

**KAJIAN PEMBUATAN TEPUNG KUE SAPIK INSTAN DAN
ANALISIS NILAI TAMBAHNYA**

SKRIPSI

RAHMA ANSARI

2011132018



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Ir. Kurnia Harlina Dewi, M.Si**
- 2. Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

KAJIAN PEMBUATAN TEPUNG KUE SAPIK INSTAN DAN ANALISIS NILAI TAMBAHNYA

Rahma Ansari¹, Kurnia Harlina Dewi², Sahadi Didi Ismanto²

¹Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Limau Manis-Padang 25163

email: rahmaansari1011@gmail.com



Pengolahan beras di Nagari Kinari menjadi produk olahan beras masih minim karena sebagian besar beras yang dihasilkan hanya dijual dalam bentuk beras mentah. Sebagian besar Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang ada di Nagari Kinari berfokus pada produk olahan beras, salah satunya usaha kue sapik. Kue sapik memiliki tekstur yang sangat renyah dan masa simpan yang relatif singkat sehingga muncullah ide untuk mengembangkan produk kue sapik ini ke dalam bentuk tepung instan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh jenis tepung beras dan santan kelapa terhadap sifat fisiko-kimia dan uji organoleptik tepung kue sapik instan dan menganalisis nilai tambah dari pembuatan tepung kue sapik instan dari kombinasi jenis tepung beras dan santan kelapa yang paling diminati panelis. Penelitian ini menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor dengan 2 perlakuan dan 3 kali ulangan. Faktor pertama berupa jenis tepung beras yaitu tepung beras lokal dan tepung beras kemasan. Faktor kedua berupa jenis santan kelapa yaitu santan kelapa cair kemasan dan santan kelapa segar. Jika hasil menunjukkan pengaruh dari perlakuan yang diberikan maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Pengaruh jenis tepung beras dan jenis santan kelapa menunjukkan hasil yang berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan uji organoleptik (aroma) tetapi tidak berpengaruh terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, dan uji organoleptik (warna, tekstur) tepung kue sapik instan. Nilai tambah pada pembuatan tepung kue sapik instan dengan kombinasi jenis tepung beras lokal dan santan segar untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 112,562/kg tepung beras dengan rasio nilai tambah sebesar 43,46%.

Kata kunci - tepung beras, santan kelapa, kue sapik, tepung instan

STUDY OF MAKING INSTANT CAKE FLOUR AND VALUE-ADDED ANALYSIS

Rahma Ansari¹, Kurnia Harlina Dewi², Sahadi Didi Ismanto²

¹*Student of Agroindustrial Technology, Agricultural Technology Faculty, Andalas University,
Limau Manis-Padang 25163*

²*Lecturer of Agroindustrial Technology, Agricultural Technology Faculty, Andalas University,
Limau Manis-Padang 25163
email: rahmaansari1011@gmail.com*



The processing of rice in Nagari Kinari into rice-based products is still minimal because most of the rice produced is only sold in its raw form. Most of the Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Nagari Kinari focus on rice-based products, one of which is the sapik cake business. Sapik cake has a very crunchy texture and a relatively short shelf life, which led to the idea of developing this sapik cake product into instant flour. This research aims to analyze the influence of the type of rice flour and coconut milk on the physicochemical properties and organoleptic tests of instant sapik cake flour, as well as to analyze the added value of producing instant sapik cake flour from the combination of rice flour types and coconut milk that are most favored by the panelists. This research uses a Completely Randomized Design (CRD) with two factors, two treatments, and three replications. The first factor is the type of rice flour, which includes local rice flour and packaged rice flour. The second factor is the type of coconut milk, which consists of packaged liquid coconut milk and fresh coconut milk. If the results indicate an effect from the treatment given, it will be followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at a 5% significance level. The influence of the type of rice flour and type of coconut milk shows a significant effect on fat content, protein content, carbohydrate content and organoleptic test (aroma) but does not affect yield, moisture content, ash content, and organoleptic tests (color, texture) of instant cake flour. The added value in the production of instant sapik cake flour using a combination of local rice flour and fresh coconut milk for a single production process is Rp 112,562/kg of rice flour, with an added value ratio of 43,46%.

Keywords - rice flour, coconut milk, sapik cake, instant flour