

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI KELADI
(*Colocasia esculenta*) PADA TEPUNG TERIGU
TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI TAWAR**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian Pada Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Kristen Artha Wacana Kupang*



VITALIS KESINSINA MORON

17512762

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG**

2022

SKRIPSI

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI KELADI (*COLOCASIA ESCULENTA*) PADA TEPUNG TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI TAWAR

Dipersembahkan dan Disusun oleh:

VITALIS KASINSINA MORON

NIM. 17512762

Telah di Pertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Hari Jumat, 04 Februari 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Pembimbing I

Pembimbing II


IR. ANDREAS I. MEDAH, MP
NIDN. 0824096401


IR. ZET M. L. LAK, M. Si
NIDN. 0819046301

Penguji I

Penguji II


IR. I.D.A.A.R.R. ADL, MP
NIDN. 0817066201


DR. LESYBETH M. NUBATONIS, STP., MSI
NIDN. 08071107301

Skripsi ini Telah Diterima Sebagai salah satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UKAW


IR. FREDRIK JULIUS HABABUNGA, MP
NIDN. 0811046301



BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI
No:52/FTP-UKAW/M.7/II.2022

Pada hari ini Jumat, 04 Februari 2022 telah diadakan Ujian Skripsi bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dengan identitas sebagai berikut :

Nama : Vitalis K. Moron
NIM : 17512762
Jur/Progdi : Teknologi Hasil Pertanian
Judul Skripsi: Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Keladi (*colocasia Esculenta*) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar.

Pembimbing : 1) Ir.A.I.Medah,MP 1) 
2) Ir. Zet Malelak, M.Si 2) 
Penguji : 1) Ir.I.D.A.A.R.R. Adi,MP 1) 
2) Dr. Lesybeth M. Nubatonis,MSi 2) 


Dengan yudisium dinyatakan ~~LULUS~~/TIDAK LULUS dengan nilai mutlak :
..... nilai mutu/Aksara.....**)

Demikian Berita Acara ini dibuat.

Kupang, 04 Februari 2022

Mengetahui


Dekan FTP
Ir. Fredrik J. Haba Bunga,MP
NIDN. 0811016301

Ketua Panitia
Ka. Progdi THP

Dr. Lesybeth M. Nubatonis,STP.,M.Si
NIDN. 08071107301



UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA KUPANG
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
Jl. Adisucipto, Oesapa, Kupang – NTT. PO BOX 147
Telp/Fax. 0380 – 881677, 881584

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Vitalis Kesinsina Moron
Tempat Tanggal Lahir : Ongalereng, 30 Mei 1997
Nim : 17512762
Semester : X
Prodi : Teknologi Hasil Pertanian
Jenis Kelamin : Laki-Laki

Dengan ini saya menyatakan semua nilai yang saya cantumkan dalam Kartu Hasil Studi (KHS) dari semester 1 (satu) sampai dengan semester terakhir adalah benar-benar sesuai dengan nilai asli yang dikeluarkan oleh dosen/Fakultas Teknologi Pertanian UKAW. Apabila yang saya tulis di KHS dari semester 1 (satu) sampai dengan semester akhir tidak sesuai dengan nilai yang dikeluarkan oleh dosen/Fakultas Teknologi Pertanian, maka saya bersedia tidak diwisudakan dan atau Ijazah S1 di tahan oleh Fakultas sampai proses permasalahan selesai.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa di paksa oleh pihak manapun.

Kupang, Februari 2022

Yang Bersangkutan



Ir. Fredrik Julius Haba Bunga, MP
NIDN 0811046301



Vitalis Kesinsina Moron
NIM. 17512762

ACC

1. Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
2. Bersangkutan



UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA KUPANG
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
Jl. Adisucipto, Oesapa, Kupang – NTT. PO BOX 147
Telp/Fax. 0380 – 881677, 881584

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vitalis Kesinsina Moron

Nim : 17512762

Progdi : Teknologi Hasil Pertanian

Alamat : Liliba

Dengan ini menyatakan sesungguhnya dan penuh kesadaran bahwa dalam menulis skripsi yang berjudul "**Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Keladi (*Colocasia Esculenta*) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar**". Merupakan hasil karya tulis sendiri untuk memperoleh gelar sarjana. Adapun kutipan-kutipan dari para ahli yang saya gunakan dalam tulisan ini dimuat pada lembaran daftar pustaka.

Kupang, Februari 2022

Yang membuat pernyataan

(Vitalis Kesinsina Moron)

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa Karena atas Berkat dan perlindungannya, penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Keladi (*Colocasia Esculenta*) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar”. Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, yakni:

1. Bapak Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang Dr. Ayub Urbanus Imanuel Meko, MT.
2. Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UKAW, Ir. Fredik J. Haba Bunga, MP. Bersama seluruh staf dosen dan karyawan.
3. Bapak Ir. Adreas Ishak Medah, MP selaku pembimbing satu dan Bapak Ir. Zet Malelak, M.Si selaku pembimbing dua yang selama ini membimbing, mengarahkan dan memotivasi penulis dalam penyusunan tugas akhir.
4. Ibu Dr. Lesybeth M. Nubatonis, M.Si selaku ketua program studi Teknologi Hasil pertanian yang selalu memberi motivasi pada penulis.
5. Ibu Ir. I.D.A.A.R.R. Adi, MP, Selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) yang membantu memotivasi penulis.
6. Ibu Ir. I.D.A.A.R.R. Adi, MP, Selaku penguji satu, dan Ibu Dr. Lesybeth M. Nubatonis, STP, M.Si selaku penguji dua yang telah memberikan masukan kepada penulis pada saat seminar.
7. Orang Tua, dan saudara-saudara yang telah memberikan dukungan moril dan spiritual kepada penulis.
8. Teman-teman seperjuangan program studi teknologi hasil pertanian dan mekanisasi pertanian tahun angkatan 2017.
9. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini .

