

MAKALAH KOMPREHENSIF

FAKTOR PENENTU TEKSTUR PRODUK SOES KERING



NO. BOK	1381/13
NO. TANGGAL	21-3-2013
FAKULTAS	FTP
NO. KURSUS	FTP Dia F
KOP. KE	

OLEH :

DIANA MEGADEWI E.
(6103002063)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2007

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Komprehensif dengan judul **Faktor Penentu Tekstur Produk Soes Kering**, yang diajukan oleh Diana Megadewi. E. (6103002063) sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana S-1 Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,



Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.



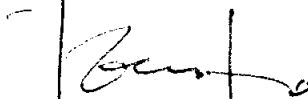
Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.

Tanggal :

Tanggal :

Mengetahui:

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.

Tanggal:

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa Makalah Komprehensif saya yang berjudul **Faktor Penentu Tekstur Produk Soes Kering** adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang secara nyata tertulis diacu dalam naskah ini disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Surabaya, 15 Januari 2007



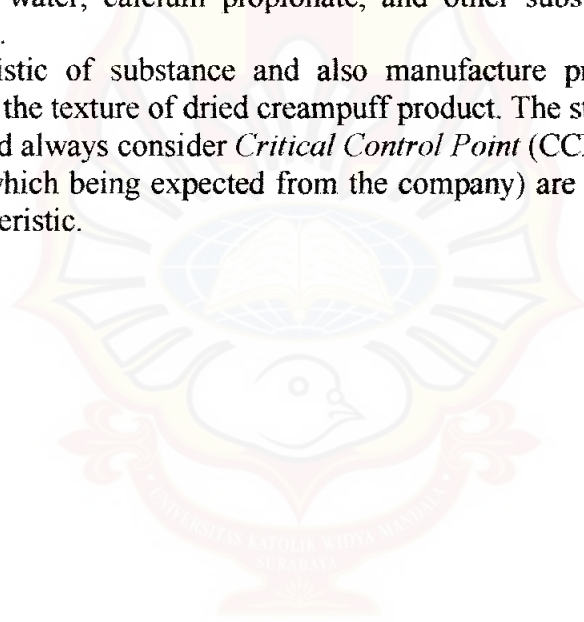
(Diana Megadewi. E.)

ABSTRACT

Diana Megadewi. E. (6103002063) “Determine Factor From The Texture of Dried Creampuff Product” (under of supervisor I: Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS. and II: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.)

Dried creampuff can be classified as pastry which through process product of flour substance in the form of snacks and also keep for last longer of period. The substances which were used in making dried creampuff are wheat flour, starch, fat, egg, salt, water, calcium propionate, and other substance that can improve sense of taste.

The characteristic of substance and also manufacture process are the determine factor from the texture of dried creampuff product. The stage process of dried creampuff should always consider *Critical Control Point (CCP)*. The texture of dried creampuff (which being expected from the company) are porous texture and has crispy characteristic.



RINGKASAN

Diana Megadewi. E. (6103002063) “Faktor Penentu Tekstur Produk Soes Kering” (dibawah bimbingan Pembimbing I **Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS.** dan Pembimbing II **Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.**)

Soes kering dapat digolongkan sebagai kue kering yang merupakan hasil olahan berbasis tepung yang berupa makanan ringan serta memiliki daya simpan yang relatif lama. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan soes kering antara lain tepung terigu, tepung tapioka, lemak (*shortening*), telur, garam, air, kalsium propionat serta juga dapat ditambahkan bahan-bahan lain yang dapat meningkatkan cita rasa.

Karakteristik bahan serta proses pengolahan yang digunakan merupakan faktor penentu tekstur produk soes kering. Tahapan proses yang dilakukan harus selalu memperhatikan titik kendali kritis/*Critical Control Point* (CCP). Tekstur soes kering yang diharapkan adalah tekstur yang berongga dan memiliki sifat renyah.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kasih dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Makalah Komprehensif yang berjudul “Faktor Penentu Tekstur Produk Soes Kering”. Penyusunan Makalah Komprehensif ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Sarjana S-1 di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Dengan terselesaikannya makalah ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Anna Ingani Widjajaseputra, MS. selaku dosen pembimbing I dan Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP. selaku dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan tuntunan dan bimbingan dalam penyusunan Makalah Komprehensif ini.
2. Semua pihak yang telah membantu dan memberi masukan kepada penulis sehingga Makalah Komprehensif ini dapat terselesaikan.

Penulis telah berupaya menyelesaikan Makalah Komprehensif ini sebaik mungkin, namun apabila ada beberapa kesalahan penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga Makalah Komprehensif ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2007

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Pendahuluan	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penulisan	2
II. KAJIAN FAKTOR-FAKTOR YANG MENENTUKAN TEKSTUR PRODUK SOES KERING	3
2.1. Karakteristik Bahan yang Digunakan	3
2.2. Proses Pengolahan yang Digunakan	10
III. KESIMPULAN	17
DAFTAR PUSTAKA	18
APPENDIX	20

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Tepung Terigu dan Tepung Tapioka	5
Tabel 2.2. Karakteristik Pengemas Jenis PP (<i>Polypropylene</i>)	16
Tabel A. Syarat Mutu Biskuit Menurut Standard Industri Indonesia (SII)	20
Tabel B. Hasil Perhitungan Kadar Air Soes Kering	20



DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. Diagram Alir Pembuatan Soes Kering

11

