

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PEMANFAATAN TEPUNG IKAN TERI (*Stelophorus commersonii*)  
SEBAGAI SUMBER PROTEIN DAN KALSIMUM PADA PRODUK  
BISKUIT TRADISIONAL GORONTALO**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**SUNARTI SAHARI  
632410072**

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**



**Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si**  
NIP. 19711009200501 2 001

**Pembimbing II**



**Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si**  
NIP. 19740521200212 2 002

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN TEPUNG IKAN TERI (*Stelophorus commersonii*)  
SEBAGAI SUMBER PROTEIN DAN KALSIMUM PADA PRODUK  
BISKUIT TRADISIONAL GORONTALO

SKRIPSI

Nama : Sunarti Sahari

Nim : 632410072

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Senin, 11 April 2016

Waktu : Pukul 12.00 Wita

Tempat : Ruang Ujian Komprehensif Lantai 1

Penguji:

1. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si  
NIP. 197110092005012001

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

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

4. Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 197702082005012004



Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Abd. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si

NIP. 19730810 20011 2 1001

## ABSTRAK

**Sunarti Sahari. 632410072. Pemanfaatan Tepung Ikan Teri (*S. commersonii*) Sebagai Sumber Protein dan Kalsium Pada Produk Biskuit Tradisional Gorontalo. Pembimbing I Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si dan pembimbing II Rita Marsuci Harmain S.IK, M.Si.**

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh fortifikasi ikan teri terhadap karakteristik organoleptik hedonik dan kandungan kimia biskuit tradisional Gorontalo. Faktor perlakuan pada penelitian adalah fortifikasi tepung ikan teri dengan konsentrasi yakni 0%, 5%, 7,5% dan 10%. Analisis data organoleptik hedonik yang digunakan adalah statistik non parametrik dengan *Kruskall Wallis* dengan parameter uji kenampakan, rasa, warna, aroma dan tekstur serta uji Rancangan Acak Lengkap untuk analisis kimia (Air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan kalsium). Apabila hasil analisis menunjukkan pengaruh nyata ( $p < 0.05$ ), maka dilanjutkan dengan uji jarak *duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung ikan teri pada biskuit tradisional Gorontalo yang disukai panelis yaitu penambahan tepung ikan 5 % berdasarkan atribut rasa dan aroma dengan nilai Aroma 6,52% dan rasa 6,84% dengan kriteria suka. Karakteristik kimia biskuit tradisional Gorontalo dengan fortifikasi tepung ikan teri berpengaruh pada kadar kalsium dan protein. Biskuit tradisional Gorontalo memiliki kadar kalsium yang berkisar antara 3,14-9,19% sedangkan pada protein berkisar antara 10,76-15,11%. Semua biskuit hasil penelitian telah memenuhi standar mutu biskuit tradisional Gorontalo telah memenuhi standar mutu biskuit berdasarkan SNI 2973-1992 tentang mutu biskuit.

**Kata Kunci : Biskuit tradisional Gorontalo, tepung ikan teri (*S. commersonii*), organoleptik hedonik, mutu kimia**