

Maria Andela

by UNITRI Press



Submission date: 02-Feb-2026 04:46PM (UTC+0900)

Submission ID: 2868853668

File name: MARIA_ANDELA.docx (1.62M)

Word count: 1378

Character count: 8736

**PRODUKSI KUKIS SORGUM LIDAH SAPI KHAS KALIMANTAN
(Tinjauan Dari Formulasi Tepung Sorgum Dan Analisa Kelayakan
Finansial)**

SKRIPSI



Oleh :

MARIA ANDELA
2021340026

2
[Redacted]
[Redacted]

**MALANG
2025**

RINGKASAN

Sorgum merah (13) lokal (13) berpotensi dikembangkan (13) alternatif karena kandungan gizinya yang baik, bebas gluten, serta mampu beradaptasi pada lahan marginal dan iklim kering. (9) (9) sorgum merah (9) karakteristik kimia, (9) organoleptik kukis lidah sapi, menentukan formulasi terbaik, serta mengevaluasi kelayakan finansial produk. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni–Agustus 2025 (2) (2).

(12) (12); terdapat 5 (12) formulasi tepung sorgum, tepung terigu dan (L1 22%:28%, L2 20%:30%, L3 18%:32% L4 16%:34% L5 14%:36%). Analisa data dilakukan dengan metode ANOVA dan perlakuan terbaik. (14) (14) formulasi tepung sorgum, tepung terigu (L5= 14%:36%) dengan kadar protein yang dihasilkan 11,73%, kadar air yang dihasilkan 12,43%, kadar abu yang dihasilkan 1,06% serta uji kesukaan rasa 2,83 (agak (2) (2) 2,73 (agak (2) (2) 2,8 (suka) dan uji kesukaan warna 2,92 (suka). Analisis kelayakan finansial memberikan hasil bahwa produksi kukis lidah sapi layak untuk diusahakan. Total biaya yang digunakan dalam per tahun sebesar Rp 64.877.950 dengan mark up yang diambil sebesar 49% sehingga harga jual untuk satu bungkus Rp 16.000 per 150 gram. BEP unit dalam pembuatan kukis lidah sapi dari tepung sorgum, tepung terigu sebesar 6.457 unit dan BEP harga sebesar Rp 103.317.912/per tahun. Nilai R/C (revenue cost rasio) sebesar 1,49.

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

[REDACTED] yang semakin meningkat [REDACTED] gandum, khususnya pada salah satu komoditas impor yaitu sebagai sumber bahan pangan, rata-rata sumber bahan baku pembuatan bahan makanan olahan yang merupakan hasil dari penggunaan tepung gandum sebagai bahan baku untuk makanan olahan yang semakin meluas. Baik ketahanan pangan nasional maupun stabilitas ekonomi dapat terpengaruh. Untuk membatasi atau menghilangkan penggunaan tepung gandum sebagai bahan baku untuk makanan olahan, komoditas sumber pangan lokal diperlukan. Salah satu komoditas asli di Indonesia yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar untuk produk makanan adalah [REDACTED] merah ([REDACTED] pangan biji-bijian [REDACTED] mirip [REDACTED] dengan nasi, jagung, gandum, dan jelai. Karena bijinya dapat digunakan untuk makanan, [REDACTED] dianggap sebagai tanaman serbaguna (Permana, 2021).

Selain itu, karena fleksibilitas lingkungan yang sangat besar khususnya pada daerah dengan kondisi tanah dan iklim (tandus) yang tidak cocok untuk tanaman lain, sorgum dapat tumbuh subur. Kandungan protein, serat, dan antioksidan yang tinggi pada sorgum menjadikannya komponen dasar yang berguna untuk produk makanan yang sehat. Dengan 72% karbohidrat, 4% lemak, 11% protein, dan mineral penting seperti besi dan serat makanan, sorgum adalah komoditas yang sering ditanam secara lokal dan sering digunakan sebagai sumber karbohidrat (Alfian et al., 2014). Menurut Elkhaliifa, Schiffler, dan Bernhardt (2015), sorgum dapat diubah menjadi tepung. Kue adalah salah satu item kuliner yang dapat dibuat dari sorgum. Selain sebagai pengganti produk makanan yang lezat dan bergizi, kue sorgum dapat meningkatkan nilai pasar sorgum atau produk olahan yang terbuat dari bahan pangan lokal tersebut.

