

KARYA TULIS ILMIAH

**ANALISIS PROKSIMAT TEPUNG TALAS BENENG (*XANTHOSOMA*
UNDIPES K. KOCH) DENGAN PERENDAMAN AIR PANAS PADA
SUHU BERBEDA**



TIA PRATIWI

P01031121140

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2024

**ANALISIS PROKSIMAT TEPUNG TALAS BENENG (*XANTHOSOMA
UNDIPES K. KOCH*) DENGAN PERENDAMAN AIR PANAS PADA
SUHU BERBEDA**

Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan



TIA PRATIWI

P01031121140

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2024

PERNYATAAN PERSETUJUAN

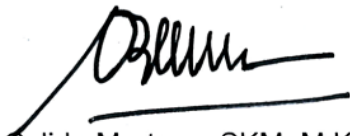
Judul : Analisis Proksimat Tepung Talas Beneng
(*Xanthosoma undipes* K.Koch) Dengan
Perendaman Air Panas Pada Suhu Berbeda

Nama Mahasiswa : Tia Pratiwi

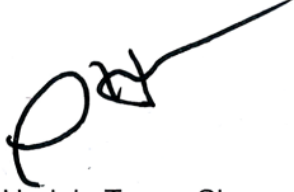
Nomor Induk Mahasiswa : P01021121140

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :


Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes

Pembimbing Utama / Ketua Penguji


Dr. Haripin Togap Sinaga, MCN

Anggota Penguji I


Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

Anggota Penguji II

Mengetahui :

Ketua Jurusan,



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

NIP : 196906231990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

TIA PRATIWI “ANALISIS PROKSIMAT TEPUNG TALAS BENENG (*XANTHOSOMA UNDIPIES* K. KOCH) DENGAN PERENDAMAN AIR PANAS PADA SUHU BERBEDA” (DIBAWAH BIMBINGAN OSLIDA MARTONY)

Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) merupakan sumber pangan lokal khas Banten yang banyak tumbuh secara liar dikawasan Gunung Karang, Kabupaten Pandeglang. Talas beneng mempunyai ukuran yang besar dengan kadar protein tinggi sebesar 8,77% dan kandungan pati yang tinggi sekitar 70-80% sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi aneka produk pangan setengah jadi seperti tepung talas beneng.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui analisis proksimat tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) dengan perendaman air panas pada suhu berbeda.

Penelitian ini dilaksanakan di Balai Standarisasi Dan Pelayanan Jasa Industri Medan pada bulan Mei hingga Juni 2024. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan eksperimen laboratorium. Bahan yang digunakan adalah tepung talas beneng yang dihasilkan dari dua proses yang berbeda yaitu perendaman talas beneng dengan air panas suhu 70⁰C dan perendaman talas beneng dengan air panas suhu 90⁰C.

Hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa tepung talas beneng yang paling tinggi kadar protein suhu 70⁰C yaitu 6,18%, karbohidrat suhu 70⁰C yaitu 61,2%, serat kasar suhu 90⁰C yaitu 19,4%, lemak total suhu 90⁰C yaitu 0,71%, kadar air suhu 90⁰C yaitu 11,8%, kadar abu suhu 70⁰C yaitu 3,18%.

Dari hasil dapat disimpulkan bahwa kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi dapat dimanfaatkan sebagai pengganti olahan makanan pada penderita penyakit diabetes melitus.

Kata Kunci : Proksimat, Tepung Talas Beneng, Perendaman Air Panas

ABSTRACT

TIA PRATIWI "PROXIMATE ANALYSIS OF BENENG TARO FLOUR (*XANTHOSOMA UNDIPIES K. KOCH*) USING HOT WATER SOAKING AT DIFFERENT TEMPERATURES" (CONSULTANT: OSLIDA MARTONY)

Beneng taro (*Xanthosoma undipes K. Koch*) is a local food source typical of Banten which grows wild in the Gunung Karang area, Pandeglang Regency. Taro beneng has large in size with a high protein content of 8.77% and a high starch content of around 70-80%, so it has the potential to be developed into various semi-finished food products such as taro beneng flour.