Kupang, Februari 2022

Penulis

MOTTO

**AKU TIDAK AKAN MELAKUKAN SESUATU YANG
TIDAK HARUS KULAKUKAN. TAPI BILA HARUS
KULAKUKAN MAKA AKAN SEGERA KUSELESAIKAN**

PERSEMBAHAN

Karya ini kupersembahkan kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus dan Bunda Maria yang selalu memberi Kehidupan dan Hikmat.
2. Kedua orang tua tercinta Bapak Paulus S. Moron dan Ibu Theresia L. Koten.
3. Saudara/i tercinta Stevania L. Moron, Lusiana B. Moron, Maria Georti B. Moron.
4. Untuk Almamater Universitas Kristen Artha Wacana Kupang

BIODATA PENULIS



Penulis bernama lengkap Vitalis Kesisina Moron lahir pada tanggal 30 Mei 1997 di Desa Ongalereng, Kecamatan Solor Barat, Kabupaten Flores Timur. Merupakan anak ke-4 dari 4 bersaudara. Hasil pernikahan Bapak Paulus S. Moron dan Ibu Theresia L. Koten. Pada Tahun 2005, penulis mengikuti pendidikan di Sekolah Dasar GMIT Oesapa dan selesai tahun 2011. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan pada Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Kupang Timur dan selesai pada tahun 2014. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan pada Sekolah Menengah Atas PGRI Larantuka dan selesai pada tahun 2017. Tahun 2017 Penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Swasta tepatnya di Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dan diterima sebagai mahasiswa Pada Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, dan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
BERITA ACARA	
SURAT PERNYATAAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	2
MOTTO.....	7v
PERSEMBAHAN	8
BIODATA PENULIS	8i
DAFTAR ISI.....	10
DAFTAR TABEL.....	i12
DAFTAR GAMBAR	13
DAFTAR LAMPIRAN.....	14
ABSTRAK.....	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.4. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Roti Tawar.....	Error! Bookmark not defined.
2.2. Tepung Terigu.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Tepung Talas.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Kandungan dan Manfaat Talas	Error! Bookmark not defined.
2.4. Bahan Tambahan Pembuatan Roti Tawar	Error! Bookmark not defined.
2.5. Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
2.6. Substitusi	Error! Bookmark not defined.
2.7. Penelitian Terdahulu	Error! Bookmark not defined.
2.8 Hipotesis.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2.1. Alat	Error! Bookmark not defined.
3.2.2. Bahan	Error! Bookmark not defined.
3.3. Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.1 Metode penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3.2 Pengacakan Dan Denah Percobaan	Error! Bookmark not defined.
3.3.3. Metode Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
3.3.4. Persiapan dan Pelaksanaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3.5. Proses Pembuatan Roti Tawar	Error! Bookmark not defined.
3.3.5.1. Pembuatan Roti Tawar	Error! Bookmark not defined.
3.4. Variabel Pengamatan	Error! Bookmark not defined.
3.5. Teknik Penyajian Sampel.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1. Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.

4.1.1. Warna.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.2. Aroma.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.3. Rasa	Error! Bookmark not defined.
4.1.4. Tekstur	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....	Error! Bookmark not defined.
5.1 Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

- Tabel 1. Kandungan Nutrein Per 100 g Roti Tawar..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2. Syarat Mutu Roti Tawar.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 g **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. Nilai Gizi 100 g Tepung Talas.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5. Komposisi Kimia Dalam 100 g Umbi Talas..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6. Perbandingan Persentase Kadar Zat -zat Gizi Umbi Talas, Kentang, dan Umbi Jalar**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 7. Hasil Percakapan dan Denah Percobaan...**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 8. Bahan Baku Dan Bahan Penunjang Pembuatan Roti Tawar **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 9. Alat-alat dan kegunaannya untuk pembuatan Roti Tawar **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 10. Nilai Rata-Rata Pengaruh Substitusi Tepung Keladi Terhadap Warna Roti Tawar**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 11. Nilai Rata-Rata Pengaruh Substitusi Tepung Keladi Terhadap Aroma Roti Tawar**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 12. Nilai Rata-Rata Pengaruh Substitusi Tepung Keladi Terhadap Rasa Roti Tawar**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 13. Nilai Rata-Rata Pengaruh Substitusi Tepung Keladi Terhadap Tekstur Roti Tawar**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Roti Tawar Diagram Alir Proses
Pembuatan Roti Tawar**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Penelitian

Lampiran 2. Surat Ijin Penelitian Di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen
Artha Wacana Kupang

Lampiran 3. Surat Selesai Penelitian Di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen
Artha Wacana Kupang