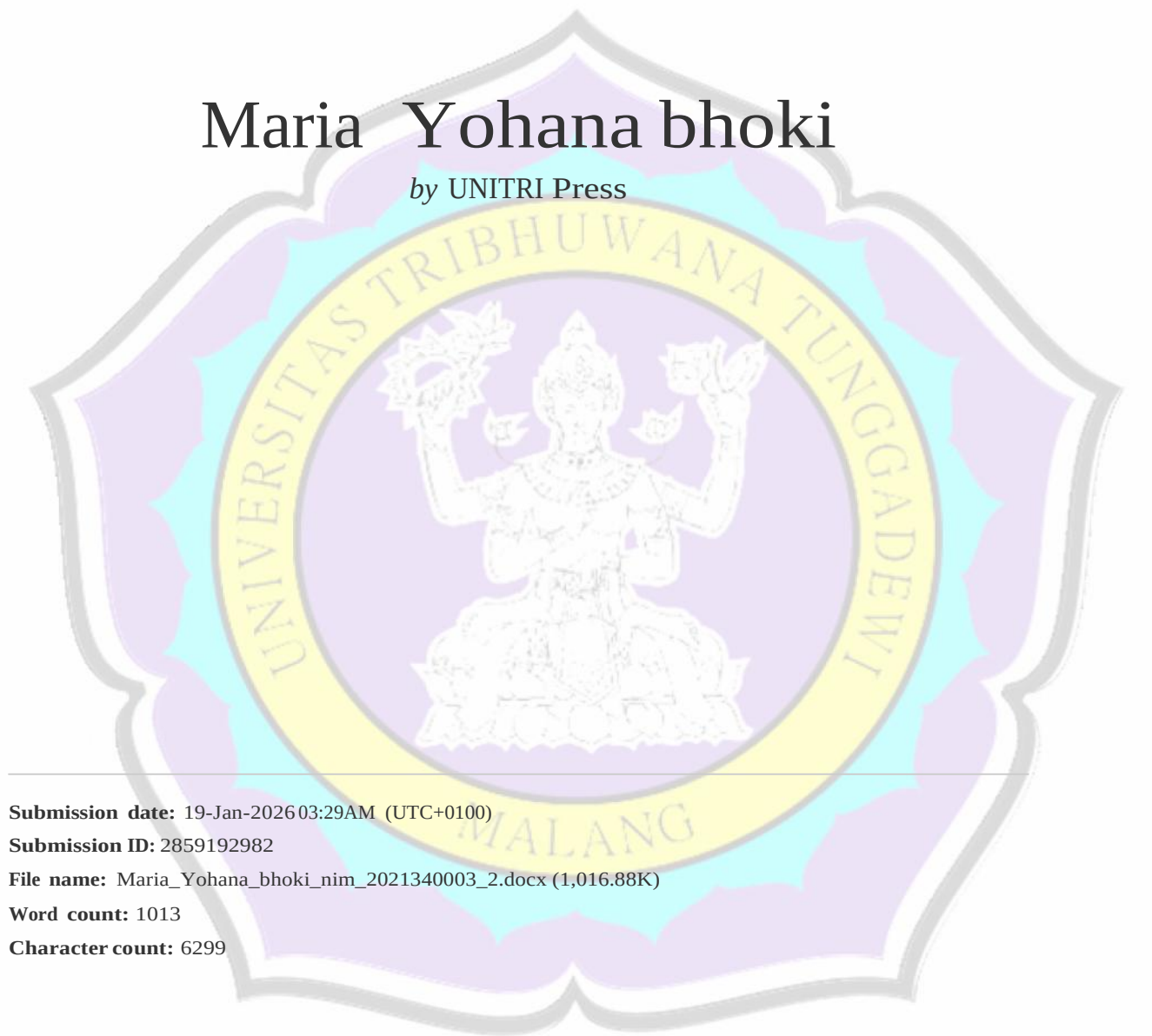


Maria Yohana bhoki

by UNITRI Press



Submission date: 19-Jan-2026 03:29AM (UTC+0100)

Submission ID: 2859192982

File name: Maria_Yohana_bhoki_nim_2021340003_2.docx (1,016.88K)

Word count: 1013

Character count: 6299

KUALITAS
CENDOL YANG DIHASILKAN

SKRIPSI



Oleh
MARIA YOHANA BHOKI
2021340003

MALANG
2026

RINGKASAN

Cendol adalah minuman khas Indonesia yang digemari di berbagai kalangan masyarakat karena memiliki cita rasa yang segar dan manis. Cendol [redacted] cair, [redacted]. Bahan dasar dalam pembuatan cendol umumnya terbuat dari tepung beras dan tepung tapioka, sebagai bahan utama untuk menciptakan tekstur cendol yang khas. Seiring dengan perkembangan inovasi pangan, berbagai upaya dilakukan untuk memodifikasi bahan baku cendol agar variatif dan bernilai gizi tinggi. Di antara bahan yang dapat dikembangkan menjadi cendol yaitu kacang merah yang dibuat menjadi tepung kemudian dicampurkan dengan tepung sagu.