This research aimed to determine the proximate analysis of Beneng taro flour (*Xanthosoma undipes K. Koch*) by soaking it in hot water at different temperatures.

This research was conducted at the Medan Industrial Standardization and Service Center from May to June 2024. This type of research was descriptive quantitative with a laboratory experimental approach. The material used was Beneng taro flour which is produced from two different processes, namely soaking Beneng taro with hot water temperature 70°C and soaking Beneng taro with hot water temperature 90°C. The results of the proximate analysis showed that Beneng taro flour had the highest protein content at 70°C, namely 6.18%, carbohydrates at 70°C, namely 61.2%, crude fiber at 90°C, namely 19.4 %, total fat at 90°C was 0.71%, water content at 90°C was 11.8%, ash content at 70°C was 3.18%.

From the results, it can be concluded that high protein and carbohydrate content can be used as a substitute for processed foods in people with diabetes mellitus.

Keywords: Proximate, Beneng Taro Flour, Hot Water Soaking



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul “Analisis Proksimat Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) Dengan Perendaman Air Panas Pada Suhu Berbeda”.

Dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku ketua Jurusan Prodi D-III Gizi Politeknik Kesehatan Medan dan selaku Dosen Penguji II.
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes selaku Ketua Program Studi Diploma III Jurusan Gizi.
3. Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan masukan untuk karya tulis ilmiah ini.
4. Dr. Haripin Togap Sinaga, MCN selaku Dosen Penguji I.
5. Kedua Orangtua dan adik saya yang selalu memberikan dukungan, kasih sayang serta doa kepada penulis dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
6. Sahabat dan teman-teman satu bimbingan yang membantu dan memberikan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, baik dari segi penulisan maupun isi. Maka dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran guna perbaikan dan penyempurnaan karya tulis ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUANU PUSTAKA	5
A. Talas Beneng	5
1. Definisi Talas Beneng	5
2. Morfologi Umbi Talas Beneng.....	6
3. Klasifikasi Talas Beneng.....	7
4. Karakteristik Talas Beneng	7
B. Manfaat Talas Beneng	8
C. Perendaman Air Panas	9
D. Kadar Oksalat	9
E. Tepung Talas Beneng.....	10
F. Prosedur Pengiriman Sampel	11
G. Bagan Alur Pembuatan Tepung Talas Beneng	12
H. Standar Mutu Tepung Terigu	13
I. Proksimat	14
1. Kandungan Proksimat.....	14

J. Kerangka Konsep.....	16
K. Definisi Operasional	16
L. Hipotesis	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	18
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	18
C. Bahan dan Alat.....	18
D. Prosedur Penelitian.....	19
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	19
F. Pengolahan dan Analisis Data	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Hasil dan Pembahasan	26
1. Analisis Proksimat	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

No	Halaman
Tabel 1. Karakteristik Talas Beneng	7
Tabel 2. Standar Mutu Tepung Terigu	13
Tabel 3. Definisi Operasional	16
Tabel 4. Bahan Pembuatan Tepung	18
Tabel 5. Alat Pembuatan Tepung	19
Tabel 6. Hasil Analisis Proksimat Tepung Talas Beneng (Xanthosoma Undipes K.Koch) Dengan Perendaman Air Panas Suhu 70 ⁰ C dan 90 ⁰ C.	26

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
Gambar 1. Talas Beneng	5
Gambar 2. Umbi Talas Beneng.....	6
Gambar 3. Bagan Alur Pembuatan Tepung Talas Beneng	12
Gambar 4. Kerangka Konsep.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
Lampiran 1. Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah.....	38
Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Tepung Talas Beneng.....	40
Lampiran 3. Hasil Uji Analisis Proksimat.....	42
Lampiran 4. Pernyataan Keaslian KTI	46
Lampiran 5. Daftar Riwayat Hidup	47
Lampiran 6. Ethical Clearance (EC).....	48