

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Karakteristik Kimia dan Fungsional Tepung Komposit Bonggol Pisang Batu dan Kedelai Hitam Pada Bubur Instan”** Skripsi ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Departemen Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini dapat selesai karena bimbingan, bantuan, dan dukungan berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Ir. Sumanti Debby Moddy, MS., Ketua komisi pembimbing dan dosen wali atas bimbingan dan arahan yang telah diberikan kepada penulis.
2. Indira Lanti Kayaputri, S.Pt., M.Si., Anggota Komisi Pembimbing yang telah memberikan masukan, arahan dan motivasi kepada penulis.
3. Heni Radiani Arifin, S.T.P, M.P., Dosen Penelaah yang telah memberikan masukan serta saran kepada penulis.
4. Dekan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran yang telah memberikan fasilitas dan sarana.
5. Kepala Departemen yang telah memberikan motivasi, saran serta telah memberikan fasilitas dan sarana selama perkuliahan maupun selama penelitian.
6. Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, atas izin yang telah diberikan..

7. Kedua orang tua tercinta, kakak-kakak saya, serta seluruh keluarga besar atas doa, kasih sayang, didikan, dan dorongannya kepada penulis.
8. Muhammad Fahmi Nuruzzaman yang telah memberikan doa, membantu dalam penelitian dan memberi semangat kepada penulis.
9. Kepada Mutiara, Andriyani, Yushini, Nadya, Shafira, Laras, Nadia, Fitri, Reina, Arsyi dan Naura yang selalu ada menemani penulis dalam penyelesaian skripsi.
10. TIM MES 2019 Renita, Steven, Poppy yang selalu menyemangati dan saling membantu.
11. Seluruh teman-teman Departemen Teknologi Industri Pangan angkatan 2015 atas dukungan, semangat dan kebersamaannya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih banyak yang harus diperbaiki, sehingga kritik dan saran yang membangun dari pembaca sangat diharapkan.

Jatinangor, Februari 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>ABSTRACT</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Maksud dan Tujuan.....	4
1.4 Manfaat Percobaan.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Tepung Komposit.....	5
2.2 Tepung Bonggol Pisang Batu.....	5
2.3 Tepung Kedelai Hitam.....	5

2.4	Karakteristik Kimia Tepung.....	11
2.5	Karakteristik Fungsional Tepung.....	15
<b>III.</b>	<b>KERANGKA PIKIRAN DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>19</b>
3.1	Kerangka Pikir.....	19
3.2	Hipotesis.....	22
<b>IV.</b>	<b>BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>23</b>
4.1	Waktu dan Tempat Percobaan.....	23
4.2	Bahan dan Alat Percobaan.....	23
4.2.1	Bahan Percobaan.....	23
4.2.2	Alat Percobaan.....	23
4.3	Metode Penelitian.....	24
4.4	Pelaksanaan Percobaaan.....	25
4.5	Kriteria Pengamatan.....	31
<b>V.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
5.1	Karakteristik Kimia Tepung.....	32
5.2	Sifat Fungsional Tepung.....	40

<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>48</b>
6.1 Kesimpulan.....	48
6.2 Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>49</b>
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>57</b>

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Nomor</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
1.	Bonggol Pisang Batu.....	6
2.	Biji Kedelai Hitam.....	9
3.	Diagram Proses Penelitian.....	25
4.	Diagram Alir Pembuatan Tepung Kedelai Hita.....	26
5.	Diagram Alir Pembuatan Tepung Bonggol Pisang Batu.....	28

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
1.	Komposisi Kimia Bonggol Pisang Per 100 gram.....	7
2.	Sifat Kimia dan Fungsional Tepung Bonggol Pisang Batu (Setiap 100 gram bahan) .....	8
3.	Kandungan protein dari beberapa jenis kedelai hitam Per 100gram.....	11
4.	Komposisi Kimia Tepung Kedelai Hitam dalam 100gr bahan.....	11
5.	Karakteristik Kimia Tepung Bonggol, Tepung Kedelai Hitam dan Tepung Komposit Bubur Instan.....	32
6.	Sifat Amilografi Tepung Bonggol Pisang Batu, Tepung Kedelai Hitam dan Tepung Komposit.....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
1.	Analisis Karakteristik Kimia.....	58
2.	Analisis Sifat Amilograf.....	63
3.	Hasil Pengamatan Karakteristik Kimia.....	64
4.	Hasil Pengamatan Uji Amilograf Menggunakan RVA.....	66
5.	Konversi centipoises (cP) terhadap brabender unit (BU) .....	68
6.	Proses Pembuatan Tepung.....	69