

TUGAS AKHIR

ANALISIS ORGANOLEPTIK TERHADAP TINGKAT KERENYAHAN KERUPUK JAGUNG

(Kajian Di UKM FlamboyanKecamatan Kota Timur Kota Gorontalo)

Oleh

Ridwan Halid

612 307 032

TUGAS AKHIR

**Disampaikan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Ahli Madya
Pertanian pada Program Diploma III Program Studi D-III Teknologi hasil
perkebunan Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Negeri Gorontalo**

**PROGRAM STUDI DIII-TEKNOLOGI HASIL PERKEBUNAN
FAKULTAS ILMU-ILMU PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2012**

TUGAS AKHIR

ANALISIS ORGANOLEPTIK TERHADAP TINGKAT KERENYAHAN KERUPUK JAGUNG

(Kajian Di UKM Flamboyan Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo)

**Ridwan Halid
612 307 032**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II

**Purnama Maspeke, STP, MSc
Nip. 19820706 200501 2 002**

**Yoyanda Bait, STP, M.Si
Nip. 19791129 200501 2 003**

Ketua Program Studi

**Lisna Ahmad, STP, M.Si
Nip. 19771229 200312 2 002**

Mengetahui

Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian

**Prof.DR.Ir. Mahludin Baruwadi, MP
Nip. 19650711 199103 1 003**

Tanggal Persetujuan: Juni 2012

TUGAS AKHIR
ANALISIS ORGANOLEPTIK TINGKAT KERENYAHAN
KERUPUK JAGUNG
(Kajian Di UKM FlamboyanKecamatan Kota Timur Kota Gorontalo)

Oleh

Ridwan Halid
612 307 032

Telah memenuhi Syarat Dan Dipertahankan pada Komisi Ujian Tugas Akhir

Tanggal, 30 Juni 2012

Komisi Penguji :

Purnama Maspeke, STP, M.Sc (.....)

Yoyanda Bait, STP, M.Si (.....)

Marleni Limonu, SP, M.Si (.....)

Lisna Ahmad,STP, M.Si (.....)

Tanggal Lulus : Gorontalo, 30 Juni 2012

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“ Ingatlah ketika kamu memohon pertolongan kepada Tuhanmu, lalu diperkenankan-Nya bagimu : “ Sesungguhnya Aku akan mendatangkan bala bantuan kepada kamu dengan seribu malaikat yang datang berturut-turut ”.

(Qur'an Al-Baqarah : 42)

“ Hidup adalah sebuah pilihan dan Hidup ini terlalu singkat jika dilewati dengan pilihan yang salah “

(Ridwan)

Persembahan akhir ini ku persembahkan untuk

Ayahku : Sudiro Halid dan Ibuku tercinta : Tuty Ntoma yang selama ini memberi dukungan dan doa yang tulus untuk kesuksesanku dalam menyelesaikan studi ini.

Buat kakak – kakakku : Rivi Ramadhan Halid dan Meilisa Halid yang slalu memberi dorongan dan semangat.

Untuk keluargaku : Nurlaila, Yola, Linda, Tessi, Rengga, yang selalu membuatku tersenyum.

Untuk Yanti terima kasih selama ini sudah menemaniku dan selalu memberikan support..

Untuk keponakanku tercinta Fadhil R Halid yang selalu membuatku tersenyum setiap saat.

Dosen-dosen yang telah mendidik serta memberikan bekal ilmu pengetahuan yang tak ternilai harganya.

**ALMAMATERKU TERCINTA
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

2012

ABSTRAK

Ridwan Halid Analisis Organoleptik Terhadap Tingkat Kerenyahan Kerupuk Jagung di UKM Flamboyan Kecamatan Kota Timur Kota Gorontalo, Dibawah Bimbingan Purnama Maspeke dan Yoyanda Bait.

Tujuan kajian ini adalah mempelajari tingkat kerenyahan kerupuk jagung di UKM Flamboyan. Metode yang digunakan adalah metode observasi partisipatif. dengan menggunakan analisa organoleptik. Variabel yang diamati adalah tingkat kerenyahan kerupuk jagung. Hasil analisa menunjukkan bahwa kerupuk jagung yang dihasilkan lebih renyah dibandingkan dengan kerupuk wortel dan kerupuk ubi kayu.

