

**PEMBUATAN KERIPIK SIMULASI REBUNG BETUNG
(*Dendrocalamus asper*) DAN KAJIAN SIFAT KIMIA SERTA
SENSORINYA**

SKRIPSI

Oleh :

MIFTAHUL HUDA

B. 1310563



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

**PEMBUATAN KERIPIK SIMULASI REBUNG BETUNG
(*Dendrocalamus asper*) DAN KAJIAN SIFAT KIMIA SERTA
SENSORINYA**

Oleh :

MIFTAHUL HUDA

B.1310563

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
2021**

ABSTRACT

Miftahul Huda. B.1310563. Production Chips simulation Betung Bamboo Shoots (*Dendrocalamus asper*) and study of chemical properties and sensors. Essay. Under the guidance of Sri Rejeki Retna Pertiwi and M. Fakhri Kurniawan.

The use of bamboo shoots, especially the betung bamboo shoots, is still relatively in Indonesia, generally used vegetable preparation. Efforts to increase potency of betung bamboo shoots on the market, it is necessary to do product diversification, is making simulated chips. This study aims to analyze the effect of the comparison of rice flour and wheat flour and bamboo shoot pulp on the sensory quality of the simulated bamboo shoots of betung, to determine the nutritional content, number of calories and crude fiber content of selected products. The method used in the study was a factorial randomized design with two factors including the ratio of rice flour and wheat flour: (30%: 70%, 50%: 50%, 70%: 30%) and the bamboo shoot pulp factor: (20%, 30%, 40%) where the % of bamboo shoot pulp is the total ratio of rice flour and wheat flour. The analysis consisted of sensory quality test, crude fiber content test, and nutritional value for the selected betung bamboo shoot simulation chips. Data analysis used ANOVA with Duncan's advanced test. The result shows that the combination of the ratio of rice flour and wheat flour and bamboo shoot pulp has an effect on the sensory quality properties of the simulated betung bamboo shoots chips. The selected simulation chips products are simulated chips processed with a ratio of rice flour and wheat flour (70%: 30%) with 20% bamboo shoot pulp. The simulated chip product has a moisture content of 0,42%, 2,74% ash, 4,49% protein, 84,65% carbohydrates, 7,09% fat, an energy value of 420,37 Kcal/100 g sample and crude fiber 0,60%.

Keywords: bamboo shoot pulp, simulated chips, betung bamboo shoots, crude fiber, rice flour and wheat flour.

ABSTRAK

Miftahul Huda. B.1310563. Pembuatan Keripik Simulasi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) dan Kajian Sifat Kimia serta Sensorinya. Skripsi. Dibawah bimbingan Sri Rejeki Retna Pertiwi dan M. Fakhri Kurniawan.

Pemanfaatan rebung khususnya rebung betung masih terbilang rendah di Indonesia, umumnya dijadikan sebagai olahan sayur. Upaya untuk meningkatkan potensi rebung betung di pasaran, maka perlu dilakukannya diversifikasi produk, yaitu dilakukan pembuatan keripik simulasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung terigu serta bubur rebung terhadap mutu sensori keripik simulasi rebung betung, mengetahui kandungan zat gizi, jumlah kalori dan kadar serat kasar produk terpilih. Metode yang digunakan dalam penelitian yaitu rancangan acak faktorial dengan dua faktor yang meliputi faktor perbandingan tepung beras dan tepung terigu: (30% : 70%, 50% : 50%, 70% : 30%) dan faktor bubur rebung: (20%, 30%, 40%) dengan keterangan % bubur rebung merupakan total dari perbandingan tepung beras dan tepung terigu. Analisis yang dilakukan meliputi uji mutu sensori, uji kadar serat kasar, dan nilai gizi untuk keripik simulasi rebung betung terpilih. Analisis data menggunakan ANOVA dengan uji lanjut Duncan. Hasilnya didapatkan bahwa kombinasi perbandingan tepung beras dan tepung terigu serta bubur rebung berpengaruh terhadap sifat mutu sensori keripik simulasi rebung betung. Produk keripik simulasi terpilih adalah keripik simulasi yang diolah dengan perbandingan tepung beras dan tepung terigu (70% : 30%) dengan bubur rebung 20%. Produk keripik simulasi tersebut memiliki kadar air 0,42%, abu 2,74%, protein 4,49%, karbohidrat 84,65% , lemak 7,09%, nilai energi 420,37 Kkal /100g sampel dan serat kasar 0,60%.

Kata kunci : bubur rebung, keripik simulasi, rebung betung, serat kasar, tepung beras dan tepung terigu.

Judul Skripsi : Pembuatan Keripik Simulasi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) dan Kajian Sifat Kimia serta Sensorinya.

Nama : Miftahul Huda

NIM : B.1310563

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui,



Sri Rejeki Retna Pertiwi, Jr., MS
Pembimbing Utama



M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



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

Tanggal Lulus : 30 Januari 2021

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul **“Pembuatan Keripik Simulasi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) dan Kajian Sifat Kimia serta Sensorinya”** 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.

Bogor, 29 Maret 2021



Miftahul Huda

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 13 Februari 1996 di Kecamatan Rancabungur, Kabupaten Bogor, Propinsi Jawa Barat dari Ayah Ahmad Mulyadi dan Ibu Suhati. Penulis merupakan anak ke satu dari empat bersaudara, beralamat di Jl. Ciheuleut RT 01 RW 02 Desa Cimulang, Kabupaten Bogor.

