

KARYA TULIS ILMIAH

**PENGARUH VARIASI PERBANDINGAN TEPUNG TAPIOKA DAN
KACANG KEDELAI TERHADAP DAYA TERIMA KERIPIK
TEMPE KECOMBRANG**



**F.TAMARISKA CIBRO
P01031121024**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2024**

**PENGARUH VARIASI PERBANDINGAN TEPUNG TAPIOKA DAN
KACANG KEDELAI TERHADAP DAYA TERIMA KERIPIK
TEMPE KECOMBRANG**

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



**F.TAMARISKA CIBRO
P01031121024**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2024**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Variasi Perbandingan Tepung
Tapioka dan Kacang Kedelai terhadap
Daya Terima Keripik Tempe Kecombrang
Nama Mahasiswa/I : F.Tamariska Cibro
NIM : P01031121024
Program Studi : Diploma III Gizi

Menyetujui :



Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM
Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Dr. Maftiah, DCN, M.Kes
Anggota Penguji



Berlin Sitanggang, SST, M.Kes
Anggota Penguji

Mengetahui :
Ketua Jurusan,



Riris Opusunggu, S.Pd, M.Kes
10600621990032001

Tanggal Lulus : 30 Juli 2024

ABSTRAK

F.TAMA RISK A CIBRO **“PENGARUH VARIASI PERBANDINGAN TEPUNG TAPIOKA DAN KACANG KEDELAI TERHADAP DAYA TERIMA KERIPIK TEMPE KECOMBRANG”** (DI BAWAH BIMBINGAN Dr. TETTY HERTA DOLOKSARIBU)

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Rata rata 50% orang di Indonesia mengonsumsi tempe. Diversifikasi rasa tempe dalam campuran bumbu dan dijadikan keripik dapat menjadi inovasi baru dalam pembuatan tempe.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi perbandingan tepung tapioka dan kacang kedelai terhadap daya terima keripik tempe kecombrang.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), menggunakan 3 (tiga) perlakuan dan 2 (dua) ulangan. Jenis perlakuan yang terdiri dari perbandingan tepung tapioka dan kacang kedelai yaitu perlakuan A 100 g kacang kedelai dan 100 g tepung tapioka; perlakuan B 100 g kacang kedelai dan 67 g tepung tapioka; perlakuan C 100 g kacang kedelai dan 33 g tepung tapioka. Data yang dikumpulkan adalah daya terima yang meliputi warna, tekstur, aroma, dan rasa, yang dinilai oleh 30 orang panelis tidak terlatih. Data yang telah dikumpulkan diolah dengan uji sidik ragam (ANOVA), pada α 5%.

Hasil penilaian menunjukkan bahwa daya terima keripik tempe kecombrang berwarna putih kecoklatan, aroma khas keripik tempe dengan sedikit aroma kecombrang, tekstur renyah, rasa gurih dan memiliki rasa khas kecombrang. Daya terima menunjukkan bahwa tekstur, aroma, dan rasa keripik tempe kecombrang yang paling disukai adalah perlakuan B dengan perbandingan 100 g kacang kedelai dan 67 g tepung tapioka, sedangkan warna keripik tempe kecombrang yang paling disukai adalah perlakuan A dengan perbandingan 100 g kacang kedelai dan 100 g tepung tapioka.

Kata Kunci: Daya terima, kecombrang, keripik tempe

ABSTRACT

F.TAMA RISKI CIBRO "THE EFFECT OF VARIATION OF TAPIOCA FLOUR AND SOYBEAN RATIO ON THE ACCEPTANCE OF KECOMBRANG TEMPE CHIPS" (CONSULTANT: TETTY HERTA DOLOKSARIBU)

Indonesia is the largest tempe-producing country in the world and the largest soybean market in Asia. On average, 50% of people in Indonesia consume tempe. Diversification of tempe flavors in a mixture of spices and made into chips can be a new innovation in making tempe.

This study aimed to determine the effect of variations in the ratio of tapioca flour and soybeans on the acceptability of Kecombrang tempe chips.

The type of research conducted was an experimental study with a Completely Randomized Design (CRD), using 3 (three) treatments and 2 (two) replications. The type of treatment consisting of the ratio of tapioca flour and soybeans was treatment A 100 g soybeans and 100 g tapioca flour; treatment B 100 g soybeans and 67 g tapioca flour; treatment C 100 g soybeans and 33 g tapioca flour. The data collected were acceptability including color, texture, aroma, and taste, which were assessed by 30 untrained panelists. The collected data were processed using the analysis of variance (ANOVA) test, at α 5%.

