

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan penelitian dengan judul **Formulasi Produk Kukis Berbahan Baku Pati Sagu dengan Kombinasi Modified Cassava Flour (MOCAL)**.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ibu Ir. Evy Rossi, M.Sc selaku dosen pembimbing I dan Ibu Shanti Fitriani, SP., M.Sc selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan dorongan dan masukan serta semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada teman-teman yang telah memberikan masukan serta dorongan dalam menyelesaikan laporan penelitian ini. Penelitian ini dibiayai oleh "Higher Education Institutional-Implementation Unit (HEI-UI) Indonesia Managing Higher Education For Relevance and Efficiensy (I-MHERE) Project bersumber dari dana Pinjaman Bank Dunia (IBRD) Loan No. 4789-IND & IDA LOAN No. 4077-IND dengan Surat Kontrak Pelaksanaan Student Grant No. 12/SG/I-MHERE/UNRI/2009 tanggal 30 September 2009.

Akhirnya sangat diharapkan agar laporan penelitian ini bermanfaat bagi kita semua baik untuk masa kini maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, Desember 2009

Yuliarni

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	2
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>3</b>
2.1. Tanaman Sagu .....	3
2.2. Pati Sagu.....	4
2.3. <i>Modified Cassava Fluor (MOCAL)</i> .....	5
2.4. Kukis .....	8
<b>III. BAHAN DAN METODE .....</b>	<b>10</b>
3.1. Tempat dan Waktu .....	10
3.2. Bahan dan Alat .....	10
3.3. Metode Penelitian.....	10
3.4. Pelaksanaan Penelitian .....	11
3.5. Pengamatan .....	12
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>15</b>
4.1. Kadar Air.....	15
4.2. Kadar Abu .....	16
4.3. Kadar Protein.....	17
4.4. Penilaian Organoleptik .....	18
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>24</b>
5.1. Kesimpulan.....	24
5.2. Saran.....	24

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>28</b>

Pabrik	Halaman
1. Komposisi kimia padi sagu	4
2. Komposisi kimia MOCAL dan tepung singkong	6
3. Sifat organoleptik MOCAL dan tepung singkong	8
4. Sifat fisik MOCAL dan tepung singkong	7
5. Sifat rasa kuekis	9
6. Formulasi pembuatan kuekis berbahan baku padi sagu dan MOCAL dengan beberapa perlakuan	11
7. Kandungan kimia beberapa dasar kuekis sagu MOCAL	11
8. Kandungan nutrisi dalam kuekis sagu MOCAL dengan beberapa perlakuan	11
9. Hasil uji lanjut DNMRT terhadap kadar air kuekis	15
10. Hasil uji lanjut DNMRT terhadap kadar abu kuekis	16
11. Hasil uji lanjut DNMRT terhadap kadar protein kuekis	17
12. Data uji organoleptik pada aroma kuekis	18
13. Data uji Friedman pada rasa kuekis	19
14. Data uji organoleptik pada rasa kuekis	20
15. Data uji organoleptik pada tekstur kuekis	21
16. Data uji organoleptik pada penerimaan keseluruhan kuekis	23

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi kimia pati sagu .....	5
2. Komposisi kimia MOCAL dan tepung singkong.....	6
3. Sifat organoleptik MOCAL dan tepung singkong .....	6
4. Sifat fisik MOCAL dan tepung singkong .....	7
5. Syarat mutu kukis.....	9
6. Formulasi pembuatan kukis berbahan baku pati sagu dan MOCAL dengan beberapa perlakuan .....	11
7. Kandungan kimia bahan dasar kukis sagu MOCAL .....	11
8. Kandungan nutrisi adonan kukis sagu MOCAL dengan beberapa perlakuan ..	11
9. Hasil uji lanjut DNMRT terhadap kadar air kukis .....	15
10. Hasil uji lanjut DNMRT terhadap kadar abu kukis .....	16
11. Hasil uji lanjut DNMRT terhadap kadar protein kukis.....	17
12. Data uji organoleptik pada aroma kukis.....	18
13. Data uji Friedman pada warna kukis.....	19
14. Data uji organoleptik pada rasa kukis .....	20
15. Data uji organoleptik pada tekstur kukis.....	21
16. Data uji organoleptik pada penerimaan keseluruhan kukis.....	23

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Diagram alir pembuatan kukis sagu MOCAL.....	28
2. Contoh formulir uji organoleptik .....	29
3. Analisis sidik ragam kadar air .....	30
4. Analisis sidik ragam kadar abu .....	31
5. Analisis sidik ragam kadar protein.....	32
6. Data penilaian organoleptik secara hedonik.....	33
7. Dokumentasi penelitian.....	44

Gedebagan merupakan suatu teknologi dalam pembuatan kue-kue dan gula yang mempunyai sifat khas ketika menggunakan teknologi tradisional dan teknologi modern. Kecilangan atau pengawet dan pengaruh teknologi tidaklah dibantah. Tetapi hal-hal seperti teknologi dan teknologi yang dikembangkan oleh ahli teknologi mungkin saja tidaklah selalu yang diambil dari ahli teknologi tertentu tetapi juga dari ahli teknologi lainnya. Hal ini terjadi karena teknologi yang dikembangkan oleh ahli teknologi tertentu mungkin saja tidaklah selalu yang diambil dari ahli teknologi tertentu tetapi juga dari ahli teknologi lainnya.

Bahan dasar pembuatan kukis adalah tepung 125 g dan gula pasir 100 g dengan menggunakan lempung sagu dari Mocals (Mocals 125 Tepung Sagu MOCAL). Tepung 125 g ini untuk memperoleh kukis dengan karakteristik gula yang baik dan tekstur tidak berpasang mengantara ketergantungan teknologi teknologi yang ada pada teknologi impor. Tepung sagu adalah bahan dasar bahan baku yang dipaparkan dan bersifat bukan polimer sebagaimana gula (Metzger dan Sage 2006). Penulisan dari tepung sagu di gizi seperti sagu mencantumkan kelebihan dibanding tepung dari beras dan manis serupa yaitu mengandung pati tidak terlarut yang positif bagi kesehatan pencernaan.

Konsistensi sagu di Riau saat ini dalam bentuk makaroni tradisional seperti sagu rendang, sagu cembel, laksu sagu, kue bangkit, negi obor dan sebagainya. Namun seiring iklim berubahnya cuaca dan terhadap konsumen sagu semakin menurun. Selain itu bentuk pangan olahan dari sagu adalah kue-kue yang dikemas menjadi sebagai makaroni sebagian. Kue-kue sebagai makaroni selanjutnya berpotensi untuk memenuhi kebutuhan gizi sebagai pendamping makaroni pokok. Kukis dapat diolah

