FORMULASI ROTI MANIS YANG DISUBSTITUSI DENGAN TEPUNG IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*) DAN KARAKTERISASI NILAI GIZI PADA FORMULA TERPILIH

SKRIPSI

OLEH
MUH. LUBIS ASRIM
NIM 632408048

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

Penguji :

1. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** **(……..…….)**
   NIP. 198212042009121004
2. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si** **(……..…….)**
   NIP. 197008172005012001
3. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si** **(……..…….)**
   NIP. 197405212002122002
4. **Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si** **(……)**
   NIP. 198405142008122003

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo

Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810200112 1 001

ABSTRAK

Muh. Lubis Asrim. 2016. Formulasi Roti Manis Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Karakterisasi Nilai Gizi Pada Formula Terpilih. Pembimbing I Lukman Mile S,Pi, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu S.Pi, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan formulasi roti manis yang disubstitusi dengan tepung ikan lele dumbo (*C. gariepinus*) dan mengetahui nilai hedonik dan karakteristik nilai gizi pada formula terpilih. Perlakuan pada penelitian ini yaitu substitusi tepung ikan lele dumbo (*C. gariepinus*) sebanyak 10%, 20%, dan 30% dari total jumlah komposisi pada formula. Parameter yang diuji adalah karakteristik organoleptik melalui uji hedonik pada produk dengan atribut kenampakan, rasa, aroma, tekstur dan warna. Karakterisasi nilai gizi yang dilakukan pada produk terpilih meliputi kadar air, kadar abu, protein, lemak, dan karbohidrat. Karakterisasi mutu hedonik dilakukan pada produk terpilih dengan atribut warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil uji hedonik dianalisis berdasarkan *Kruskall Wallis* dan diuji lanjut dengan uji *Duncan*. Selanjutnya dilakukan uji *Bayes* untuk menentukan produk terpilih dari seluruh perlakuan. Hasil uji *Bayes* produk terpilih adalah formula A, yaitu roti yang menggunakan tepung ikan lele dumbo (*C. gariepinus*) 10%. Hasil uji mutu hedonik produk terpilih (Formula A) yaitu, warna kuning, tekstur agak lembut, aroma agak khas roti ikan, dan rasa agak manis. Hasil uji nilai gizi produk terpilih mengandung kadar air 24,89%; abu 1,26%; protein 12,07%; lemak 9,81%; dan karbohidrat 51.98%.

Kata Kunci: Roti Manis, Substitusi Tepung Ikan, Lele Dumbo, Nilai Gizi