

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI *CHURROS*
TEPUNG TALAS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG
BOGOR (*Vigna subterranea*)**

SKRIPSI

Oleh:

**ANJANI
B.1910576**



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

2023

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI *CHURROS*
TEPUNG TALAS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG
BOGOR (*Vigna subterranea*)**

**Oleh :
Anjani
B.1910576**

SKRIPSI

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

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR
2023**

ABSTRACT

Anjani. B.1910576. Chemical and Sensory Characteristics of Taro Flour Churros with Substitution of Bogor Peanut Flour (*Vigna subterranea*). Thesis. Under the guidance of Rosy Hutami and Siti Aminah.

Churros is a food originating from Spain at this time popular in Indonesia. The use of taro flour as a substitute for wheat flour is because wheat flour has greater calories than taro flour and the addition of Bogor peanut flour to making churros can increase protein in churros. This research aims to innovate churros products based on local food ingredients. This study used a Complete Randomized Design (RAL) consisting of four treatment levels and two repeats. The treatment consists of a ratio of taro flour and Bogor peanut flour (100%: 0%), (70%: 30%), (50%: 50%), (30%: 70%). Chemical analysis includes water content, ash content, fat content, protein content, and carbohydrates as well as sensory and hedonic quality tests as determinants of selected products. The analysis of research data used was (ANOVA) with Duncan's Advanced Test with a 95% confidence interval. The results showed that the selected churros was in the ratio of taro flour and Bogor peanut flour (70%: 30%) had a water content of 17.70%, ash content of 1.95%, fat content of 12.79%, protein content of 8.98%, carbohydrate content of 58.58%. Churros based taro flour and bogor peanut flour have a texture to crispy, color towards brownish yellow, aroma towards not langu, taste towards sweet, aftertaste towards not bitter.

Keywords: Local Food, Bogor Taro, Bogor Beans.

ABSTRAK

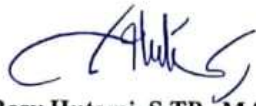
Anjani. B.1910576. Karakteristik Kimia dan Sensori *Churros* Tepung Talas dengan Substitusi Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*). Skripsi. Dibawah Bimbingan Rosy Hutami dan Siti Aminah.

Churros merupakan makanan yang berasal dari Spanyol pada saat ini populer di Indonesia. Penggunaan tepung talas sebagai pengganti pada terigu dikarenakan pada tepung terigu memiliki kalori yang lebih besar dibanding tepung talas dan penambahan tepung kacang bogor pada pembuatan *churros* dapat meningkatkan protein pada *churros*. Penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi produk *churros* berbasis bahan pangan lokal. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat taraf perlakuan dan dua ulangan. Perlakuan terdiri dari perbandingan tepung talas dan tepung kacang bogor (100% : 0%), (70% : 30%), (50% : 50%), (30% : 70%). Analisis kimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan karbohidrat serta uji mutu sensori dan hedonik sebagai penentu produk terpilih. Analisis data penelitian yang digunakan adalah (ANOVA) dengan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *churros* terpilih adalah pada perbandingan tepung talas dan tepung kacang bogor (70% : 30%) memiliki kadar air 17,70%, kadar abu 1,95%, kadar lemak 12,79%, kadar protein 8,98%, kadar karbohidrat 58,58%. *Churros* tepung talas dengan substitusi tepung kacang bogor memiliki tekstur kearah renyah, warna kearah kuning kecoklatan, aroma kearah tidak langu, rasa kearah manis, *aftertaste* kearah tidak pahit.

Kata Kunci : Pangan Lokal, Talas Bogor, Kacang Bogor.