The assessment results showed that the Kecombrang tempeh chips were brownish white, the typical aroma of tempeh chips with a little torch ginger aroma, crunchy texture, savory taste and had a typical Kecombrang taste, indicating that the texture, aroma, and taste of the Kecombrang tempeh chips were most preferred were treatment B with a ratio of 100 g soybeans and 67 g tapioca flour, while the color of the Kecombrang tempeh chips that were most preferred was treatment A with a ratio of 100 g soybeans and 100 g tapioca flour.

Keywords: Acceptability, Kecombrang, Tempe Chips



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan RahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul **“Pengaruh Variasi Perbandingan Tepung Tapioka dan Kacang Kedelai terhadap Daya Terima Keripik Tempe Kecombrang”**

Penulisan karya tulis ilmiah ini penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini dengan ketulusan hati penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada.

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Dini Lestarina, DCN, M. Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
3. Dr.Tetty Herta Doloksaribu, STP ,MKM selaku Dosen Pembimbing Utama .
4. Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes, selaku Dosen Penguji I.
5. Berlin Sitanggang, SST, M.Kes selaku Dosen Penguji II.
6. Ayah tercinta Lamhot Cibro dan Ibu Karti M Padang yang selalu memberikan doa-doa dan dukungan.
7. Teman-teman satu bimbingan saya yang sudah sama sama berjuang dalam penyusunan penelitian.
8. Terima kasih kepada seluruh panelis yang turut membantu saya dalam melaksanakan penelitian ini

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan dari semua pihak dalam penyempurnaan karya tulis ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Kacang Kedelai (<i>Glycine max</i>)	5
B. Tempe.....	7
C. Kecombrang (<i>Etlingera elatior</i>).....	11
D. Blansir pada Kecombrang	14
E. Pengeringan pada Kecombrang.....	14
F. Tepung Tapioka	14
G. Keripik Tempe kecombrang.....	15
H. Kerangka Konsep.....	19
I. Defenisi Operasional	19
J. Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	20
C. Bahan dan Alat.....	21
D. Tata Letak (<i>Lay out</i>) Percobaan.....	25
E. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	26
F. Pengolahan dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Rendemen Serbuk Kecombrang	28
B. Rendemen Keripik Tempe Kecombrang	29
C. Daya Terima.....	29
1. Warna.....	29
2. Aroma.....	30
3. Tekstur.....	31
4. Rasa.....	32
D. Rekapitulasi Uji Organoleptik	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Nama-nama kacang dan kandungan gizinya	5
2. Kandungan gizi kacang kedelai dan tempe	8
3. Standar mutu tempe	10
4. Kandungan gizi kecombrang	12
5. Komposisi tepung tapioka.....	15
6. Persyaratan mutu keripik tempe	16
7. Kandungan nilai gizi keripik tempe kecombrang	17
8. Definisi operasional.....	19
9. Bahan pembuatan tempe	21
10. Lay out bilangan acak	25
11. Nilai rata-rata kesukaan terhadap warna	26
12. Nilai rata-rata kesukaan terhadap aroma	30
13. Nilai rata-rata kesukaan terhadap tekstur	31
14. Nilai rata-rata kesukaan terhadap rasa.....	32
15. Nilai rata-rata kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa.....	33

DAFTAR GAMBAR

No		Halaman
1.	Kerangka konsep.....	19
2.	Prosedur pembuatan keripik tempe	22
3.	Prosedur blansir kecombrang	25
4.	Penampilan serbuk kecombrang	29
5.	Penampilan keripik tempe kecombrang.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

No		Halaman
1.	Surat persetujuan (<i>informed consent</i>).....	40
2.	Formulir organoleptik.	41
3.	Rekapitulasi rata-rata skor terhadap warna	42
4.	Hasil analisis warna	43
5.	Rekapitulasi rata-rata skor terhadap aroma.....	44
6.	Hasil analisis aroma.....	45
7.	Rekapitulasi rata-rata skor terhadap tekstur	46
8.	Hasil Analisis tekstur	47
9.	Rekapitulasi rata-rata skor terhadap Rasa	48
10.	Hasil Analisis rasa	49
11.	Harga perpori keripik tempe	50
12.	Dokumentasi pengeringan kecombrang	51
13.	Dokumentasi pembuatan tempe kecombrang	52
14.	Dokumentasi pembuatan keripik kecombrang	54
15.	Dokumentasi panelis	55
16.	Bukti bimbingan	56
17.	Surat pernyataan	59
18.	Riwayat hidup	60
19.	Surat pernyataan keaslian KTI.....	61
20.	Formulir <i>ethical clearance</i>	62