Kata Kunci : *Jagung, Kerupuk, Renyah.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah Maha Besar Illahi, atas segala Nikmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir yang berjudul Analisis Organoleptik Tingkat Kerenyahan Kerupuk Jagung.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu tugas yang harus dipenuhi menempuh ujian Diploma III pada Program Studi DIII-Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.

Pada kesempatan penulis menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya pada Ibu Purnama Maspeke, STP, MSc dan Yoyanda Bait, STP, M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan pada penyusunan tugas akhir ini.

Ucapan yang sama juga penulis ini disampaikan kepada yang terhormat :

1. Bapak Prof. Dr. Hi. Syamsu Qamar Badu, M.Pd selaku Rektor Universitas Negeri Gorontalo.
2. Ibu Sonya Yahya selaku Pimpinan di UKM Flamboyan dan Pembimbing Praktek Kerja Lapangan serta seluruh karyawan UKM Flamboyan.
3. Bapak Prof. Dr.Ir. Mahludin Baruadi, MP selaku Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo beserta jajarannya.
4. Ibu Lisna Ahmad, S,TP, M.Si selaku Ketua Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.

5. Seluruh staf Dosen dan Tata Usaha di Lingkungan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Khususnya yang berada di Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
6. Keluargaku Tercinta : Ayah : Sudiro Halid, Ibu : Tuty Ntoma, Kakak-kakakku : Rivi R halid dan Meilisa Halid, Keponakanku tersayang : Fadhil R Halid< dan Yastin Saleh.
7. Seluruh Keluarga Besar Halid - Ntoma yang tak henti-hentinya memberikan doa, semangat, pengorbanan dan motivasi untuk kelancaran studi.
8. Teman-teman terdekatku : Yayan, Oper, Amanda, Yayu, Rivan.
9. Rekan-rekan selokasi PKL : Mas Muis, Mas Iman, Mas Irwan. Mas Udin.
10. Rekan-rekan seangkatan 2007 : James Zoro, Budian Podungge, Kadek, Putu, dan semua teman yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhirnya atas segala kesalahan dan kekhilafan kepada semua pihak baik yang disengaja maupun tidak, penulis memohon ketulusan hati untuk memaafkan. Semoga ilmu, bantuan, bimbingan dan petunjuk yang telah diberikan oleh semua pihak. Insya Allah memperoleh balasan yang setimpal dari Allah SWT dan senantiasa melimpahkan rahmat-Nya kepada kita semua.

Amiiiiiiiiinnn Ya Rabbal Alamin.

Gorontalo, Juni 2012

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Rumusan Masalah.....	2
1.4 Tujuan	2
1.5 Manfaat.....	2
.	
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Komposisi Gizi.....	3
2.2 Bahan Baku.....	4
2.2.1 Jagung.....	4
2.3 Bahan Tambahan.....	4
2.3.1 Bawang Putih.....	4
2.3.2 Gula.....	5
2.3.3 Garam.....	6
2.3.4 Tepung Tapioka.....	6
2.4 Pengertian Uji Organoleptik.....	7
2.5 Panelis Pencicip.....	8
BAB III TEKNIK PELAKSANAAN	11
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	11
3.2 Alat dan Bahan.....	11
3.3 Metode Pelaksanaan.....	11
3.4 Objek Pengamatan.....	11
3.5 Teknik Analisis Data.....	12
3.6 Prosedur Pelaksanaan.....	13
3.7 Teknik Pembuatan.....	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Tingkat Kerenyahan Kerupuk Jagung Berdasarkan Analisis Organoleptik	15
4.1.1 Analisis Hasil Uji Organoleptik Untuk Kerupuk Jagung.....	15

BAB V PENUTUP	18
5.1 Kesimpulan.....	18
5.2 Saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	20

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul Lampiran	Halaman
1.	Quisioner.....	20
2.	Tabel Pengujian Organoleptik	21
3.	Tabel Analisis Data.....	22
4.	Dokumentasi	25
5.	Daftar Riwayat Hidup	29