

LEMBAR PENGESAHAN

FORMULASI KUE *BROWNIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG LONGGI (*Xanthosoma sigittifolin*) YANG DISUBSTITUSI DENGAN TEPUNG IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) DAN KARAKTERISTIK FORMULA TERPILIH

SKRIPSI

SHINDY H. MANTEU  
NIM. 632 411 022

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari/ tanggal : Rabu/ 20 Januari 2016  
Waktu : 13.00 Wita  
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

1. Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 197702082005012004  
(.....)
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP.198212042009121004  
(.....)
3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S. S.Pi, M.Si  
NIP. 197110092005012001  
(.....)
4. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si  
NIP. 198405142008122003  
(.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Abd. Hafidz Olih, S.Pi, M.Si  
NIP. 197308102001121001

## ABSTRAK

**Shindy Hamidah Manteu. 632411022. Formulasi Kue *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xanthosoma sagitifolium*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Karakteristik Formula Terpilih. Pembimbing I Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian adalah untuk membuat formulasi *brownies* berbahan dasar longgi dan tepung ikan nila serta menentukan formulasi terpilih dan karakterisasi mutu organoleptik dan kimia. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu pembuatan tepung longgi dan tepung ikan nila. 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 formula *brownies* berbahan dasar tepung longgi dengan substitusi tepung ikan nila memberikan pengaruh nyata pada parameter organoleptik aroma, rasa dan tekstur. Berdasarkan uji bayes produk terpilih yaitu formula I (tepung longgi 70% dan tepung ikan nila 30%). Hasil karakterisasi mutu organoleptik *brownies* terpilih memiliki kriteria warna coklat tua; aroma harum, tidak tercium aroma ikan dan longgi; rasa manis, tidak terasa tepung ikan dan longgi; tekstur padat. Hasil uji kimia produk terpilih mengandung kadar air 14.95%, abu 2.65%, protein 8.29%, lemak 30.11%, karbohidrat 44% dan serat kasar 5.185%.

**Kata kunci : Tepung, longgi (*Xanthosoma sagitifolium*), tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*), organoleptik, proksimat, *brownies***