Menurut Mustika et al. (2015), sorgum memiliki 73g karbohidrat per 100g bahan, 3.3g lemak, 11g [REDACTED] fosfor, [REDACTED] mg [REDACTED]. Karena kadar protein tepung sorgum hampir identik dengan tepung gandum, sorgum biasanya diolah menjadi tepung sorgum untuk digunakan dalam berbagai hidangan (Fitri, 2020). Kementerian Pertanian (2020) melaporkan bahwa orang Indonesia mengkonsumsi 647,5 kg kue setiap tahun per kapita. [REDACTED]

[REDACTED]). Keunggulan dari tepung sorgum yaitu kadar serat yang cukup tinggi. Tepung sorgum digunakan sebagai komposit dalam produk makanan karena serat makanan adalah komponen tanaman yang tidak dapat dicerna oleh tubuh karena kekurangan enzim yang diperlukan untuk proses ini (Gunawan et al. 2021). Karbohidrat kompleks, serat, protein, zat besi, dan antioksidan adalah beberapa nutrisi yang ditemukan dalam tepung sorgum, yang terbuat dari menggiling biji sorgum. Komposisi pada tepung sorgum menjadikannya makanan yang bergizi yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung gandum, terutama bagi mereka yang intoleran gluten (Andriati, 2024).

Tepung sorgum dapat digunakan untuk membuat berbagai produk olahan, termasuk kue kering jenis kukis dan biskuit. Kue kering adalah sejenis biskuit dengan tekstur yang kurang

padat di penampang dan adonan yang lembut yang pecah cukup renyah (BSN, 2022). Kue kering adalah camilan populer untuk anak-anak dan dewasa karena rasanya yang manis. Menurut BSN (2011), kue kering dikategorikan sebagai [redacted] 3 lembut, mengandung [redacted] pecah dengan tekstur yang tidak terlalu tebal. Biasanya, gula bubuk, mentega, telur, dan tepung terigu atau jenis [redacted] 8 tepung lainnya [redacted] jenis kukis. Tepung alternatif [redacted] 8 [redacted] gandum [redacted] memproduksi kukis dengan lebih banyak nutrisi dibandingkan dengan kue tradisional dan untuk membuat kue fungsional (Tarigan, 2019).

Salah satu hidangan tradisional yang termasuk dalam kategori kue jenis kukis dan sangat disukai oleh masyarakat Kalimantan adalah lidah sapi. Namun, tepung terigu, yang memiliki konsentrasi gluten tinggi, biasanya digunakan untuk membuat spesialisasi tradisional lidah sapi. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk meneliti potensi produk kukis lidah sapi khas Kalimantan yang menggunakan formulasi tepung sorgum merah sebagai bahan dasar dan mengetahui efisiensi analisa kelayakan usahanya. Penggunaan sorgum merah sebagai bahan dasar kukis lidah sapi dapat memberikan beberapa manfaat, seperti meningkatkan kandungan serat dan antioksidan, serta mengurangi kandungan gluten. Selain itu, produksi kukis sorgum lidah sapi juga dapat meningkatkan nilai ekonomi sorgum dan memberikan alternatif produk pangan yang sehat bagi masyarakat.

Dalam beberapa tahun terakhir, penelitian tentang sorgum sebagai bahan pangan alternatif telah banyak dilakukan. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa sorgum memiliki potensi besar sebagai bahan pangan alternatif pengganti [redacted] 11 gandum. Namun, penelitian tentang produksi kukis sorgum lidah sapi khas Kalimantan [redacted] tentang produksi kukis sorgum lidah sapi khas Kalimantan yang digunakan bahan formulasi tepung sorgum merah dan mengetahui bagaimana analisa kelayakan finansialnya, sehingga [redacted] 3 [redacted] formulasi tepung [redacted] 10 sorgum merah yang tepat dan analisa kelayakan finansial produksi kukis sorgum lidah sapi. [redacted] produk pangan [redacted] 10 sehat dan lezat, serta meningkatkan nilai ekonomi sorgum.

