

LAPORAN STUDI LITERATUR
PERBEDAAN TEPUNG KELAPA, SINGKONG, DAN
PISANG TERHADAP PROSES PRODUKSI DAN
KANDUNGAN GIZI



Disusun oleh:

Alifian Muhamad Rafi'i (5303018055)

Program Studi Teknik Industri
Fakultas Teknik
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
2021

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Studi Literatur dengan judul **“PERBEDAAN TEPUNG KELAPA, SINGKONG DAN PISANG TERHADAP PROSES PRODUKSI DAN KANDUNGAN GIZI”** ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil karya orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya, kecuali dinyatakan dalam teks. Seandainya diketahui bahwa Laporan Studi Literatur ini ternyata merupakan hasil karya orang lain, maka saya sadar dan menerima konsekuensi bahwa Laporan Studi Literatur ini tidak saya gunakan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik.

Surabaya, 22 Desember 2021

Mahasiswa yang bersangkutan



Alifian Muhamad Rafi'i

NRP: 5303018055

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Studi Literatur dengan judul “**PERBEDAAN TEPUNG KELAPA, SINGKONG DAN PISANG TERHADAP PROSES PRODUKSI DAN KANDUNGAN GIZI**” yang disusun oleh mahasiswa:

Nama : Alifian Muhamad Rafi'i

Nomor Pokok : 5303018055

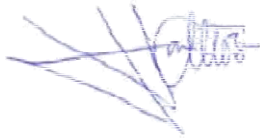
Tanggal Ujian : 16 Desember 2021

Dinyatakan telah memenuhi sebagian persyaratan kurikulum Program Studi Teknik Industri guna memperoleh gelar Sarjana Teknik bidang Teknik Industri.

Surabaya, 22 Desember 2021

Dosen Pembimbing I

Ketua Program Studi Teknik Industri



Ir. L. M. Hadi Santosa, MM., IPM.
NIK. 531 98 0343



Ir. Julius Mulyono, S.T., M.T., IPM.
NIK. 531 97 0299

LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai Mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Alifian Muhamad Rafi'i

Nomor Pokok : 5303018055

Menyetujui Laporan Studi Literatur saya dengan judul **"PERBEDAAN TEPUNG KELAPA, SINGKONG DAN PISANG TERHADAP PROSES PRODUKSI DAN KANDUNGAN GIZI"** untuk dipublikasikan / ditampilkan di internet atau media lainnya (*Digital Library* Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 22 Desember 2021

Yang menyatakan



Alifian Muhamad Rafi'i

5303018055

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan berkatnya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Studi Literatur yang berjudul “Perbedaan Tepung Kelapa, Singkong Dan Pisang Terhadap Proses Produksi Dan Kandungan Gizi” Laporan Studi Literatur merupakan pengembangan dari teori-teori yang telah didapatkan pada saat perkuliahan dan sebagai salah satu syarat kelulusan yang diberikan oleh Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.

Penulis juga hendak mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mendukung selama proses pengerjaan Laporan Studi Literatur, baik dari awal hingga akhir, yang telah bersedia memberikan waktu dan pikiran dalam membimbing penulis menyelesaikan Laporan Studi Literatur ini, yaitu antara lain kepada:

1. TUHAN Yang Maha Esa yang selalu mendampingi, menyertai, merahmati. dan menjaga saya selama proses pengerjaan Laporan Studi Literatur sampai dapat diselesaikan.
2. Orang tua yang selalu memberikan semangat dan motivasi untuk menyelesaikan Laporan Studi Literatur ini.
3. Keluarga dan saudara yang selalu mendukung selama proses penyelesaian Laporan Studi Literatur ini.
4. Ir. L.M. Hadi Santosa, M.M., IPM. selaku dosen pembimbing Laporan Studi Literatur yang telah memberikan saya bimbingan, pengarahan, masukan-masukan, dan *sharing* selama proses penyusunan Laporan Studi Literatur ini.
5. saya bimbingan, pengarahan, masukan-masukan, dan *sharing* selama proses penyusunan Laporan Studi Literatur ini.

6. Seluruh dosen prodi Teknik Industri yang telah memberikan saya ilmu pengetahuan akademik maupun *non* akademik.
7. Seluruh teman-teman yang memberikan suasana baru ketika mengalami kegalauan dalam mengerjakan Laporan Studi Literatur.
8. Teman-teman Teknik Industri 2018 UKWMS yang menemani perkuliahan saya dari awal, berproses, tertawa, dan lelah bersama, banyak yang telah dilewati bersama hingga selesainya Laporan Studi Literatur ini.
9. Pihak-pihak yang tidak saya sebutkan diatas, yang telah mendukung saya dalam perkuliahan serta pengerjaan Laporan Studi Literatur ini. Saya sungguh berterimakasih dan bersyukur atas kehadiran serta dukungan selama selama ini.

Akhir kata, penulis mengharapkan Laporan Studi Literatur ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, baik dari pihak Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Fakultas Teknik, maupun Prodi Teknik Industri.

Surabaya, 22 Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
ABSTRAK.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Sistematika Penulisan.....	3
BAB II. LANDASAN TEORI.....	5
2.1. Tanaman Kelapa.....	5
2.2. Tepung Singkong	5
2.3. Tanaman Pisang Raja	5
2.4. Tepung kelapa	6
2.5. Tepung Singkong	6
2.6. Tepung Pisang	7
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	8
3.1. Tahapan Penelitian	8
3.2. Menentukan Topik Penelitian	9
3.3. Menentukan Jenis Literatur	9
3.4. Pencarian dan Pengumpulan Data.....	9
3.5. Membandingkan Jurnal.....	10
3.6. Pembahasan dan Diskusi.....	11
3.7. Kesimpulan dan saran.....	11
BAB IV. PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	12
4.1. Eksperimen 1.....	12
4.2. Eksperimen 2.....	13

4.3. Eksperimen 3.....	15
4.4. Pembahasan Hasil Eksperimen	16
BAB V. ANALISIS DATA.....	17
5.1. Kesimpulan.....	17
DAFTAR PUSTAKA	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahapan Penelitian	8
Gambar 3.2 Flowcart Mendapatkan Artikel	10
Gambar 4.1 Proses Produksi Tepung Kelapa.....	12
Gambar 4.2 Proses Produksi Tepung Singkong	14
Gambar 4.3 Proses Produksi Tepung Pisang Raja	15

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Kandungan Gizi Tepung Kelapa.....	13
Tabel 4.2 Kandungan Gizi Tepung Singkong.....	14
Tabel 4.3 Kandungan Gizi Tepung Pisang.....	15

ABSTRAK

Tepung merupakan suatu produk yang memiliki peminat cukup besar, hal itu dikarenakan tepung dianggap sebagai produk yang efektif dan efisien untuk diolah kembali menjadi produk konsumsi yang lebih memiliki daya jual tinggi. Penelitian ini dilakukan dengan cara membandingkan tiga macam tepung, yaitu tepung kelapa, singkong dan buah pisang. Ketiga tepung akan dibedakan berdasarkan proses produksinya dan kandungan yang terkandung didalam masing-masing tepung. Penelitian ini ditujukan guna mengetahui apakah terdapat perbedaan proses produksi antara tepung kelapa, singkong dan pisang. Dari penelitian ini, diperoleh terdapat perbedaan pada masing-masing proses produksi tepung, dan untuk proses produksi terbaik ialah produksi tepung kelapa.

Kata kunci : Tepung, Proses Produksi, Kandungan Gizi