

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU HEDONIK DAN KIMIA
KUE BROWNIES BERBAHAN DASAR
TEPUNG LONGGI (*Xanthosoma sagittifolium*)

SKRIPSI

SRI STEVIANA LIMBE
NIM. 632 411 039

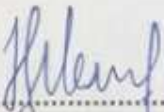
Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Rabu/ 20 Januari 2016
Waktu : 15.00 Wita
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

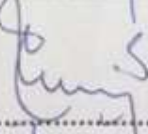
1. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP.198212042009121004


(.....)

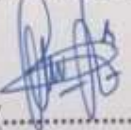
2. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004


(.....)

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. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Sri Steviana Limbe. 632411039. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Karakteristik Mutu Hedonik dan Kimia Kue *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xanthosoma sagittifolium*). Pembimbing I Lukman Mile, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan nila terhadap karakteristik organoleptik dan kimia kue *brownies* berbahan dasar tepung longgi. Faktor perlakuan pada penelitian adalah substitusi tepung ikan nila dalam formula *brownies* yang terdiri atas 0%, 30%, 50% dan 70%. Analisis data organoleptik mutu hedonik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu rasa, tekstur, aroma dan warna serta uji Rancangan Acak Lengkap untuk analisis kimia (Air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan serat kasar). Apabila hasil analisis memberikan pengaruh nyata ($p < 0.05$) maka dilanjutkan dengan uji lanjut dengan menggunakan uji *duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan substitusi tepung ikan nila yang berbeda memberikan pengaruh pada nilai mutu hedonik rasa 5,48-8,28 dengan kriteria kurang manis terasa tepung ikan dan tidak terasa longgi sampai manis tidak tepung ikan dan longgi; tekstur 6,36-8,24 dengan kriteria kurang padat sampai padat; warna 7,48-8,28 kriteria coklat sampai coklat kehitaman serta aroma 5,36-8,04 kriteria berbau aroma ikan sampai harum tidak berbau aroma ikan dan longgi.. Karakteristik kimia *brownies* dengan substitusi tepung ikan nila yang berbeda berpengaruh terhadap kadar air, abu, protein, karbohidrat dan serat kasar, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar lemak. *Brownies* memiliki kadar air berkisar antara 13,73% - 15,15%, kadar abu 2,325% - 3,21%, kadar lemak 30,075% - 30,255%, kadar protein 5,235% - 13,88%, karbohidrat 37,605% - 48,645% dan serat kasar 4,055% - 5,84%.

Kata Kunci : *Brownies*, longgi (*Xanthosoma sagittifolium*), ikan nila (*Oreochromis niloticus*), tepung ikan, mutu, substitusi, organoleptik