Mendapatkan perbandingan yang tepat [redacted] sagu [redacted] dalam menghasilkan cendol [redacted] dihasilkan, [redacted] dari segi protein, tekstur dan organoleptik. Rancangan [redacted] Sehingga akan diperoleh [redacted] kombinasi [redacted] diperloeh [redacted] sampel. Faktor pertama perbandingan antara tepung sagu [redacted] perlakuan [redacted]%, [redacted], P [redacted] 80 % + [redacted]%, P [redacted] 70% + [redacted] 30 %, P [redacted] 60 % + [redacted] 40 %, P 5 = tepung sagu 50 % + tepung kacang merah 50 % . [redacted] [redacted], tekstur, [redacted] uji organoleptik [redacted]

[redacted] cendol yang memiliki kualitas terbaik dihasilkan dari perlakuan P4 [redacted] % tepung [redacted] kacang merah, dengan kadar proteinnya 3,58%, [redacted] tekstur 1,38N, uji organoleptik diantaranya kesukaan rasa 3,03 (suka), kesukaan [redacted] kesukaan aroma [redacted],96 (suka) kesukaan warna [redacted],75 (suka).

Kata kunci: Cendol, Tepung Sagu, Tepung Kacang merah

salah satu tradisional Indonesia sangat populer dan lapisan cita rasanya manis serta memberikan sensasi menyegarkan. Penyajian cendol umumnya dilengkapi dengan santan dan larutan gula merah, sehingga selain menyegarkan juga mampu memberikan rasa kenyang. Menurut Apriliana (2019), cendol dikenal sebagai minuman khas Indonesia yang dibuat dari tepung hunkwe, Wulandari et al. (2019) menyatakan bahwa cendol memiliki tekstur lembut dengan warna yang umumnya hijau. Dalam setiap 100 gram cendol terkandung energi sebesar 95,08 kkal, karbohidrat sekitar 8,25 gram, protein 1,21 gram, serta lemak 6,44 gram. Warna hijau pada cendol umumnya berasal dari daun suji dan pandan, sedangkan warna gelap dapat dihasilkan dari penggunaan abu merang (Apriliana, 2019).

Pada umumnya, bahan baku utama dalam pembuatan cendol adalah tepung beras dan tepung tapioka yang berperan penting dalam membentuk karakteristik tekstur khas cendol. Seiring dengan berkembangnya inovasi di bidang pangan, berbagai upaya dilakukan untuk memodifikasi bahan baku cendol guna menghasilkan produk yang lebih beragam serta memiliki nilai gizi yang lebih tinggi. alternatif berpotensi dikembangkan diolah menjadi tepung, kemudian dikombinasikan dengan tepung sagu dalam pembuatan cendol.

yang menghasilkan sebagai . Proses pengolahan sagu dilakukan melalui pengadukan hingga membentuk partikel menyerupai butiran pasir, selanjutnya dibentuk dan dikeringkan menggunakan oven (Agustina, 2013). Tepung sagu memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, namun kadar proteinnya , yaitu gram tepung sagu. memiliki lebih tinggi, salah satunya adalah kacang merah.

Permasalahan yang melatarbelakangi penelitian ini diperoleh dari hasil pengamatan di lapangan, di mana sebagian besar penjual cendol masih menggunakan tepung beras dan tepung tapioka tanpa mempertimbangkan penggunaan bahan alternatif. Selain itu, pemerintah juga mendorong diversifikasi pangan sebagai upaya komoditas memiliki kandungan , yaitu sekitar 4,57 gram bahan, serta mengandung energi sebesar 314 kkal per 100 gram bahan yang dapat dikonsumsi (Koswara, 2012).

Tepung sagu dan tepung kacang merah memiliki karakteristik serta manfaat yang berbeda. Tepung sagu mengandung amilopektin dalam jumlah tinggi yang berperan dalam membentuk tekstur cendol yang kenyal, lentur, dan mudah

mengental saat dipanaskan, serta berfungsi²⁶ meskipun rendah protein. Sementara itu, tepung kacang merah dapat²⁶, memberikan cita rasa dan aroma khas, serta menghasilkan warna alami yang menarik. Kandungan serat pada tepung kacang merah juga dapat mempengaruhi tekstur cendol menjadi lebih lembut, tergantung pada proporsi penggunaannya.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penambahan bahan berprotein dapat meningkatkan kualitas cendol. Novianti et al. (2023) melaporkan bahwa penambahan daging ikan lele sebesar 30% pada pembuatan cendol dawet menghasilkan kadar protein tertinggi dan tingkat kesukaan panelis yang baik. Penelitian serupa oleh Ekawati dan Sabrina (2020) menunjukkan bahwa penggunaan daging ikan patin sebesar 30% mampu menghasilkan cendol dawet dengan kualitas protein yang baik dan diterima oleh panelis.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan kombinasi²⁰ cendol²³ kandungan gizi yang lebih tinggi.⁵ mengetahui²³ sagu⁵ kualitas cendol yang dihasilkan, sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan pangan tradisional yang lebih sehat dan bervariasi.

