

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

SKRIPSI



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

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

Oleh
HIPOLITUS ARIANTO SUDARTA
2021340032

SKRIPSI
Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian Pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Tribhuwana Tunggadewi

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

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama Mahasiswa : HIPOLITUS ARIANTO SUDARTA

NIM : 2021340032

Program Studi : TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul **"PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SAGU DENGAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP KARATERISTIK CENDOL DAWET SERTA ANALISA USAHANYA"** Merupakan karya tulis yang saya buat sendiri menurut pengamatan serta keyakinan saya. Skripsi ini tidak mengandung bagian Kajian skripsi atau karya tulis yang pernah dituliskan atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali kutipan refrensi yang dimuat dalam naskah skripsi ini.

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

Malang, 15 September 2025

Yang Menyatakan



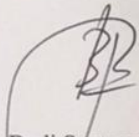
HIPOLITUS ARIANTO SUDARTA

2021340032

LEMBAR PERSETUJUAN

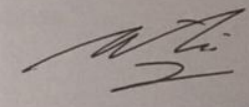
Judul skripsi : PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SAGU
DENGAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP
KARATERISTIK CENDOL DAWET SERTA ANALISA
USAHANYA
Nama : HIPOLITUS ARIANTO SUDARTA
Nim : 2021340032
Program : TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
Studi
Menyatakan : DOSEN PEMBIMBING

DOSEN PEMBIMBING 1



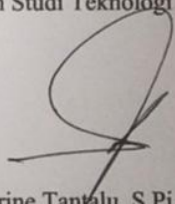
Dr. T. Budi Santosa, SP.,MP
NIDN. 0714107501

DOSEN PEMBIMBING 2



Dr. Atina Rahmawati, STP., MP
NIDN. 0721118501

Mengetahui:
Kepala Program Studi Teknologi Industri Pertanian



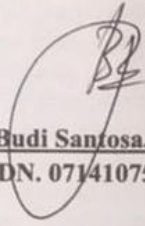
Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc
NIDN. 0702088603

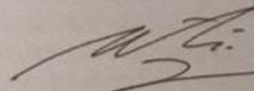
LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan
Pada Tanggal... 25 October 2025

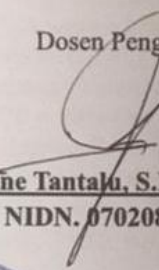
Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping


Dr. T. Budi Santosa, SP.,MP
NIDN. 0714107501


Dr. Atina Rahmawati, STP., MP
NIDN. 0721118501

Dosen Penguji


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



Dekan


Prof. Dr. Ir. Amir Hamzah, MP
NIDN. 0027056718

RINGKASAN

HIPOLITUS ARIANTO SUDARTA. 2021340032. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu Dengan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Cendol Dawet Serta Analisa Usahanya. Dosen Pembimbing Utama : Dr. T . Budi Santosa, SP.,MP Dosen Pendamping : Dr. Atina Rahmawati, STP., MP

Cendol dawet merupakan salah satu minuman tradisional Indonesia yang populer dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena rasanya yang manis, teksturnya yang kenyal, dan kesegarannya. Umumnya, cendol terbuat dari tepung sagu atau tepung beras yang memberikan tekstur kenyal dan elastis pada produk akhir. Namun, dalam upaya pengembangan produk pangan yang lebih bernilai gizi, dilakukan inovasi dengan memanfaatkan bahan baku alternatif, salah satunya adalah tepung kacang hijau.