1. [redacted] 7

Masalah [redacted] dinyatakan [redacted] :

1. Bagaimana formulasi tepung sorgum merah yang tepat untuk produksi kukis sorgum lidah sapi khas Kalimantan memiliki kualitas terbaik?
2. Apakah produksi kukis sorgum lidah sapi khas Kalimantan layak secara finansial?

1.3 Tujuan

Tujuan dari studi penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui formulasi tepung sorgum merah yang tepat untuk produksi kukis sorgum lidah sapi khas Kalimantan dengan kualitas terbaik.
2. Untuk mengetahui produksi kukis sorgum lidah sapi khas Kalimantan layak secara finansial dan dapat memberikan keuntungan yang signifikan bagi produsen.

I.4 Manfaat Penelitian

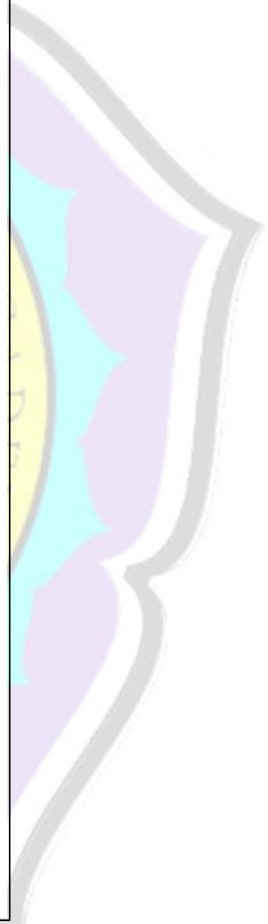
Keuntungan atau ⁴ studi ⁶ yaitu :

⁶ Masyarakat

1. Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang potensi sorgum sebagai bahan baku ⁶.
 - b. Memberikan alternatif ⁶ bagi masyarakat, terutama bagi mereka yang memiliki masalah dengan gluten atau ingin mengonsumsi produk pangan yang lebih sehat.
 - c. Meningkatkan nilai ekonomi (analisis kelayakan finansial) sorgum dan memberikan peluang usaha bagi masyarakat, terutama di daerah Kalimantan.
 - d. Membantu meningkatkan ketahanan pangan nasional dengan mengembangkan produk pangan lokal yang dapat mengurangi ketergantungan terhadap impor.
2. Bagi Peneliti
- a. Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman peneliti tentang pengembangan produk pangan yang sehat dan lezat, terutama tentang formulasi tepung sorgum yang tepat untuk produksi kukis sorgum lidah sapi khas Kalimantan.
 - b. Memberikan kesempatan bagi peneliti untuk mengembangkan kemampuan analisis finansial dan mengevaluasi kelayakan produksi kukis sorgum lidah sapi khas Kalimantan, sehingga dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam melakukan penelitian dan analisis yang lebih kompleks.

I.5 Hipotesis

1. Diduga penambahan tepung sorgum merah berpengaruh terhadap karakteristik kadar air, kadar abu dan tekstur kukis lidah sapi khas Kalimantan (citarasa organoleptik).
2. Diduga pembuatan kukis lidah sapi khas Kalimantan dengan penambahan tepung sorgum merah hasil perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.



Maria Andela

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	journal.lpkd.or.id Internet Source	4%
2	risetpress.com Internet Source	2%
3	123dok.com Internet Source	1%
4	docplayer.info Internet Source	1%
5	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
6	Elisa Oktaviana, Winda Nurmayani. "Analisis Kandungan Zat Besi Ubi Jalar Ungu dan Keripik Ubi Jalar Ungu", Jurnal Kesehatan Qamarul Huda, 2025 Publication	1%
7	Submitted to Universitas Diponegoro Student Paper	1%
8	look-better.icu Internet Source	1%
9	core.ac.uk Internet Source	1%
10	es.scribd.com Internet Source	1%

11

www.scribd.com

Internet Source

1%

12

ejurnal.ung.ac.id

Internet Source

1%

13

Ranggi Rahimul Insan, Desta Wirnas, Trikoesoemaningtyas. "PENDUGAAN PARAMETER GENETIK DAN SELEKSI POPULASI SORGUM (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) HASIL PENGGALURAN DENGAN METODE SINGLE SEED DESCENT", INA-Rxiv, 2019

Publication

1%

14

digilib.unila.ac.id

Internet Source

1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

