

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**FORMULASI KUE PIA YANG DIFORTIFIKASI TEPUNG IKAN
JULUNG-JULUNG (*Hemirphampus* sp.) ASAP DAN UJI KIMIA
PRODUK TERPILIH**

SKRIPSI

Oleh
MUHAMMAD CAKRA DATAU
NIM. 632 410 028

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh
Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001

Pembimbing II



Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 19740521 20021 2 002

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 19821204 200912 1 004

ABSTRAK

Muhammad Cakra Datau. 2015. Formulasi Kue Pia yang Difortifikasi tepung Ikan Julung-julung (*Hemirhamphus* sp.) Asap dan Uji Kimia Produk Terpilih. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si, pembimbing II Rita Marsuci Harmain, S.Ik, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Formulasi Kue Pia yang Difortifikasi tepung Ikan Julung-julung (*Hemirhamphus* sp.) Asap dan Uji Kimia Produk Terpilih. Pada penelitian menggunakan metode eksperimen. Parameter yang diuji adalah karakteristik organoleptik dan kimia. Karakteristik organoleptik menggunakan uji hedonik meliputi kenampakan, rasa, aroma, dan tekstur. Karakteristik kimia terdiri atas kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat. Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa penambahan tepung sagela berpengaruh terhadap rasa dan aroma kue pia. Sedangkan produk terpilih pada ke-3 konsentrasi yaitu 10 %. Hasil uji kimiawi produk terpilih yaitu, kadar air 6,17 %, abu 2,58 %, protein 4,33 %, lemak 19,54 dan karbohidrat 67,38 %.

Kata Kunci : Tepung sagela, Kue pia, Fortifikasi.