Tujuan penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan perbandingan yang tepat antara tepung sagu dengan tepung kacang hijau dalam menghasilkan cendol dawet yang berkualitas. Rancangan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor. Sehingga akan diperoleh 5 kombinasi perlakuan, masing-masing kombinasi perlakuan diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 20 sampel. Faktor pertama perbandingan antara tepung sagu dan tepung kacang hijau, terdiri dari 5 perlakuan yaitu: P1 = 90% tepung sagu + 10% tepung kacang hijau, P2 = 80% tepung sagu + 20 % tepung kacang hijau, P3 = 70 % tepung sagu + 30 % tepung kacang hijau, P4 = 60 % tepung sagu + 40 % tepung kacang hijau, P5 = 50% tepung sagu + 50% tepung kacang hijau. Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu kadar protein, kadar serat, uji organoleptik (aroma, warna, tekstur dan rasa).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa cendol dawet yang memiliki kualitas terbaik dihasilkan dari perlakuan P3 70% tepung sagu, 30% tepung kacang hijau, dengan kadar protein 2,72%, kadar serat 5,04%, uji organoleptik 0,05%, nilai pada uji warna 2,73 (tidak suka), uji kesukaan aroma 3,50 (suka), uji kesukaan rasa 3,38 (biasa) dan uji kesukaan tekstur 3,54 (sangat suka).

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat, taufik serta hidaya-nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Kajian (Skripsi) ini yang berjudul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu Dengan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Cendol Dawet Serta Analisa Usahanya”** tepat waktu. Skripsi ini bertujuan untuk membina dan mengembangkan potensi mahasiswa dibidang akademik, yang mengacu pada Tri Dharma perguruan tinggi yaitu pendidikan. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat mendaftar skripsi unitri, selama penyusunan proposal hingga skripsi yang utuh, penulis banyak mendapat bantuan berupa arahan atau bimbingan.

Untuk itu, ucapan terimakasih tidak lupa saya sampaikan kepada semua pihak terutama :

- a. Prof. Dodi Wirawan Irawanto, SE., M,Com Ph.D. Rektor Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang.
- b. Prof. Dr. Ir. Amir Hamzah, MP. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang.
- c. Dr. Lorine Tantal, SPi., MP., MSc. Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian.
- d. Dr. T Budi Santosa, SP., MP., Dosen Pembimbing I yang telah membimbing penulis selama penyusunan proposal ini.
- e. Dr. Atina Rahmawati, STP., MP., Dosen pembimbing II, yang telah membimbing penulis selama penyusunan proposal ini.
- f. Yang tercinta Ayah Petrus Luna dan Mama Karolina Jusman yang selalu memberikan semangat yang tinggi, dan selalu memberikan dukungan kepada penulis baik secara moril maupun material.
- g. Kepada saudara-saudara kandung saya tersayang yang selalu menjadi penyemangat.
- h. Kepada sahabat-sahabat penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak motivasi serta semangat dan mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Mudah-mudahan Tuhan Yesus memberkahi atas semua kebaikan yang telah diberikan kepada penulis dan harapannya mudah-mudahan tulisan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan pihak-pihak yang bersangkutan.

