

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA HOROG-HOROG

SKRIPSI

Oleh:

**SISI SERSIA SAPRINA
B. 1710167**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2021**

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA HOROG-HOROG

Oleh:

**SISI SERSIA SAPRINA
B.1710167**

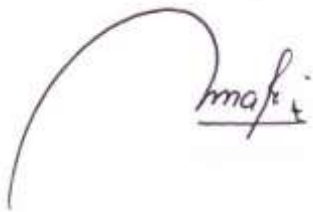
SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**
pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR
BOGOR
2021**

Judul : Karakteristik Fisikokimia Horog-Horog
Nama : Sisi Sersia Saprina
NIM : B.1710167
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Lia Amalia, S.S., S.T., M.T
Pembimbing Utama



Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor

H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si
NPP. 213 870 080

Tanggal lulus: 14 Juni 2021

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama : Sisi Sersia Saprina
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1710167
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Aspol Pusdik Reskrim RT/RW 004/004,
Desa Megamendung. Kec Megamendung.
Kab Bogor. Prov Jawa Barat.

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat ini dengan judul **“Karakteristik Fisikokimia Horog-Horog”** benar-benar hasil **karya saya sendiri** dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : 14 Juni 2021
Yang membuat Pernyataan,



(Sisi Sersia Saprina)

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN
ILMU PENGETAHUAN (AKADEMIS)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Sisi Sersia Saprina
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 10 Juni 1999
Nomor KTP (NIK) : 3201265006990001
Nomor Induk Mahasiswa : B.1710167
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Karakteristik Fisikokimia Horog-Horog”

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi **tanpa seizin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : 14 Juni 2021
Yang membuat Pernyataan,



(Sisi Sersia Saprina)

RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama lengkap Sisi Sersia Saprina, dilahirkan pada tanggal 10 Juni 1999 di Bogor. Penulis merupakan putri ketiga dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Dana dan Ibu Rosmanih.

Penulis menyelesaikan jenjang pendidikan formal di SDN Megamendung 01 dari tahun 2005 sampai 2011. Pada tahun 2011 melanjutkan pendidikan di SMP Amaliah sampai tahun 2014, kemudian melanjutkan pendidikan di SMAN 1 Megamendung pada tahun 2014 sampai 2017. Pada tahun 2017 penulis terdaftar sebagai mahasiswa program strata satu (S1) jurusan Teknologi Pangan dan Gizi di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Semasa kuliah penulis aktif di Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal (BEM Fiphal) tahun 2018/2019 sebagai anggota Departemen Rohis dan Kajian Intelektual dan aktif di Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Lembaga Dakwah Kampus MUKHLIS sebagai anggota Departemen Keputrian LDK Mukhlis tahun 2019/2020. Pada tahun 2018 penulis berhasil meraih beasiswa Peningkatan Prestasi Akademik (PPA). Selain itu, penulis juga pernah melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapang di PT Jakarana Tama Ciawi-Bogor.

PRAKATA

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Karakteristik Fisikokimia Horog-Horog**”. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si selaku dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal dan para wakil dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Lia Amalia, S.S., S.T., M.T selaku pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
3. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si selaku pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
4. Seluruh dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor yang telah memberikan ilmu, nasehat dan masukan kepada penulis dalam perjalanan pendidikan ini.
5. Staff Tata Usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Terima kasih atas segala bimbingan dan arahan yang diberikan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini. Semoga skripsi yang penulis susun ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi semua pihak serta yang memerlukan informasi dalam skripsi ini.

Bogor, 14 Juni 2021

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam perjalanan pendidikan sampai laporan skripsi ini terselesaikan, penulis menyadari banyak pihak yang membantu baik moril, materil maupun do'anya. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua Bapak Dana dan Ibu Rosmanih, kakak Ine Friskawati Rosdiana, Riri Maulia Rosdianti, dan Iman Supriyadi yang telah memberikan dorongan moril dan materil serta do'a yang tulus dan tiada henti kepada penulis.
2. Keluarga besar penulis yang selalu mendukung, memberi semangat dan do'a kepada penulis.
3. Teman-teman satu perjuangan Rigna, Sintia, Zahra, Nabila dan seluruh mahasiswa FIPHAL 2017 yang telah kebersamai penulis selama kuliah.
4. Murobbi dan teman-teman LDK Mukhlis yang telah memberikan motivasi dan kebersamai penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.
5. Dan pihak-pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu.

Semoga setiap tetes peluh yang keluar dari semua pihak dapat menjadi ladang kebaikan untuk mendapat kebaikan yang hakiki. Aamiin yaa Rabbal'alamin.

Bogor, 14 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Aren.....	4
B. Pati Aren.....	5
C. Horog-Horog.....	7
D. Pengukusan	8
III. METODE PENELITIAN.....	9
A. Bahan dan Alat.....	9
B. Waktu dan Tempat Penelitian	9
C. Metode Penelitian.....	9
D. Rancangan Percobaan	12
E. Prosedur Analisis	12
F. Analisis Data	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
A. Horog-Horog.....	18
B. Sifat Fisik Serbuk Horog-Horog	20
C. Sifat Kimia Serbuk Horog-Horog	27
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat Mutu SNI Pati Sagu	6
2. Data Profil Gelatinisasi Pati Serbuk Horog-Horog.....	21
3. Nilai Rata-Rata Kadar Air Serbuk Horog-Horog	27
4. Nilai Rata-Rata Kadar Abu Serbuk Horog-Horog.....	28
5. Nilai Rata-Rata Kadar Pati Serbuk Horog-Horog.....	30
6. Nilai Rata-Rata Serat Kasar Serbuk Horog-Horog.....	31
7. Nilai Rata-Rata Total Gula Serbuk Horog-Horog	32

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Tumbuhan Aren	5
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Serbuk Horog-Horog.....	11
3. Horog-Horog	19
4. Serbuk Horog-Horog	19
5. Grafik Profil Gelatinisasi Pati Serbuk Horog-Horog.....	20
6. Bentuk Granula Pati Serbuk Horog-Horog.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Hasil Uji Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Pati, Total Gula dan SEM.....	41
2. Hasil Uji Profil Gelatinisasi Pati (RVA).....	42
3. Hasil Uji Serat Kasar	44
4. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air	45
5. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu.....	46
6. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Pati	47
7. Hasil Analisis Sidik Ragam Serat Kasar.....	48
8. Hasil Analisis Sidik Ragam Total Gula	49