LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Febriyanto Husain
NIM	: 632 409 024
Jurusan	: Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas	: Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul pengaruh substitusi tepung buah lindur *(Bruguiera gymnorhizza)* terhadap karakteristik mutu kue kolombengi adalah hasil karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi.

Gorontalo, Juli 2016

METERAI TEMPEL
D3FC1ADF599911318
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Febriyanto Husain

LEMBAR PERSETUJUAN

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BUAH LINDUR *(Bruguiera gymnorhizza)* TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU KUE KOLOMBENGI

SKRIPSI

OLEH

FEBRIYANTO HUSAIN
NIM. 632 409 024

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Mengetahui Dosen Pembimbing

Pembimbing I	Pembimbing II
Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si	**Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si**
NIP. 197008172005012001	**NIP. 198405142008122003**

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BUAH LINDUR *(Bruguiera gymnorhizza)* TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU KUE KOLOMBENGI

SKRIPSI

FEBRIYANTO HUSAIN
NIM. 632 409 024

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Jum'at/ 29 Juli 2016
Waktu : 11.00 Wita

Penguji :

1. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**
   NIP. 197008172005012001 (.....)
2. **Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si**
   NIP. 198405142008122003 (.....)
3. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
   NIP. 197702082005012004 (.....)
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. 197308102001121001

ABSTRAK

Febriyanto Husain. 632 409 024. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Lindur *(Bruguiera gymnorhizza)* Terhadap Karakteristik Mutu Kue Kolombengi. Dibawah Bimbingan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si Dan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui substitusi terbaik dari tepung buah lindur *(Bruguiera gymnorhizza)* terhadap karakteristik mutu kue kolombengi. Penelitian ini terdiri atas 3 tahap yaitu pembuatan tepung buah lindur *(Bruguiera gymnorhizza)*, formulasi kue kolombengi dan karakterisasi mutu organoleptik dan kimia kue kolombengi. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi tepung buah lindur *(Bruguiera gymnorhizza)* sebanyak 30%, 40% dan 50% yang merupakan substitusi pada tepung terigu dalam pembuatan kue kolombengi. Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik yaitu *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*, untuk analisis kimia menggunakan analisis varian (ANOVA), selanjutnya untuk penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tepung buah lindur *(Bruguiera gymnorhizza)* memberikan pengaruh yang nyata terhadap tekstur, rasa, warna dan aroma kue. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue kolombengi yang disubstitusi tepung buah lindur dengan konsentrasi 40% adalah produk terpilih yang mengandung air 12,52%, abu 1,12%, protein 5,28%, lemak 2,35%, dan karbohidrat 78,74%.

Kata kunci : *Kue kolombengi, buah lindur (Bruguiera gymnorhizza), organoleptik, proksimat*

ABSTRACT

Febriyanto Husain. 632 409 024. 2016. The Effect of Substitution of Lindur (*Bruguiera gymnorhizza*) Flour toward the Characteristic of Kolombengi Cookie Quality. Principal supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si and Co-supervisor is Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.

The research aims at understanding the effect of substitution of Lindur (*Bruguiera gymnorhizza*) flour toward the characteristic of Kolombengi cookie quality. It consists of 3 stages which are the making of Lindur (*Bruguiera gymnorhizza*) Flour, Kolombengi cookie formulation, characterization of Kolombengi cookie organoleptic and chemical quality. The treatment in this research is concentration of Lindur flour (*Bruguiera gymnorhizza*) which amounted to 30%, 40%, and 50% which are the substitution of wheat flour in the making of Kolombengi cookie. Data analysis used for the organoleptic test is Kruskal Wallis which is continued with Duncan further test, the chemical analysis uses analysis of variance, then to determine the chosen product, and it is performed Bayes test. Organoleptic test result shows that Lindur (*Bruguiera gymnorhizza*) flour gives significant effect toward texture, flavor, color and aroma of the cookie. The findings show that Kolombengi cookie where its flour is substituted with Lindur flour with the concentration of 40% is the chosen product that contains of; water 12,5%, ash 1,12%, protein 5,28%, fat 2,35% and carbohydrate 78,74%.

Keywords: Kolombengi Cookie, Lindur (*Bruguiera gymnorhizza*), Organoleptic, Proximate