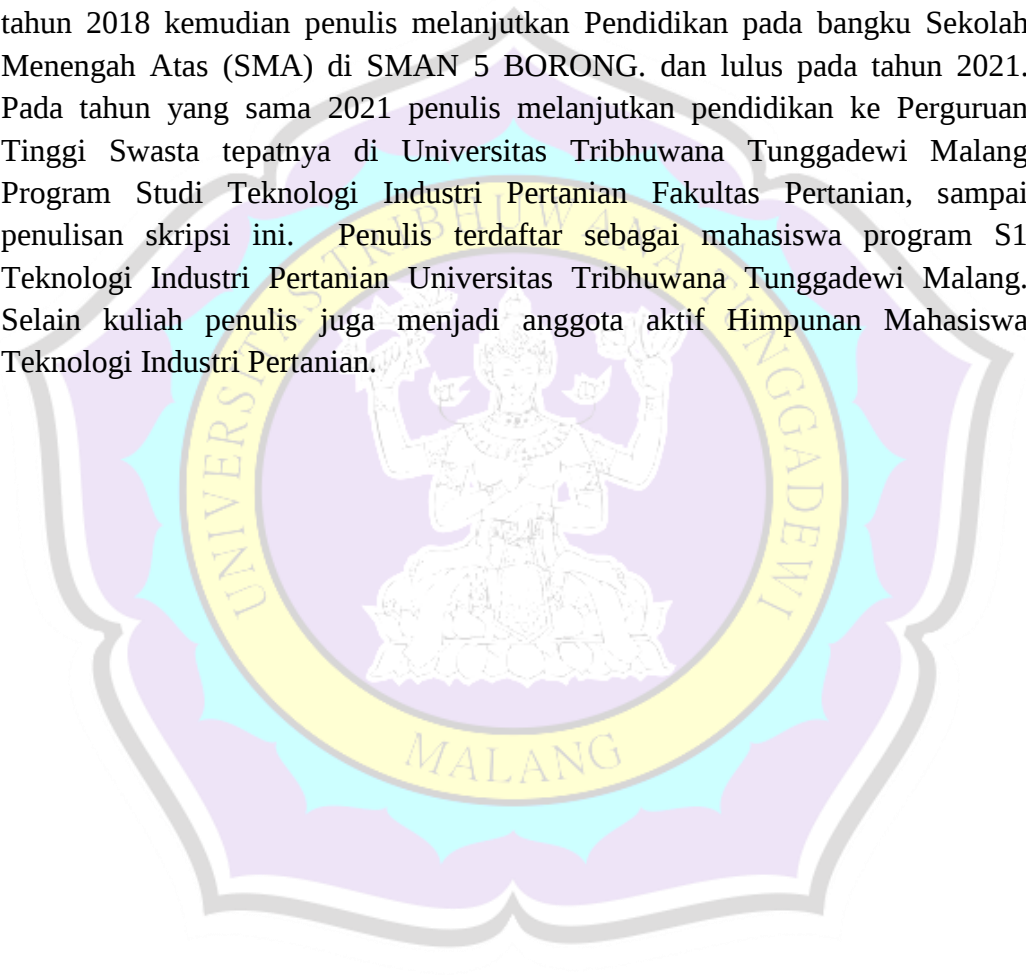
Malang, 15 September 2025

Hipolitus Arianto Sudarta

RIWAYAT HIDUP



Hipolitus Arianto Sudarta atau akrab di sapa ARI, lahir di Jong Desa Benteng Raja Kabupaten Manggarai Timur pada 12 Agustus 2000. Penulis merupakan anak ke 1 dari Dua bersaudara. Dari pasangan Bapak Petrus Luna dan Ibu Karolina Jusman. Penulis menyelesaikan bangku Pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SD Inpres Mbong Pawo pada tahun 2013. Pada tahun yang sama peneliti melanjutkan bangku Pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMPN 2 BORONG, pada tahun 2018 kemudian penulis melanjutkan Pendidikan pada bangku Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMAN 5 BORONG. dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun yang sama 2021 penulis melanjutkan pendidikan ke Perguruan Tinggi Swasta tepatnya di Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian, sampai penulisan skripsi ini. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa program S1 Teknologi Industri Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Selain kuliah penulis juga menjadi anggota aktif Himpunan Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian.

