

**IDENTIFIKASI KADAR AIR DAN KADAR pH
SAGU BASAH MERANTI (*Metroxylon spp.*)**

KHOIRUNNISA ALIFFIA



**JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan tugas akhir yang berjudul **“Identifikasi Kadar Air dan Kadar pH Sagu Basah Meranti (Metroxylon spp)”** adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada laporan tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 11 Juni 2025



Khoirunnisa Aliffia

P032213411102

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Identifikasi Kadar Air dan Kadar pH Sagu Basah

Meranti (*Metroxylon spp*)

Nama : Khoirunnisa Aliffia

NIM : P032213411102

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing :

Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt



Penguji I :

Rahimatul Uthia, S.Farm, M.Si



Penguji II :

Sri Mulyani, STP, M.Si



Diketahui Oleh

Ketua Jurusan Gizi

Sri Mulyani, STP, M.Si

NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 11 Juni 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **“Identifikasi Kadar Air dan Kadar pH Sagu Basah Meranti (*Metroxylon spp*)”** ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada:

1. Rully Hevrialni, SST, M.Keb, M.H.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan D III Gizi Poltekkes Kemenkes Riau dan dosen Penguji II yang telah memberikan masukan demi kesempurnaan tugas akhir ini .
3. Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt. selaku dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga maupun pemikirannya untuk penulis dalam memberikan bimbingan untuk menyempurnakan dan menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Rahimatul Uthia, S.Farm, M.Si selaku dosen Penguji I yang telah memberikan masukan demi kesempurnaan tugas akhir ini.
5. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan.
6. Teristimewa kepada kedua orang tua dan saudara/i penulis yang telah memberikan doa, kasih sayang, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis
7. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam tugas akhir ini masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu berbagai saran dan kritik dari semua pihak merupakan masukan yang sangat berguna bagi penulis.

Pekanbaru, 11 Juni 2025



Khoirunnisa Aliffia

P032213411102

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	vi
HALAMAN PENGUJI	viii
HALAMAN PENGESAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
RIWAYAT HIDUP	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Sagu	5
2.2 Taksonomi Sagu	6
2.3 Tepung Sagu	6
2.4 Kandungan Gizi Tepung Sagu	7
2.5 Kadar Air	8
2.6 Kadar pH	8
2.7 Karakteristik Fisik Tepung Sagu	9
2.8 Metode Pengeringan Pada Tepung	10

BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Jenis Penelitian	12
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.3 Tahapan Penelitian	12
3.4 Rancangan Penelitian	13
3.5 Alat dan Bahan	13
3.6 Prosedur Penelitian	14
3.7 Analisis Data	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Kadar Air Tepung Sagu Basah Setelah Pengeringan	17
4.2 Kadar pH Tepung Sagu Basah Setelah Pengeringan	19
4.3 Karakteristik Fisik Tepung Sagu Basah Setelah Pengeringan	21
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	25
5.1 Kesimpulan	25
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Prosedur Pengeringan.....	14
Gambar 3. 2 Prosedur Analisis Kadar Air	15
Gambar 3. 3 Prosedur Analisis Kadar pH.....	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Luas dan Produksi Sagu di Provinsi Riau.....	1
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Tepung Sagu 100 g	8
Tabel 3. 1 Karakteristik, Kadar Air dan Kadar pH Tepung Sagu Sebelum Perlakuan.....	12
Tabel 3. 2 Perlakuan Pengeringan.....	13
Tabel 4. 1 Kadar Air Tepung Sagu Basah Setelah Pengeringan.....	17
Tabel 4. 2 Kadar pH Tepung Sagu Basah Setelah Pengeringan	19
Tabel 4. 3 Karakteristik Fisik Tepung Setelah Pengeringan.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	31
Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian	32
Lampiran 3 Hasil Uji Kadar Air dan Kadar pH	33