Judul : Karakteristik Kimia dan Sensori *Churros* Tepung Talas dengan
Substitusi Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*)
Nama : Anjani
NIM : B.1910576
Jurusan : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh



Rosy Hutami, S.TP., M.Si
Pembimbing Utama



Siti Aminah, S.Pt., M.Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



Dr. Helmi Haris. Ir., M.S
NPP. 213 870 972

Tanggal Lulus : 24 Juli 2023

SURAT PERNYATAAN ORSINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Anjani
NIM : B.1910576
Jurusan : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Jl. Suka Karya Perumahan Indah Perdana Lestari Blok B
No. 33

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat ini dengan judul
**“Karakteristik Kimia dan Sensori *Churros* Tepung Talas dengan Substitusi
Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*)”**

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.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : 24 Juli 2023
Yang membuat pernyataan,



(Anjani)

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Lengkap : Anjani
Tempat Tanggal Lahir : Pekanbaru, 16 Desember 2001
Nomor KTP (NIK) : 1471095612010026
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910576
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-Eksekutif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

“Karakteristik Kimia dan Sensori *Churros* Tepung Talas dengan Substitusi Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*)”

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan mengalih media (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. Terimakasih.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : 24 Juli 2023
Yang membuat Pernyataan,



(Anjani)

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 16 Desember 2001 di kota Pekanbaru, Provinsi Riau. Putri Kedua dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Alfian Zaglul dan Ibu Fitri.

Penulis menempuh jenjang Pendidikan formal di TK Diniyah Putri Pekanbaru pada tahun 2007-2008. Melanjutkan ke SDN 114 Pekanbaru dari tahun 2008-2013. Pada tahun 2013 masuk ke SMPN 14 Pekanbaru sampai tahun 2016, kemudian melanjutkan ke SMAN 5 Pekanbaru dari tahun 2016-2019. Pada tahun 2019 penulis terdaftar sebagai mahasiswa program sata satu (S1) jurusan teknologi pangan dan gizi di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djaunda Bogor.

Semasa kuliah penulis aktif dalam mengikuti organisasi kampus sebagai staff Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal pada tahun 2020-2021 dan pada tahun 2022-2023 sebagai bendahara 1 Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal. Penulis juga aktif mengikuti kepanitiaan dalam acara kampus. Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Cislada Kecamatan Cigombong pada tahun 2021. Selain itu, penulis juga pernah melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapang di PT Gizi Dewata Utama pada tahun 2022.

PRAKATA

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'alla yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Dengan perjuangan yang tak kenal menyerah serta diiringi doa sehingga penulis dapat membuat usulan penelitian yang berjudul **“Karakteristik Kimia dan Sensori *Churros* Tepung Talas dengan Substitusi Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*)”**. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Helmi Haris. Ir., M.S sebagai dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si sebagai ketua Jurusan Teknologi Pangan
3. Bapak Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si sebagai dosen pembimbing akademik dan senantiasa membimbing selama jalannya perkuliahan selama 4 tahun.
4. Ibu Rosy Hutami, S.TP., M.Si selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
5. Ibu Siti Aminah, S.Pt., M.Si sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
6. Ibu R. Siti Nurlaela, Amd.A.K., S.TP., M.TP sebagai dosen penguji skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan kepada penulis.

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

Bogor, Juli 2023

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam perjalanan Pendidikan sampai skripsi ini terselesaikan, penulis menyadari banyak pihak yang membantuk baik moril, materi maupun do'anya. Oleh karena itu pada kesempatan ini saya sampaikan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
2. Mama tercinta yang telah memberikan dorongan moril, materi serta do'a yang tak pernah putus. Dengan itu, tulisan ini penulis persembahkan untuk mama yang telah memperjuangkan segalanya agar mulusnya perjalanan penulis sampai dengan selesainya skripsi ini.
3. Bang Firman, kak Velssy dan keluarga besar yang telah memberikan dorongan serta do'a yang tidak pernah putus kepada penulis.
4. Ibu dan Bapak Dosen yang telah membimbing penulis selama perjalanan kuliah.
5. Dinda dan Ima yang selalu mendengarkan keluh kesah penulis semasa menjalankan skripsi.
6. Vina dan Vika yang selalu memberikan *support* dan menemani penulis selama mengerjakan skripsi.
7. Agatha, Allin, Bagus, Erwin, Fariha, Fitri, dan Iqhfir yang telah menemani penulis dari semester satu hingga saat ini.

Mudah-mudahan setiap tetes peluh yang keluar dari semua pihak dapat menjadi ladang kebaikan untuk mendapat yang haqiqi. Aamiin

Bogor, Juli 2023

Penulis

