

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI PRODUK ROTI MANIS
BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI JALAR (*Ipomoea batatas*) DENGAN
PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Kappaphycus alvarezii*)**

SKRIPSI

Oleh
FANTI LAGARUSU
632 410 024

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Kamis/ 21 Januari 2016
Waktu : 10.00 Wita

Penguji :

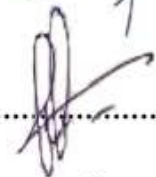
1. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

(..........)

2. Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(..........)


3. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 197405212002122002

(..........)

4. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004

(..........)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


Dr. Abd. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810 20011 2 1001

ABSTRAK

Fanti Lagarusu. 632410024. Formulasi dan Karakterisasi Produk Roti Manis Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). Pembimbing I Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah untuk membuat formula roti manis berbahan dasar tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas*) dengan penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) serta menentukan formula terpilih dan karakterisasi mutu organoleptik dan kimia. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu pembuatan tepung ubi jalar dan bubur rumput laut. Penelitian utama yaitu tahap formulasi, penentuan produk terpilih dan karakterisasi. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu rasa, tekstur, aroma, warna dan kenampakan. Apabila hasil berpengaruh nyata ($p < 0,05$) maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji bayes. Karakterisasi produk terpilih secara deskriptif parameter yang diuji mutu organoleptik dan proksimat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubur rumput laut berpengaruh nyata pada nilai hedonik kenampakan, tekstur, aroma, warna dan rasa. Pada penentuan formula terpilih berdasarkan uji bayes maka roti manis formula B (50% rumput laut) merupakan formula terpilih. Berdasarkan hasil karakterisasi formula terpilih memiliki kriteria mutu organoleptik untuk warna coklat kekuningan; tekstur agak lembut; aroma khas roti ubi jalar; rasa manis. Hasil uji kimia roti manis ubi jalar terpilih mengandung kadar air 23,65%, abu 2,31%, protein 4,48%, lemak 12,58%, karbohidrat 56,98% serta serat kasar 2,49%.

Kata kunci : Tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas*), roti manis, rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*)