

SKRIPSI

FORMULASI PASTA GEMBILI DAN TEPUNG TERIGU DALAM MENGHASILKAN BROWNIES KUKUS

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



PELIPUS UMBU LATA

Nim : 15510111

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**FORMULASI PASTA GEMBILI DAN TEPUNG TERIGU
DALAM MENGHASILKAN BROWNIES KUKUS**

Dipersembahkan dan Disusun oleh

PELIPUS UMBULATA
NIM. 15510111

Telah di Pertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Hari Jumat, 29 Juli 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Penyembimbing I: **DR. L. SYRETH M. NUR NIS, STP, M.P.**
NIDN. 0807127401

Penyembimbing II: **IR. F. H. S. AK, M.Si**
NIDN. 0819040501

Penyaji: **IR. MELKIANUS NUHAMARA, MP**
NIDN. 0814055801

Penyaji II: **REGINA I. M. BANGET, SP. MP**
NIDN. 0812127401

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

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UKAW

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

BERITA ACARA

**UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA**
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
*Jalan Adisucipto PO Box 147 Desapa Kupang-NTT, E-Mail UKAW @kupang
Wesantara.go.id*

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI
No: 231/FTP-UKAW/M.7/VII.2022

Pada hari ini Jumat, 29 Juli 2022 telah diadakan Ujian Skripsi bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dengan identitas sebagai berikut :

Nama : Pelipus Umbu Lata
NIM : 15510111
Jur/Prodi : Teknologi Hasil Pertanian
Judul Skripsi :
Formulasi Pasta Gembili Dan Tepung Terigu Dalam Menghasilkan Brownies Kukus

Pembimbing : 1) Dr. L. M. Nubatonis, STP., M.Si 1).....
2) Ir. Z. Malelak, M.Si 2).....

Penguji : 1) Ir. M. Nuhamara, MP 1).....
2) R. I. M. BanoEt, SP., MP 2).....

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

Demikian Berita Acara ini dibuat.

Kupang, 29 Juli 2022

Mengetahui


R. W. J. Haba Bunga, MP
NIDN. 0811016301


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

Ketua Panitia
Ka. Prodi THP
UJIAN SKRIPSI
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA

SURAT PERNYATAAN



UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA KUPANG
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
Jl. Adisucipto, Oesapa, Kupang – NTT. PO BOX 147
Telp/Fax. 038 – 881677, 881584

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Lengkap : Pelipus Uumbu Lata
Tempat Tanggal Lahir : Ngadu Radi, 31 Desember 1990
Nim : 15510111
Semester : XIV /
Progdi : Teknologi Hasil Pertanian
Jenis Kelamin : Laki-laki

Dengan ini 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 Hasil Pertanian UKAW Kupang. Apabila nilai yang ada di KHS tidak sesuai dengan nilai yang dikeluarkan oleh dosen Fakultas Teknologi Hasil Pertanian UKAW Kupang, maka saya bersedia tidak diwisudakan dan atau Ijazah S1 ditahan oleh Fakultas sampai proses permasalahan selesai.

Demikian surat pernyataan ini di buat untuk keperluan semestinya.

 Universitas Kristen Artha Wacana Kupang Fakultas Teknologi Pertanian Ngadu Radi, Kupang, MP Telp/Fax. 0381 8816301	Kupang, 29 Juli 2022  Pelipus Uumbu Lata NIM. 15510111
---	--

ACC

1. Dosen Fakultas Teknologi Pertanian
2. Yang Bersangkutan

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN



UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA KUPANG
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
Jl. Adisucipto, Oesapa, Kupang – NTT. PO BOX 147
Telp/Fax. 038 – 881677, 881584

SURAT KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Lengkap : Pelipus Umbu Lata
Nim : 15510111
Progdi : Teknologi Hasil Pertanian
Alamat : Kelurahan Oesapa

Dengan ini menyatakan sesungguhnya dan penuh kesadaran bahwa dalam menulis skripsi yang berjudul “Formulasi Pasta Gembili dan Tepung Terigu dalam Menghasilkan Brownies Kukus” merupakan hasil karya tulis sendiri untuk memperoleh gelar sarjana. Adapun kutipan-kutipan dari para ahli yang saya gunakan dalam tulisan ini dimuat dalam lembaran daftar pustaka.

Kupang, 29 Juli 2022

Pernyataan


A0438AJX977801018
Pelipus Umbu Lata

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa. Atas tuntunan dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Adapun judul skripsi yang saya ajukan adalah Formulasi Pasta Gembili dan Tepung Terigu dalam Menghasilkan Brownies Kukus

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi syarat kelulusan mata kuliah Skripsi di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. tidak dapat disangkal bahwa butuh usaha yang keras dalam penyelesaian pengerjaan skripsi ini. Namun, karya ini tidak akan selesai tanpa orang-orang tercinta di sekeliling penulis yang mendukung dan membantu. Terima kasih saya sampaikan kepada:

1. Dr. Ir. Ayub. I. U. Meko selaku Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.
2. Ir. Fredrik J. Haba Bunga, MP selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.
3. Dr. Lesybeth. M. Nubatonis, S.TP. M.Si, dan Ir. Zet Malelak, M.Si, selaku Dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan berbagai pengalaman kepada penulis.
4. Segenap Dosen Fakultas Teknologi Pertanian yang telah mendidik dan memberikan ilmu selama kuliah dan seluruh staf yang selalu sabar melayani segala administrasi selama proses penelitian ini.
5. Semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga segala kebaikan dan pertolongan semuanya mendapat berkat dari Tuhan Yang Maha Esa. dan akhirnya penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan ilmu yang saya miliki. Untuk itu saya dengan kerendahan hati mengharapkan saran dan kritik yang sifatnya membangun dari semua pihak demi membangun laporan penelitian ini.

