

**TINGKAT PERBANDINGAN PATI JAGUNG DAN TAPIOKA  
TERHADAP KARAKTERISTIK *CORN PAPER* DAN  
APLIKASINYA SEBAGAI KULIT LUMPIA**

**SKRIPSI**

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

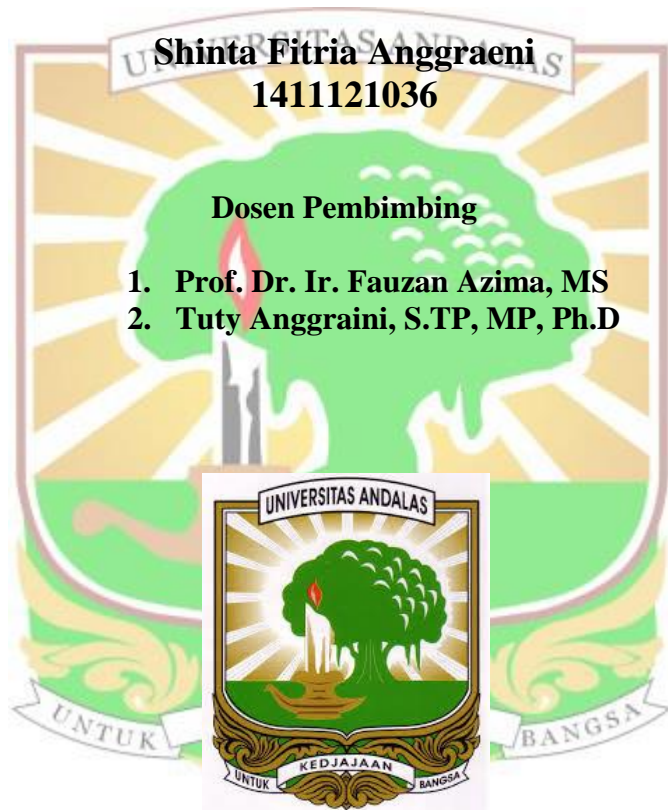
Oleh

**Shinta Fitria Anggraeni**

**1411121036**

**Dosen Pembimbing**

- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS**
- 2. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2018**

# Tingkat Perbandingan Pati Jagung dan Tapioka Terhadap Karakteristik *Corn Paper* dan Aplikasinya Sebagai Kulit Lumpia

Shinta Fitria Anggraeni<sup>1</sup>, Fauzan Azima<sup>2</sup>, Tuty Anggraini<sup>2</sup>

## ABSTRAK

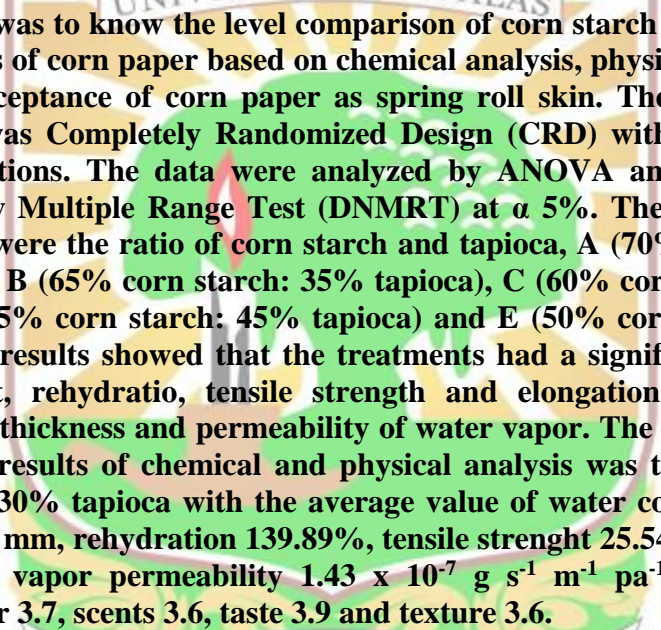
Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan pati jagung dan tapioka terhadap karakteristik *corn paper* berdasarkan analisis kimia, fisika dan penerimaan organoleptik *corn paper* sebagai kulit lumpia. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data penelitian dianalisis dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu A (70% pati jagung : 30% tapioka), B (65% pati jagung : 35% tapioka), C (60% pati jagung : 40% tapioka), D (55% pati jagung : 45% tapioka) dan E (50% pati jagung : 50% tapioka). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan pati jagung dan tapioka memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, daya rehidrasi, *tensile strenght* (kuat tarik) dan *elongasi* (persen perpanjangan), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap ketebalan dan permeabilitas uap air. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji kimia, fisika dan organoleptik adalah perbandingan 70% pati jagung : 30% tapioka dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 13,44%, ketebalan 0,12 mm, daya rehidrasi 139,89%, *tensile strenght* (kuat tarik) 25,54%, *elongasi* (perpanjangan putus) 1,58% dan permeabilitas uap air  $1,43 \times 10^{-7} \text{ g s}^{-1} \text{ m}^{-1} \text{ pa}^{-1}$ , serta penerimaan organoleptik warna 3,7, aroma 3,6, rasa 3,9 dan tekstur 3,6.

**Kata kunci:** *corn paper*, kulit lumpia, pati jagung, tapioka.

# The Influence Comparison of Corn Starch and Tapioca on The Characteristics of Corn Paper and the Application as Spring Roll Skin

Shinta Fitria Anggraeni<sup>1</sup>, Fauzan Azima<sup>2</sup>, Tuty Anggraini<sup>2</sup>

## ABSTRACT



The research was to know the level comparison of corn starch and tapioca to characteristics of corn paper based on chemical analysis, physics and sensory analysis to acceptance of corn paper as spring roll skin. The experimental design used was Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed by ANOVA and followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at  $\alpha$  5%. The treatments in this research were the ratio of corn starch and tapioca, A (70% corn starch: 30% tapioca), B (65% corn starch: 35% tapioca), C (60% corn starch: 40% tapioca), D (55% corn starch: 45% tapioca) and E (50% corn starch: 50% tapioca). The results showed that the treatments had a significant effect on water content, rehydratio, tensile strength and elongation, but did not significant on thickness and permeability of water vapor. The best treatment based on the results of chemical and physical analysis was treatment 70% corn starch : 30% tapioca with the average value of water content 13.44%, thickness 0.12 mm, rehydration 139.89%, tensile strenght 25.54%, elongation 1.58%, water vapor permeability  $1.43 \times 10^{-7} \text{ g s}^{-1} \text{ m}^{-1} \text{ pa}^{-1}$ , and sensory reception color 3.7, scents 3.6, taste 3.9 and texture 3.6.

**Keywords:** corn paper, corn starch, spring roll skin, tapioca.