

UNITRI Press

Hipolitus Arianto Sudarta

-  Lecture -- no repository 018
-  Lecture
-  Gambella University

Document Details

Submission ID
trn:oid::1:3410246844

Submission Date
Nov 14, 2025, 5:31 AM GMT+2

Download Date
Nov 14, 2025, 5:32 AM GMT+2

File Name
Hipolitus_Arianto_Sudarta_2021340032.docx

File Size
4.0 MB

4 Pages
682 Words
4,310 Characters

15% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Top Sources

- 8%  Internet sources
- 10%  Publications
- 7%  Submitted works (Student Papers)



Top Sources

8%	 Internet sources
10%	 Publications
7%	 Submitted works (Student Papers)

Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	Student papers	
Udayana University		4%
2	Internet	
jurnal.uns.ac.id		2%
3	Publication	
Hariyati Lasaji, Jan Rudolf Assa, Mercy I. R. Taroreh. "Kandungan Protein, Kekeras..."		2%
4	Student papers	
LL Dikti IX Turnitin Consortium		2%
5	Internet	
ml.scribd.com		2%
6	Publication	
Sarah Giovani, Maryam Jameelah, Afiya Deliana Putri. "Pengaruh Formulasi Hidro..."		1%
7	Internet	
repository.unika.ac.id		1%
8	Internet	
docplayer.info		1%

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SAGU DENGAN TEPUNG
KACANG HIJAU TERHADAP KARAKTERISTIK CENDOL DAWET
SERTA ANALISA USAHANYA

SKRIPSI



Oleh
HIPOLITUS ARIANTO SUDARTA
2021340032

5

2025

RINGKASAN

Rasanya yang manis, teksturnya yang kenyal, dan kesegarannya, cendol dawet merupakan minuman tradisional Indonesia yang populer. Meskipun sagu atau tepung beras sering digunakan untuk membuat cendol, penemuan yang lebih baru mencoba menggunakan tepung kacang hijau sebagai bahan alternatif untuk meningkatkan nilai gizi. Membandingkan jumlah sagu dan tepung kacang hijau yang dibutuhkan untuk membuat cendol dawet berkualitas tinggi adalah tujuan dari penelitian ini. 20 sampel diperoleh dari masing-masing dari lima perlakuan (

1 sagu + sagu + sagu +
2 sagu + dan sagu +
sagu sagu Karakteristik yang diukur meliputi

kandungan serat dan protein serta uji organoleptik untuk rasa, tekstur, warna, dan aroma. Berdasarkan hasil penelitian, cendol dawet dengan kualitas terbaik dihasilkan dari kombinasi P3 (70% sagu + 30% kacang hijau), yang memiliki nilai organoleptik tertinggi untuk aroma (3,50), tekstur (3,54), dan rasa (3,38), serta kandungan protein (2,72%) dan serat (5,04%) tertinggi. Skor warnanya adalah 2,73.

Kata Kunci : Cendol Dawet, Tepung Sagu, Tepung Kacang Hijau

tradisional cendol dawet, populer karena rasanya yang manis, teksturnya yang kenyal, dan aromanya yang menyegarkan. Tepung beras atau tepung sagu sering digunakan untuk membuat cendol, memberikan rasa kenyal dan elastis. Salah satu komponen pengganti yang telah digunakan dalam pengembangan untuk menghasilkan makanan dengan kepadatan nutrisi yang lebih tinggi adalah tepung

tepung 21,04 gram dan 7,5 serat (Pricilya dkk., 2015 dan Sarita dkk., 2021). Dengan 0,3 gram protein dan 0,1 gram serat per 100 gram, kacang hijau lebih padat nutrisi dibandingkan tepung sagu, klaim Makmur (2018). Protein tepung kacang hijau dapat meningkatkan kandungan nutrisi cendol, sehingga meningkatkan potensinya sebagai minuman lezat dengan manfaat kesehatan tambahan. Namun, penambahan tepung sagu, yang tinggi karbohidrat, merupakan faktor utama yang menyebabkan tekstur cendol menjadi kenyal. Dalam pembuatan cendol dawet, proporsi tepung sagu terhadap tepung kacang hijau dapat memengaruhi tekstur, warna, rasa, aroma, dan penerimaan konsumen, serta sifat fisik dan organoleptik produk lainnya.

perbandingan kedua jenis tepung tersebut terhadap karakteristik akhir cendol dawet.

Penelitian sebelumnya tentang pembuatan cendol telah dilakukan oleh Ekawati dan Sabrina (2020), yang membuat cendol dawet dari ikan lele. Cendol dawet dengan kadar protein tertinggi, yang dibuat dengan menambahkan 30% daging ikan lele, dipilih oleh panelis berdasarkan hasil tersebut. Menurut Novianti dkk. (2023), panelis menyukai penambahan 30% daging ikan lele karena memiliki kadar protein tertinggi dalam cendol dawet mereka.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu menentukan rasio optimal tepung kacang hijau dan tepung sagu, sehingga menghasilkan cendol yang memenuhi standar nilai gizi dan kualitas konsumen. UMKM dan pelaku industri pangan lainnya yang ingin memproduksi produk tradisional dengan sentuhan orisinalitas berbasis pangan fungsional daerah dapat memanfaatkan temuan ini sebagai panduan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proporsi memengaruhi kualitas cendol?
2. Bagaimana analisis bisnis untuk pembuatan cendol menggunakan

1. Untuk [] proporsi ideal [] agar menghasilkan cendol dawet yang unggul.
2. Untuk menilai kelayakan perusahaan produksi cendol dawet, dengan menggunakan praktik terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Studi ini menyoroti bagaimana proporsi tepung kacang hijau dan tepung sagu memengaruhi karakteristik fisik cendol. Penelitian teknologi pangan di masa mendatang dapat menggunakan hasil ini sebagai panduan, terutama dalam hal kreasi dan inovasi pangan konvensional.
2. Bisnis dapat memanfaatkan rekomendasi penelitian ini untuk menciptakan rencana pengembangan produk yang lebih sukses. Bisnis dapat meningkatkan posisi pasar dan menarik lebih banyak pelanggan dengan meningkatkan kualitas produk mereka.

1.5 Hipotesis Penelitian

1. Diduga perbandingan antara tepung sagu dengan tepung kacang hijau berpengaruh terhadap kualitas cendol dawet yang dihasilkan.
2. Diduga usaha pembuatan cendol dawet berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.