Kupang, 28 Juli 2022

MOTO

Berkarya Nyata Idolah Hidupku

Melayani Tuhan Investasi Hidupku

RIWAYA PENULIS



Penulis dilahirkan di Ngadu Radi pada tanggal 31 Desember 1990 dan merupakan anak kedua dari pasangan Bapak Umbu Sorung Djangi Lori dan Ibu Rambu Roku Wagi. Penulis memulai pendidikan di SD Masehi Waibakul pada tahun 1997 dan lulus pada tahun 2003. Tahun 2005 penulis melanjutkan studi di bangku SMP Kristen Wailolung dan tamat pada tahun 2008. Tahun yang sama, penulis melanjutkan studi di tingkat SMA Kristen Waibakul dan tamat pada tahun 2011. Kemudian pada tahun 2015 penulis melanjutkan studi di Perguruan Tinggi Universitas Kristen Artha Wacana (UKAW) pada Fakultas Teknologi Pertanian, Prodi Teknologi Hasil Pertanian dan tamat pada tahun 2022.

FORMULASI PASTA GEMBILI DAN TEPUNG TERIGU DALAM MENGHASILKAN BROWNIES KUKUS

Pelipus U. Lata*) Lesybeth M. Nubatonis**) Zet Malelak**)

ABSTRAK

Brownies merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat. Kue ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan dominan rasa coklatnya yang lezat dan teksturnya yang lembut. Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) merupakan umbi dari keluarga Dioscoreacea. Selain itu gembili juga merupakan tanaman lokal yang mengandung inulin, kandungan inulin pada gembili merupakan yang tertinggi sebesar 14,77%. Penelitian menggunakan umbi gembili sebagai bahan tambahan dalam pembuatan brownies kukus. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas brownies kukus hasil formulasi pasta gembili dan tepung terigu. Penelitian ini dirancang dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 1 kontrol, yaitu K= 0% gembili, A= 10% gembili, B= 30% gembili dan C= 50% gembili. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula terbaik yang diperoleh pada brownies kukus hasil formulasi pasta gembili dengan persentase 10% pasta gembili dan 90 % tepung terigu yaitu dengan nilai rata-rata yang mencakup warna 3,84 (sangat suka) aroma 3,8 (sangat suka) tekstur 3,72 (sangat suka) dan rasa 3,6 (sangat suka).

Kata Kunci : Umbi Gembili, tingkat Penerimaan

Keterangan :

***) Peneliti**

****) Pembimbing**

DAFTAR ISI

Judul	Halaman
Halaman Judul	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Berita Acara.....	iii
Surat Pernyataan	iv
Pernyataan Keaslian Tulisan	v
Kata Pengantar	vi
Motto	vii
Riwaya Penulis	viii
Abstak	ix
Daftar Isi	x
Daftar Gambar	xii
Daftar Tabel.....	xiii
Daftar Lampiran	xiv
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. Pengertian Gembili	4
2.2. Brownies	5
2.3. Uji Sensori	11
2.4. Karangka Konsep.....	11
2.5. Hipotesis	11
Bab III. Metode Penelitian	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.2 Bahan dan Alat.....	12
3.3 Kerangka Teori	12

3.4 Rancangan Percobaan	12
3.5 Pembuatan Pasta Gembili	13
3.6 Pembuatan Brownies Kukus	13
3.7 Pengacakan dan Dena Percobaan.....	15
3.8 Metode Analisis Data.....	15
3.9 Variabel Pengamatan	15
Bab IV. Hasil dan Pembahasan	
4.1 Uji Organoleptik	17
Bab V. Penutup	
5.1 Kesimpulan	23
5.2 Saran	23
Daftar Pustaka	
Daftar Lampiran	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Kerangka Konsep Pembuatan <i>Brownies</i>	11
Gambar 3.1. Kerangka Teori Pembuatan <i>Brownies</i>	12
Gambar 3.2. Diagram alir pembuatan pasta gembili.....	13
Gambar 3.3. Diagram alir dalam penelitian	14

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan gizi umbi gembili.....	4
Tabel 2.2 Kandungan gizi <i>Brownies</i>	6
Tabel 2.3. Kandungan gizi tepung terigu	7
Tabel 2. 4. Mutu sensoris <i>Brownies</i>	9
Tabel 3.1 Pengacakan dengan percobaan.....	15
Tabel 4.1 Rata-rata Uji Hedonik.	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Uji Sidik Ragam

Lampiran 2. Gambar Proses Penelitian

Lampiran 3. Format Penilaian

Lampiran 4. Surat Keterangan Penelitian