Penulis menempuh jenjang pendidikan pertama kali di SDN Cheuleut dari tahun 2002 hingga 2007. Pada tahun 2007 penulis melanjutkan jenjang pendidikan Menengah di SMPN 1 Rancabungur hingga tahun 2010, kemudian melanjutkan pendidikan ke MAN 1 Kota Bogor pada tahun 2010 dan lulus pada tahun 2013. Tahun 2013 penulis melanjutkan studi pendidikan Sarjana di Universitas Djuanda Bogor Fakultas Ilmu Pangan Halal dengan Jurusan Teknologi Pangan dan lulus tahun 2021.

Tahun 2016 penulis pernah melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Kantor Ketahanan Bogor dengan judul “Peningkatan Kualitas Konsumsi Pangan Sehat Melalui Media Promosi dan Penyuluhan ”. Penulis melakukan penelitian dengan judul Skripsi “Pembuatan Keripik Simulasi Rebung (*Dendrocalamus asper*) dan Kajian Sifat Kimia serta Sensorinya.

Semasa kuliah penulis aktif diberbagai Organisasi Kampus. Diantaranya diUnit Kegiatan Mahasiswa Lembaga Dakwah Kampus Mukhlis UNIDA sebagai Ketua Departemen Usaha Minat dan Bakat. Kemudian penulis juga aktif mengikuti kegiatan Organisasi Eksternal Kampus seperti Forum Seluruh Lembaga Dakwah Kampus wilayah Priangan Barat sebagai ketua KOMISI B tentang ke LDK-an periode 2015-2017 dan Kesatuan Aksi Mahasiswa Muslim Unida sebagai staf dan sekjen periode 2013-2015. Kemudian terakhir penulis aktif diOrganisasi Fakultas yang bernama Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Ilmu Pangan Halal sebagai Ketua periode 2015-2016.

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah S.W.T. karena berkat rahmat dan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pembuatan Keripik Simulasi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) Dan Kajian Sifat Kimia Serta Sensorinya”**. Penyusunan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bimbingan, bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Ir. Amar Ma'ruf, M.Si. selaku Dekan dan dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Bapak H. Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si selaku wakil Dekan 1 dan dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
3. Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.Si selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan penuh kesabaran.
4. M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Lia Amalia, S.S., S.T., M.T selaku Dosen Pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Ibu Tiana Fitriana, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Djuanda Bogor.
7. Miftahudin, S.Si., M.Si selaku Dosen Teknologi Industri Pertanian
8. Ibu Siti Raden Nurlaela., S.TP selaku Kepala Laboratorium Sains Universitas Djuanda Bogor.
9. Bapak Dede Djuanda, Pak Agus, Kang Iskandar dan Teh Ani selaku Staff Laboratorium Sains dan Laboratorium Pangan Universitas Djuanda Bogor.
10. Kang Safar, Kang Rizal, Kang Rendi, Teh Hani, Teh Iis, Pak Kumbang dan lainnya di Tata Usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan dan kemajuan dimasa yang akan datang. Akhir

kata, penulis berharap semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Bogor, 29 Maret 2021

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini. Penulis juga menyampaikan terimakasih atas bantuan moril dan materil kepada :

1. Seluruh keluarga tercinta terutama Abi, Umi, Kirana, Alis dan Denta yang senantiasa mendoakan dan memberi semangat yang tiada henti-hentinya selama penyelesaian skripsi ini.
2. Keluarga di Jakarta terutama Azzam, Bang Gugun, Jenal, Anggi, Rizki, Maulana, Amar, Akbar, Wa Somad, Wa Iyos, Bi Dede, Bi Ade, Om Ahmad, Om Pian, Om Oji, Om Iwan, Om Suma dan yang lainnya “terimakasih selalu mensupport dan memberikan nasehat selama penyelesaian skripsi.
3. Keluarga di Bogor terutama (Almhm) Wa Iyoh, Wa Acu, Ma Icih, dede, elin, ma iyus, zella dan yang lainnya.
4. Keluarga Al-Bunyan terutama Yazid, Ustadz Muhazir, Ustadz Rasyad, Ustadz Hasan, Ustadz Juned, Ustadz Arif, Bos Dapur Pak Chandra, Pak Sopian dan Pak Bandi.
5. Keluarga besar Blackhole Family Anjas, Awal, Adit, Alung, Riki, Rijal, Hendri, Duma, Pia, Nida, Mia, Disti dan (Almhm) Silvi. Terimakasih sudah hidup susah senang bersama-sama dan mengisi hari-hari penulis selama penyelesaian skripsi ini.
6. Keluarga Besar PKD 2013 terutama Wiandana, Yazid, Yusuf, Asep, Amri, Sholeh, Suparman, Beni, (Almrhm) Silvi, Mahwa, Nurul, Esri, Iin, Syaima, Kamil dan Rohmah.
7. Ustadz Mardiyanto “terimakasih banyak karna beliau yang membantu amunisi berupa materil dan memberikan motivasi serta semangat untuk penulis sehingga bisa lanjut dan menyelesaikan skripsi”
8. Ustadz Ikhsan, Wiandana, Yazid, Aulia, Luki, Dede, Ocid, Gunawan, Lailatul Fitri, Fida, Lita dan yang lainnya “terima kasih telah memberikan motivasi dan semangat untuk penulis dalam proses menyelesaikan skripsi”

9. Teman-teman FIPHAL 2013 terimakasih untuk semua dukungan, canda tawa, dan motivasinya. We Will Be A Succes!
10. Keluarga “ABK” Pak Miftah, Pak Dacep, Mazid, Egi, Ilham, Anjas, Iqbal, Diki dan Embe.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan dan kemajuan laporan di masa yang akan datang. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Bogor, 29 Maret 2021

Penulis