1.2 Tujuan penelitian

1. Menentukan² tepat dalam menghasilkan cendol dengan kualitas terbaik berdasarkan parameter protein, tekstur, dan sifat organoleptik.
2. Menganalisis kelayakan usaha pembuatan cendol dawet berdasarkan perlakuan terbaik yang dihasilkan.

1.3¹⁵

1. pembuatan cendol¹⁵ tepung sagu¹⁵ di kombinasi dengan tepung kacang merah.
2. Mengetahui kualitas cendol yang dibuat dari tepung sagu dengan kombinasi tepung kacang merah.

1.4 Hipotesis

1. Diduga adanya penambahan tepung kacang merah dapat meningkatkan kualitas cendol.
2. Diduga usaha pembuatan cendol berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.

Maria Yohana bhoki

ORIGINALITY REPORT

29%

SIMILARITY INDEX

26%

INTERNET SOURCES

19%

PUBLICATIONS

8%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

- 1 Jan Rudolf Assa, Lucy C. Mandey, Tasya V. Lagarinda. "The Effect Of Sago Flour And Red Bean Substitution On Crysty Level and Protein Levels Of Dry Pia.", Jurnal Agroekoteknologi Terapan, 2022
Publication 2%
- 2 ejournal.stifar-riau.ac.id
Internet Source 2%
- 3 id.123dok.com
Internet Source 2%
- 4 repository.ub.ac.id
Internet Source 2%
- 5 Noli Novidahlia, Siti Maulida Ulfa, Titi Rohmayanti. "Formulasi Food Bar Sebagai Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2022
Publication 1%
- 6 Submitted to Universitas Mataram
Student Paper 1%
- 7 www.coursehero.com
Internet Source 1%
- 8 Rio Jati Kusuma, Nikita Widya Permata Sari, 1%

Tri Yunita, Mubarok Alfa Rizqi. "Analisis



proksimat kue kering yang disuplementasi
cabuk sebagai alternatif Pangan Tinggi
Protein-Tinggi Energi", Ilmu Gizi Indonesia,
2021

Publication

1%

9

izackpereira04.blogspot.com

Internet Source

10

Jaetuna Holimombo, Syane Palijama, Gelora H
Augustyn. "Formulasi Ubi Jalar Orange
(Ipomoea batatas L.) dan Tepung Ikan Tuna
(Thunnus sp) Dalam Pembuatan Mie Kering",
Jurnal Agrosilvopasture-Tech, 2023

1%

Publication

11

Submitted to Udayana University

Student Paper

1%

12

conference.unsri.ac.id

Internet Source

1%

13

core.ac.uk

Internet Source

1%

14

repository.ipb.ac.id:8080

Internet Source

1%

15

text-id.123dok.com

Internet Source

1%

16

beritagar.id

Internet Source

1%

17

repository.unika.ac.id

Internet Source

1%

18

123dok.com

Internet Source

1%



COOKIES BERBASIS TEPUNG MOCAF DAN
KACANG MERAH SEBAGAI ALTERNATIF SNACK
PENDERITA DIABETES MELITUS", Jurnal Gizi
dan Dietetik, 2025

Publication

- 20 Yusirwan Ramadan, Gelora H Augustyn,
Meitycorfrida Mailoa. "Formulasi Tepung Sagu
Dan Tepung Kacang Merah Terhadap
Pembuatan Kukis", Jurnal Agrosilvopasture-
Tech, 2023 1%
-

Publication

- 21 e-journal.president.ac.id 1%
-

Internet Source

- 22 eprints.poltekkesjogja.ac.id 1%
-

Internet Source

- 23 es.scribd.com 1%
-

Internet Source

- 24 hmtip-unpas.blogspot.com 1%
-

Internet Source

- 25 id.bloomtechz.com 1%
-

Internet Source

- 26 lordbroken.wordpress.com 1%
-

Internet Source

- 27 jos.unsoed.ac.id 1%
-

Internet Source

- 28 moam.info 1%
-

Internet Source

Exclude quotes

Off

Exclude matches

Off



