiswa Penelitian: Yayuk Yuliatin, Sitti Rosipah, Moh. Sabikun Najah, Prasti Utami dan Angraini.
6. Dosen dan laboran Program Studi Teknologi Industri Pertanian atas saran dan dukungan teknis pelaksanaan penelitian.
7. Rekan-rekan HIMATIPA yang banyak memberikan bantuan teknis penelitian.

Bangkalan, 04 Juni 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	vi
DEDIKASI	vii
ABSTRAK	viii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. RUMUSAN MASALAH	3
1.3. TUJUAN PENELITIAN.	3
1.4. MANFAAT PENELITIAN	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. SUKUN	4
2.1.1. Klasifikasi Tanaman Sukun	4
2.1.2. <i>Pancake</i>	5
2.1.3. Bahan-bahan Pembuat <i>Pancake</i>	5
III. METODE PENELITIAN	8
3.1. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN	8
3.2. BAHAN DAN ALAT	8
3.3. TAHAPAN PENELITIAN	8
3.4. PARAMETER PENELITIAN	11
3.4.1. Pengujian Pancake	11
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1. PENGUJIAN <i>PANCAKE</i>	13
4.1.1. <i>Hardness</i> (Tingkat Kekerasan <i>Pancake</i>).	13

4.1.2. <i>Adhesiveness</i> (Tingkat Kelengketan <i>Pancake</i>).....	14
4.1.3 <i>Cohesiveness</i> (Tingkat Daya Tarik <i>Pancake</i>).....	15
4.1.4. <i>Springiness</i> (Tingkat Kekenyalan <i>Pancake</i>).....	16
4.1.5. <i>Gumminess</i> (Kekerasan x Daya Tarik).....	16
4.1.6. <i>Chewiness</i> (Mudah Dikunyah <i>Hardness</i> x <i>Cohesiveness</i> x <i>Cpringiness</i>)....	17
V. PENUTUP	19
5.1. KESIMPULAN.....	19
5.2. SARAN	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Diagram Alir Tahapan Penelitian	9
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Sukun	10
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatan <i>Pancake</i>	11

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Sukun.....	4
Tabel 2.2. Komposisi Kimia Tepung Terigu.....	6
Tabel 3. 1. Bahan dan Alat Pembuatan Tepung Sukun, Pembuatan <i>Pancake</i> , dan Pengujian <i>Pancake</i>	8
Tabel 3. 2 Desain Penelitian Pembuatan <i>Pancake</i> Metode RAL	12
Tabel 4.1 Rata-rata Nilai <i>Hardness</i>	13
Tabel 4.2 Rata-rata Nilai <i>Hardness</i> sebagai Pengaruh Konsentrasi Tepung Sukun	13
Tabel 4.3 Rata-rata Nilai <i>Adhesiveness</i>	14
Tabel 4.4. Rata-rata Nilai <i>Cohesiveness</i>	15
Tabel 4.5. Rata-rata Nilai <i>Springiness</i>	16
Tabel 4.6. Rata-rata Nilai <i>Gumminess</i>	16
Tabel 4.7. Rata-rata Nilai <i>Gumminess</i> sebagai Efek KonsentrasiTepung Sukun...	17
Tabel 4.8 Rata-rata Nilai <i>Chewiness</i> sebagai Pengaruh Konsentrasi Tepung Sukun	17
Tabel 2.1. Analisis Variansi bagi <i>Hardness</i>	23
Tabel 2.2. Analisis Variansi bagi <i>Adhesiveness</i>	23
Tabel 2.3. Analisis Variansi bagi <i>Cohesiveness</i>	24
Tabel 2.4. Analisis Variansi bagi <i>Springiness</i>	24
Tabel 2.5. Analisis Variansi bagi <i>Gumminess</i>	24
Tabel 2.6. Analisis Variansi bagi <i>Chewiness</i>	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Proses Pembuatan <i>Pancake</i>	22
Lampiran 2. Analisis Variansi.....	23
Lampiran 3. Contoh Grafik dari Uji Tekstur <i>Pancake</i>	26
Lampiran 4. Contoh Gambar <i>Pancake</i>	33
Lampiran 5. Dokumentasi.....	34