

**INOVASI KUKIS JINTAN DENGAN PEMANFAATAN
TEPUNG SORGUM**

SKRIPSI



Oleh:
MARIANA ALITA
2021340048

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2025**

HALAMAN JUDUL
INOVASI KUKIS JINTAN DENGAN PEMANFAATAN
TEPUNGSORGUM

Oleh

MARIANA ALITA

2021340048

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Teknologi Pertanian (S.TP.) Strata Satu (S-1)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2025

PERNYATAAN

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama Mahasiswa : Mariana Alita

Nim : 2021340048

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul **"INOVASI KUKIS JINTAN DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG SORGUM"** merupakan karya tulis yang saya buat sendiri menurut pengamatan serta keyakinan saya. Skripsi ini tidak mengandung bagian skripsi atau karya tulis yang pernah diterbitkan atau ditulis orang lain, kecuali kutipan referensi yang dimuat dalam naskah skripsi ini.

Apabila ternyata dikemudian hari pernyataan saya ini tidak benar, saya sanggup menerima sanksi akademik apapun dari Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang

Malang , Desember 2025

Yang menyatakan

 

Mariana Alita
2021340048

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Inovasi Kukis Jintan Dengan Pemanfaatan Tepung
Sorgum
Nama : Mariana Alita
NIM : 2021340048
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Pertanian
Menyetujui : Dosen Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama



Dr. T. Wahyu Mushollaeni, S.Pi., MP
NIDN. 0720127801

Dosen Pembimbing Pendamping



Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc
NIDN. 0702088603

Mengetahui,
Kepala Program Studi



Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc
NIDN. 0702088603

LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan :

Pada Tanggal : 22 Januari 2026

Dosen Pembimbing Utama



Dr. T. Wahyu Mushollaeni, S.Pi., MP
NIDN. 0720127801

Dosen Pembimbing Pendamping



Dr. Lorine Tantalu, S.Pi., MP., M.Sc
NIDN. 0702088603

Dosen Penguji



Dr. Wirawan, S.TP., MMA
NIDN. 0703098304

Dekan



Dr. Ir. Eko Marhaeniyanto, MP
NIDN. 0003106802

RINGKASAN

MARIANA ALITA. 2021340048. Inovasi Kukis Jintan Dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum. Pembimbing Utama : Dr. T. Wahyu Mushollaeni, S.Pi., MP. Pembimbing Pendamping : Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk kukis jintan berbasis tepung sorgum merah sebagai upaya diversifikasi pangan lokal serta mengurangi ketergantungan terhadap gandum impor. Penelitian ini juga bertujuan memperoleh formulasi kukis jintan dengan kualitas terbaik berdasarkan parameter kadar protein, kadar air, kadar abu, serta tingkat kesukaan konsumen, dan menganalisis kelayakan finansial usahanya. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan lima variasi formulasi perbandingan tepung sorgum merah, tepung terigu, dan tepung tapioka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F3, yang terdiri atas 20% tepung sorgum merah, 23% tepung terigu, dan 11% tepung tapioka, merupakan perlakuan terbaik dengan kadar protein sebesar 8,06%, kadar air 5,79%, dan kadar abu 3,82%. Uji organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan yang tinggi pada seluruh parameter penilaian, yaitu rasa, tekstur, aroma, dan warna. Analisis kelayakan finansial menunjukkan bahwa usaha kukis jintan berbasis sorgum merah layak untuk dikembangkan dengan nilai rasio R/C sebesar 1,62.

Kata kunci: Kukis Jintan, Tepung Sorgum Merah, Analisis Proksimat, Analisis Kelayakan Finansial.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa Atas Rahmat dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dalam bentuk skripsi dengan judul “Inovasi Kukis Jintan Dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum”. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program sarjana (S1) pada program studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwan Tungga Dewi Malang.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan dan nasihat dari berbagai pihak selama penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Ir. Eko Marhaeniyanto, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi.
2. Ibu Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc selaku Kepala Program Studi Teknologi Industri Pertanian.
3. Ibu Dr. T. Wahyu Mushollaeni, S.Pi., MP selaku dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasihat dan dorongan kepada penulis sehingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik.
4. Ibu Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc selaku dosen Pembimbing II, atas segala bimbingan dan saran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh staff pengajar Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama penulis menempuh pendidikan.
6. Kepada kedua orangtua tercinta Bapak Yosep Arsil Ragu dan Ibu Ferdiana Nalo atas segala bantuan, bimbingan, nasihat, dukungan serta doa restu yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi.
7. Rekan-rekan mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pertanian angkatan 2021 atas segala dukungan dan kerjasamanya.
8. Semua yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Pastinya tak lupa penulis sampaikan semoga amal baik semua pihak mendapat balasan yang berlipat ganda dari Sang Pencipta yang pengasih dan penyayang.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan, baik dalam teknik penyajian materi maupun pembahasan. Demi kesempurnaan skripsi ini, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata penulis mengucapkan banyak terima kasih semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak khususnya bagi penulis sendiri.

