

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 didibiayai oleh "Higher Education Institutional-Implementation Unit (HEI-UI) Indonesia Managing Higher Education For Relevance and Efficiency (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
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Tanaman Sagu	3
2.2. Pati Sagu	4
2.3. <i>Modified Cassava Fluor</i> (MOCAL)	5
2.4. Kukis	8
III. BAHAN DAN METODE	10
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
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Kadar Air	15
4.2. Kadar Abu	16
4.3. Kadar Protein	17
4.4. Penilaian Organoleptik	18
V. KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1. Kesimpulan	24
5.2. Saran	24



DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	28

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia pati 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. 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 TABEL

Tabel	Halaman
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

Lampiran	Halaman
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

Gembarakan makanan yang akan dibuat-buat yang terdiri dari bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat kue. Bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat kue adalah tepung sagu, gula pasir, telur, vanillin, dan garam. Kue yang akan dibuat adalah kue bolu. Kue bolu adalah kue yang terbuat dari tepung sagu, gula pasir, telur, vanillin, dan garam. Kue bolu adalah kue yang terbuat dari tepung sagu, gula pasir, telur, vanillin, dan garam. Kue bolu adalah kue yang terbuat dari tepung sagu, gula pasir, telur, vanillin, dan garam.

Bahan dasar pembuatan kue adalah tepung sagu, gula pasir, telur, vanillin, dan garam. Tepung sagu adalah tepung yang terbuat dari sagu. Gula pasir adalah gula yang terbuat dari tebu. Telur adalah telur ayam. Vanillin adalah vanillin. Garam adalah garam. Tepung sagu adalah tepung yang terbuat dari sagu. Gula pasir adalah gula yang terbuat dari tebu. Telur adalah telur ayam. Vanillin adalah vanillin. Garam adalah garam. Tepung sagu adalah tepung yang terbuat dari sagu. Gula pasir adalah gula yang terbuat dari tebu. Telur adalah telur ayam. Vanillin adalah vanillin. Garam adalah garam.

Konsumsi sagu di Riau saat ini dalam bentuk makanan tradisional seperti sagu rendang, sagu embel, laksu sagu, kue bangkit, sagu abon dan sebagainya. Namun semakin lama kesadaran masyarakat terhadap konsumsi sagu semakin menurun. Salah satu bentuk pangan olahan dari sagu adalah kukis yang dikonsumsi sebagai makanan ringan. Kukis sebagai makanan ringan berpotensi untuk memenuhi kebutuhan gizi sebagai pendamping makanan pokok. Kukis dapat dibuat

