

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KETAN PUTIH
TERHADAP PROSES PEMBUATAN PERMEN DARI GULA
LONTAR**

SKRIPSI

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



YOHANIS JAWU RITA

16511653

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

2021

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KETAN PUTIH TERHADAP PROSES PEMBUATAN PERMEN DARI GULA LONTAR

Dipersembahkan dan Disusun oleh:

YOHANIS JAWU RITA

NIM : 16511653


Telah di Pertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Hari Kamis, 19 Agustus 2021

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Pembimbing I

Pembimbing II



DR. LESYBETH M. NUBATONIS, STP., MSI
NIDN. 0807107301


IR. ZET MALELAK, MSI
NIDN. 0819046301

Penguji I

Penguji II


IR. A. I. MEDAH, MP
NIDN. 0824096401


IR. I. D. A. R. RADLMP
NIDN. 0817066201

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

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

MENGETAHUI
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UKAW


IR. FREDRIK J. HABA BUNGA, MP
NIDN. 0811016301



BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

No: 442/FP-UKAWM.7/VIII.2021

Pada hari ini Selasa Tanggal 19 Agustus 2021 telah diadakan Ujian Skripsi bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dengan identitas sebagai berikut :

Nama : Yohanis Jawu Rita

NIM : 16511653

Jur/Progdi : Teknologi Hasil Pertanian

Judul Skripsi: Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Putih Terhadap Proses Pembuatan Permen dari Gula Lontar

Pembimbing : 1) Dr. Lesybeth M. Nubatonis,MSi

1).....

2) Ir. Zet Malelak,M.Si

2).....

Penguji : 1) Ir. A. I. Medah,MP

1).....

2) Ir. I.D.A.A.R.R.Adi,MP

2).....

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

Demikian Berita Acara ini dibuat.

Kupang, 10 Agustus 2021

Mengetahui


Dekan FFP
Ir. Fredrik F.Haba Bunga,MP
NIDN. 0811016301

Ketua Panitia
Ka. Progdi THP

Ir. I.D.A.A.R.R. Adi, MP
NIDN. 0817066201

Keterangan
*Coret salah satu



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 : Yohanis Jawu Rita
Tempat Tanggal Lahir : Werata 28 Agustus 1995
Nim : 16511653
Semester : 10
Progdi : 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.

Mengetahui Dekan FTP

Kupang, 27 Juli 2021

Yang Bersangkutan


Ir. Fredrik Julius Haba Bunga, MP
NIDN. 0811016301


Yohanis Jawu Rita
NIM. 16511653

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 : Yohanis Jawu Rita
Nim : 16511653
ProgdI : Teknologi Hasil Pertanian
Alamat : Jln koley

Dengan ini menyatakan sesungguhnya dan penuh kesadaran bahwa dalam menulis skripsi yang berjudul Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Putih Terhadap Proses Pembuatan Permen Dari Gula Lontar . 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, 20 Agustus 2021
Yang membuat pernyataan


(Yohanis Jawu Rita)
16511653

BIODATA PENULIS



Karena atas kasih dan anugerah Allah yang maha kuasa penulis dilahirkan dari pasangan suami-istri, Bapak Ridi Baiya dan Ibu Bokela Banyo, pada tanggal 28 Agustus 1995 di desa Ringurara, Kecamatan Lamboya, Kabupaten Sumba Barat, merupakan anak ketiga dari 6 bersaudara, Pada tahun 2003 penulis masuk Sekolah Dasar (SD) Inpres Anakaka, hingga tamat pada tahun 2008. Pada tahun 2008 penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri 1 Lamboya, dan tamat pada tahun 2014, pada tahun yang sama juga penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri 1 Wewewa Selatan, dan menyelesaikannya pada tahun 2016. Melalui jalur seleksi penerimaan Mahasiswa baru Pada tahun 2016, penulis diterima sebagai salah satu Mahasiswa Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, sebagai Mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian.

MOTTO

**JANGAN PERNAH MENYERAH PADA PERGUMULAN
PERCAYALAH MUJIZAT TUHAN MASIH TERSEDIA**

LEMBAR PERSEMBAHAN

Dengan segala hormat serta penuh kerendahan hati Karya ini saya persembahkan kepada:

1. Tuhan Yesus pemilik hidup ini yang memelihara, memberi hikmat dan akal budi serta memberi masa depan bagi penulis.
2. Almamater tercinta Fakultas Teknologi Pertanian UKAW Kupang beserta Dosen dan Staf.
3. Ayah tersayang, Bapak Ridi Baiya dan Ibu tercinta Bokela Banyo dengan penuh kasih sayang dan kebesaran cinta telah mendoakan, berkorban secara jasmani, rohani dan material sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dengan baik.
4. Saudara sekandung: Apli, Rosni, Ande, Paulus, Maria, yang selalu mendukung dan mendoakan serta membantu memberi semangat dan dukungan kepada penulis.
5. Almamater Tercinta Universitas Kristen Artha Wacana Kupang

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa Karena atas tuntunan, bimbingan dan penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Putih Terhadap Proses Pembuatan Permen Dari Gula Lontar (*Borassus flabelliferr*)** hingga selesai sebagaimana mestinya.

Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, baik dalam bentuk moril, material maupun tenaga. Oleh karena itu melalui kesempatan ini penulis menyampaikan limpah terimakasih kepada :

1. Bapak Rektor Universitas Kristen Artha Wacana, Bapak Dr. Ir. Ayub U.I. Meko. M.Si beserta para Wakil Rektor dan Staf..
2. Bapak Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UKAW, Ir. Fredrik J. Haba Bunga,MP bersama seluruh Staf dosen dan karyawan.
3. Ibu Dr. Lesybeth M. Nubatonis, M,Si selaku dosen pembimbing I dan Ir,Zet Malelak, M.Si selaku dosen Pembimbing II yang telah membimbing, mengarahkan dan memotivasi penulis selama penyusunan tugas akhir.
4. Ibu Dr. Lesybeth M. Nubatonis, M,Si, sebagai Ketua Program Studi Teknologi Hasil pertanian.
5. Bapak, Ir. Melkianus Nuhamara, MP selaku dosen penasehat akademik.
6. Bapak Ir. A.I. Medah, MP dan Ibu Ir.I.D.A .A.R.R. Adi,MP, sebagai penguji 1 dan 2, yang memberikan masukan kepada penulis.
7. Ayah tersayang, Bapak Ridi Baiya dan Ibu tercinta Bokela Banyo yang telah membesarkan, mendidik penulis serta dengan sabar, setia dan yang tidak hentinya mendoakan dan memberikan dukungan material, moril sejak awal kuliah sampai selesainya penulisan skripsi ini menanti keberhasilan penulis.
8. Saudara sekandung: Apli, Rosni, Ande, Paulus, Maria, yang selalu mendukung dan mendoakan serta membantu memberi semangat dan dukungan kepada penulis.

1. Kaka: Apli, Rosni, yang telah memotivasi serta mendukung dalam doa sehingga skripsi ini selesai.
2. Sahabat-sahabat saya Fidelis Lennde, Guido, Doni, Ama Tagi Huma, Frengki, Lili, Lidia, Dompar, Andra, Ketrin, Ayub, Ayu, Argen, Arka, Gusti, Anas, Jeni yang selalu memberikan motivasi dan semangat kepada penulis selama ini. Semua teman-teman program studi Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2016 dan lebih khususnya teman-teman THP kelas A yang selalu bersama-sama dengan penulis.
3. Sahabat Sejati Doni Umbu Pila yang mendukung dan mendoakan serta membantu memberi semangat dan dukungan kepada penulis.
4. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah membantu dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari kesempurnaan oleh karena itu penulis menerima segala kritik dan saran dari berbagai pihak demi penyempurnaan penulisan ini.

Hanya doa dan harapan serta terimakasih yang sebesar-besarnya dari penulis atas segala dukungan dari semua pihak yang telah membantu. Kiranya Tuhan Yesus senantiasa memberkati kebaikan yang telah diberikan kepada penulis.

Kupang, September
2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
MOTTO.....	ii
BIODATA PENULIS	iii
LEMBARAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PEGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Permen Lontar.....	3
2.2. Pengertian Gula Umumnya.....	3
2.3. Gula Lontar	4
2.4. Tepung Ketan Putih	5
2.5. Hasil Penelitian Relevan	6
2.6. Hipotesis Penelitian	7
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Metode Penelitian.....	8
3.4. Persiapan Pelaksanaan Penelitian	8

3.5. Teknik Analisis Data...	9
3.6. Variabel Pengamatan...	9

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Uji Rasa	12
4.2. Uji Tekstur.....	13
4.3. Uji Aroma.....	15

BAB V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan.....	18
5.2. Saran.....	18

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN – LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Halaman Tabel 2.1 Komposisi Kimia Permen dalam 100 gram bahan	3
Tabel 2.2. Persyaratan Mutu Permen	4
Tabel 2.3. Kandungan zat-zat dalam gula lontar.....	5
Tabel 2.4 Komposisi Gula Cair.....	5
Tabel 2.5 Komposisi Kimia Tepung Ketan.....	6
Tabel 3.1 Uji Rasa.....	10
Tabel 3.2 Uji Tekstur	10
Tabel 3.3 Uji Aroma	10
Tabel 4.1 Nilai Rata-Rata Data Uji Sensorik	12
Tabel 4.2. Nilai rata-rata Data uji sensorik terhadap permen lontar	14
Tabel 4.3. Nilai rata-rata Data uji sensorik terhadap permen lontar	16

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Diagram Alir Proses Pembuatan.....	11
2. Proses Pembuatan Permen Lontar	21

DAFTAR LAMPIRAN

1. Proses Pembuatan Permen Lontar..... 21