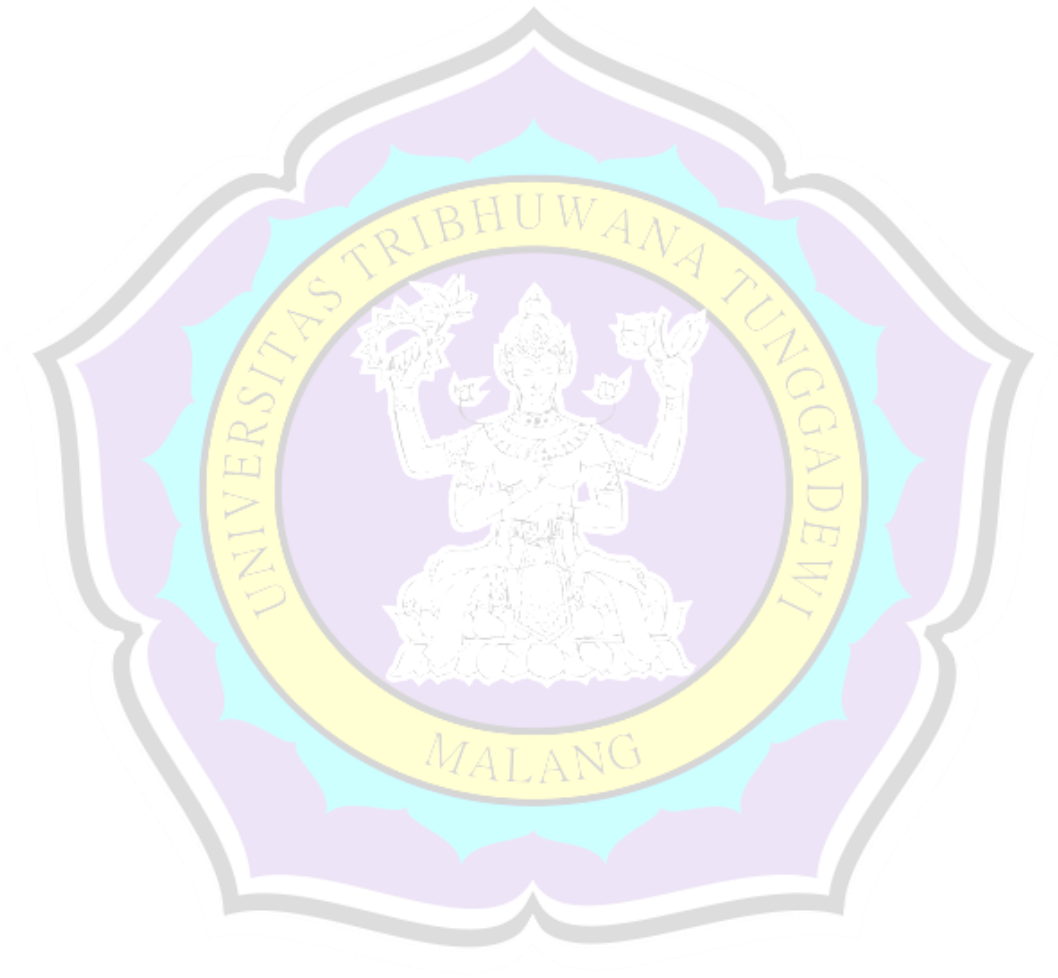


DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
RINGKASAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
1.5 Hipotesis Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Cendol	3
2.2 Tepung Sagu.....	3
2.3 Tepung Kacang Hijau.....	4
2.4 Karakteristik Protein	5
2.5 Gelatinisasi	6
2.6 Analisa Kelayakan Usaha.....	7
III. METODE PENELITIAN	9
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	9
3.2 Bahan Dan Alat Penelitian	9
3.3 Metode Penelitian.....	9
3.4 Prosedur Penelitian.....	9
3.5 Parameter Pengamatan	11
3.6 Analisis Data	11
3.7 Analisis Perlakuan Terbaik	12
3.8 Analisis Kelayakan Usaha.....	12
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Protein	13
4.2 Kadar Serat	14
4.3 Uji kerangkaan Organeleptik	15
4.3.1 Warna	16
4.3.2 Tekstur.....	18
4.3.3 Aroma.....	19
4.3.3 Rasa	21
V. KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Kesimpulan.....	27
5.2 Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan gizi pada tepung sagu per 100 gram	4
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Pada Tepung Kacang hijau Per 100 gram.....	5
Tabel 4. 1 Perhitungan HPP	24
Tabel 4. 2 Perhitungan Mark Up.....	25
Tabel 4. 3 Perhitungan BEP Unit.....	25
Tabel 4. 4 Perhitungan BEP Harga	25
Tabel 4. 5 Perhitungan Efisiensi Usaha Cendol Dawet & RCR	26



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang hijau	10
Gambar 3. 2. Diagram Alir Pembuatan Cendol dawet.....	11
Gambar 4. 1. Grafik Batang Hasil Rata-Rata Kadar Serat.....	13
Gambar 4. 2. Grafik Batang Hasil Rata-Rata Kadar Protein	15



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisa Kadar Protein (Sudarmadji, et al 1997)	41
Lampiran 2. Analisa Serat (Barry and Cleary, 2014/Santosa dkk., 2014).....	42
Lampiran 3. Uji organeoleptik (Meilgaard et al., 2007.....	43
Lampiran 4. Hasil Analisa Data Penelitia	44
lampiran 5. Analisa usaha	61
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	64