Malang, 1 Juli 2025

Penulis

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan pada tanggal 01 Februari 2002 di Nangarawa, Desa Bamo, Kabupaten Manggarai Timur. Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara, dari pasangan Bapak Yosep Arsil Ragu dan Ibu Ferdiana Nalo. Penulis menyelesaikan bangku pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SD Inpres Nangarawa dari tahun 2008 hingga tahun 2014. Pada tahun 2014 hingga tahun 2017 peneliti melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) DI SMP Negeri 9 Kota Komba dan pada tahun 2017 penulis melanjutkan pendidikan di SMA Swasta Katolik Pancasila Borong dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun 2021 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Starta 1 Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggaladewi. Selama menjadi mahasiswa, penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Jurusan (HMJ) sebagai Bendahara Umum I periode 2022–2024 juga sebagai koordinator divisi kewirausahaan periode 2024-2025. Pada tahun 2023 penulis pernah lolos di kegiatan MBKM Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) yang di selenggarakan oleh Kemendikbudristek.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
RINGKASAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
RIWAYAT HIDUP	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Manfaat Penelitian.....	3
1.4 Hipotesis	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Sorgum Merah.....	4
2.2 Manfaat Sorgum Merah	7
2.3 Tepung Sorgum Merah	7
2.4 Kukis Jintan.....	9
2.5 Bahan-Bahan Pembuatan Kukis Jintan.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian	18
3.2 Alat dan Bahan.....	18
3.3 Rancangan Penelitian.....	19
3.4 Prosedur Pelaksanaan	19
3.5 Parameter Pengamatan.....	21
3.6 Analisis Data	21
3.7 Analisis Perlakuan Terbaik	21
3.8 Analisis Kelayakan Finansial	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
4.1 Kadar Protein	24
4.2 Kadar Air	26
4.3 Kadar Abu	28
4.4 Uji Kesukaan.....	30
4.5 Analisa Perlakuan Terbaik	34

BAB V_KESIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN	40



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi kimia beberapa tepung serealiala	5
Tabel 2. Kandungan gizi sorgum.....	6
Tabel 3. Syarat mutu tepung sorgum menurut codex Standard 173-1989 (Rev. 1995)	9
Tabel 4. Syarat Mutu Cookies Menurut SNI No. 01-2973-1992	11
Tabel 5. Standar Mutu Tepung Terigu SNI No. 01 2974-1992	13
Tabel 6. Perbandingan kadar protein berbagai olahan tepung sorgum merah	25
Tabel 7. Perbandingan kadar air berbagai olahan tepung sorgum merah	27
Tabel 8. Perbandingan kadar abu berbagai olahan tepung sorgum merah.....	29
Tabel 9. Nilai Hasil Perlakuan Terbaik Kukis Jintan	34
Tabel 10. Hasil Analisa kelayakan finansial	34



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tanaman sorgum merah.....	4
Gambar 2. Tepung sorgum.....	8
Gambar 3. Kue jintan	9
Gambar 4. Diagram alir pembuatan kukis jintan.....	19
Gambar 5. Rata-rata kadar protein kukis jintan.....	24
Gambar 6. Rata-rata kadar air kukis jintan	26
Gambar 7. Rata-rata kadar abu kukis jintan	27
Gambar 8. Proporsi tepung sorgum, terigu dan tapioka terhadap kesukaan rasa kukis jintan	28
Gambar 9. Proporsi tepung sorgum, terigu dan tapioka terhadap kesukaan tekstur kukis jintan	29
Gambar 10. Proporsi tepung sorgum, terigu dan tapioka terhadap kesukaan aroma kukis jintan.....	30
Gambar 11. Proporsi tepung sorgum, terigu dan tapioka terhadap kesukaan warna kukis jintan	31

