

**SIFAT MUTU FISIKOKIMIA DAN SENSORI MI KERING DARI
CAMPURAN MOCAF (*Modified cassava flour*) DAN TEPUNG
TALAS (*Colocasia esculenta*) DENGAN PENAMBAHAN
LESITIN KEDELAI (*Glycine max (l) merril*)**

SKRIPSI

**Oleh:
Nuraeni Rahayu
B.1810605**



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

**SIFAT MUTU FISIKOKIMIA DAN SENSORI MI KERING DARI
CAMPURAN MOCAF (*Modified cassava flour*) DAN TEPUNG
TALAS (*Colocasia esculenta*) DENGAN PENAMBAHAN
LESITIN KEDELAI (*Glycine max (l) merril*)**

**Oleh:
Nuraeni Rahayu
B.1810605**

SKRIPSI

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

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

Judul Skripsi : Sifat Fisikokimia dan Sensori Mi Kering dari Campuran Mocaf (*Modified cassava flour*) dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Penambahan Lesitin Kedelai (*Glycine max (l) merril*)

Nama : Nuraeni Rahayu

Nim : B.1810605

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh :



Dr. Lia Amalia, S.S., S.T., M.T

Pembimbing Utama



Aminullah, S.TP., M.Si

Pembimbing Pendamping

3

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



Dr. Helmi Harris, Ir., M.S

40

Universitas Djuanda Bogor

Dr. Helmi Harris, Ir., M.S

NPP. 213 870 972

Tanggal Lulus: 7 Februari 2023

SURAT PERSYARATAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini :

Nama : Nuraeni Rahayu
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1810605
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Kp. Babakan Jampang Rt/Rw. 05/09
Desa Jaya Bakti, Kecamatan Cidahu,
Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya buat ini dengan judul : **Sifat Fisikokimia dan Sensori Mi Kering dari Campuran Mocaf (*Modified cassava flour*) dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Penambahan Lesitin Kedelai (*Glycine max (l) merril*).** Adalah **karya saya sendiri** dan semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya.

Demikian surat pertanyaan ini saya buat sesungguhnya dan dipergunakan sebagai mana mestinya.

Dibuat di : Bogor

Pada tanggal : 7 Februari 2023

Yang membuat pernyataan



(Nuraeni Rahayu)

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

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini :

Nama Lengkap	: Nuraeni Rahayu
Tempat Tanggal Lahir	: Sukabumi, 27 Juli 2000
Nomor KTP (NIK)	: 3202176001000002
Nomor Induk Mahasiswa (NIM)	: B.1810605
Program Studi	: Teknologi Pangan dan Gizi
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 : **Sifat Fisikokimia dan Sensori Mi Kering dari Campuran Mocaf (*Modified cassava flour*) dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Penambahan Lesitin kedelai (*Glycine max (l) merril*).**

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 juga. Terimakasih.

Dibuat di : Bogor

Pada tanggal : 7 Februari 2023

Yang membuat pernyataan

(Nuraeni Rahayu)

RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama lengkap Nuraeni Rahayu ini lahir pada tanggal 27 Juli 2000 di kabupaten Sukabumi, Provinsi Jawa Barat. Putri ke tiga dari enam bersaudara dari pasangan Bapak Ridwan dan ibu Nunung.

Penulis menjejang pendidikan formal di SDN Babakan Jampang pada tahun 2006 sampai tahun 2012. Masuk ke SMP N 2 Cidahu pada tahun 2012 sampai 2015, dan melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Cidahu pada tahun 2015-2018, kemudian melanjutkan studi Pendidikan Sarjana di Universitas Djuanda Bogor Fakultas Ilmu Pangan Halal dengan Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.

Semasa sekolah menengah atas (SMA) penulis aktif di berbagai organisasi salah satunya yaitu Organisasi Intra Sekola (OSIS) sebagai Sekretaris umum periode 2017-2018, koordinator kajian islam (ROHIS) periode 2016-2017, koordinator kajian kepramukaan di Dewan kerja Ranting (DKR) Periode 2018-2019, penulis juga menjadi Pradani (Pramuka) periode 2016-2017 dan aktif menjadi relawan remaja anti narkoba di tingkat kabupaten Sukabumi periode 2017-2018.

Semasa Kuliah penulis aktif di UKM (Unit Kegiatan Mahasiswa) Mahasiswa Pecinta Alam (MAPALA) sebagai koordinator Pecinta alam dan SAR periode 2019-2020 dan menjadi Bendahara Umum periode 2021-2022, penulis juga menjadi Sekretaris umum pecinta alam tingkat daerah di Pusat Koordinasi Daerah JABODETABKA. Selain aktif di dalam kampus penulis juga masuk kedalam sistem pemerintahan di Kemetrian Sosial Kabupaten Sukabumi dibidang kebencanaan sebagai Pemograman dan IT Periode 2022-2023. Penulis juga sedang aktif mengajar siswa pencinta alam di tingkat SMP IT di Kota Bogor periode 2022-2023. Selain itu juga penulis melakukan magang di sebuah perusahaan Rumah Potong Ayam (RPA) di PT. Arwinda Perwira Utama selama tiga bulan pada tahun 2021.

Pada tahun 2022 penukis melakukan penelitian dengan judul skripsi “Sifat Fisikokimia dan Sensori Mi Kering Dari Campuran Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dengan Penambahan Lesitin Kedelai (*Glycline Max (L) Merril*).

PRAKATA

Puji syukur penyusunpanjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan karunia beserta rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “ **Sifat Fisikokimia dan Sensori Mi Kering dari Campuran Mocaf (*Modified cassava flour*) dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) dengan Penambahan Lesitin Kedelai (*Glycine max (l) merril*)**”. Pada proses penyusunan ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Helmi Harris, Ir., M.S selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda
2. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si. selaku pembimbing akademik dan sekaligus selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor
3. Ibu Dr. Lia Amalia, S.S., S.T., M.T selaku Dosen Pembimbing utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan arahan serta masukan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian skripsi ini.
4. Bapak Aminullah, S.TP., M.Si selaku dosen pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan arahan serta masukan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian skripsi ini.

Terimakasih saya ucapkan atas segala bimbingan dan arahan yang diberikan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis memohon maaf atas kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap skripsi yang telah disusun dapat bermanfaat bagi semua pihak.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada proses laporan ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang membantu baik moril, matril maupun do'anya.oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.
2. Bapak dan Mamah tercinta yang telah memberikan dorongan moril dan materil serta doa yang terus menerus di panjatkan sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan lancar.
3. Kakak tersayang Restiana dan Restiani yang telah memberikan dorongan moril dan material serta doa dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan lancar.
4. Teman-teman seperjuangan, Ghina, Indri, Arvina, Lely, Syafira, Risni dan Amara yang telah banyak membantu selama perjalanan kuliah dan skripsi.
5. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2018
6. Keluarga besar MAPALA DJUANDA terutama Isma, Putri,Togi dan Elda yang telah membantu dan melancarkan penyusunan skripsi ini.
7. Pemilik Nim 12180427 yang telah kebersamai pada hari-hari yang tidak mudah selama proses pengerjaan skripsi ini. Terimakasih telah menjadi rumah yang tidak hanya berupa tanah dan bangunan, tetap kebersamai dan tidak tunduk pada apa-apa. Tabah sampai akhir.
8. *Last but not least, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for all doings this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting.*
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatuyang telah membantu hingga terselesaikannya penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap semoga karya ini bermanfaat bagi semua pihak.

Bogor, 5 Februari 2023

Penulis

