


**FORMULASI KERUPUK DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BUAH  
MANGROVE (*Bruguiera gymnorrhiza*) DAN KARAKTERISASI  
FORMULA TERPILIH**

**SKRIPSI**


**OLEH  
YASIN J. PAKAJI  
Nim : 632 410 042**

**Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**

  
Nikmawati Susanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 197702082005012004

**Pembimbing II**

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

**Mengetahui:  
Ketua Jurusan**

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

**FORMULASI KERUPUK DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BUAH  
MANGROVE (*Bruguiera gymnorrhiza*) DAN KARAKTERISASI  
FORMULA TERPILIH**

**SKRIPSI**

**OLEH  
YASIN J. PAKAJI  
Nim : 632 410 042**


Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari/ tanggal : Rabu/ 9 November 2016  
Waktu : 13.00-15.00 Wita

**Penguji :**


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

(.....  


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

(.....  


3. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si  
NIP. 198405142008122003


(.....  


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

(.....  


Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



  
**Dr. Abd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si  
NIP. 197308102001121001**

## ABSTRAK

**Yasin J. Pakaji. 632410042. Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Tepung Buah Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Karakterisasi Formula Terpilih. Pembimbing I Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi kerupuk dengan penambahan tepung buah mangrove dan karakterisasi formula terpilih. Metode penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan parameter uji kenampakan, tekstur, aroma, warna dan rasa. Uji lanjut dilakukan dengan *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji Bayes. Mutu hedonik dan mutu kimia dilakukan pada produk kerupuk terpilih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan kerupuk berbahan dasar tepung mangrove berpengaruh nyata terhadap tekstur, rasa dan aroma, namun tidak berpengaruh terhadap kenampakan dan warna dari kerupuk. Berdasarkan uji bayes, kerupuk terpilih adalah kerupuk dengan penggunaan tepung mangrove 75g dengan kriteria tekstur renyah; aroma dan rasa tepung mangrove nyata; warna coklat tua. Hasil uji kimia kerupuk mangrove terpilih mengandung kadar air 4,06%, abu 3,35%, protein 5,35%, lemak 19,33% dan karbohidrat 67,92%. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa kerupuk terpilih memenuhi syarat SNI 01-4307-1996 kerupuk beras kecuali kadar abu yang tidak memenuhi SNI.

***Kata kunci : Kerupuk, tepung mangrove (Bruguiera gymnorrhiza), organoleptik, kimiawi.***

## ABSTRACT

Yasin Pakaji, 632410042. Crackers Formulation through Flour Additional of Mangrove Fruit (*Bruguiera gymnorrhiza*) and Characterization of Selected Formula. Principal Supervisor is Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si and Co Supervisor is Lukman Mile, S.Pi,M.Si.

This research aims at creating crackers formulation, determining selected crackers formula, and finding out characteristic of hedonic quality and chemical formula of selected crackers with flour additional of mangrove fruit. Research method comprises in two stages namely introductory research and core research. Data analysis of organoleptic is Kruskal-wallis with its test parameters are appearance, texture, flavor, and taste. Further test is through Duncan. Determining selected product uses Bayes test. Hedonic quality and chemical quality are done on selected crackers products. Findings show that crackers made from mangrove flour significantly affects its texture, taste and flavor, yet it does not affect its appearance and color. Based on Bayes test, selected crackers are crackers with mangrove flour use is 75g in which the criteria are crunchy texture; tangible mangrove flour flavor and taste; dark brown color. Chemical test result of selected mangrove crackers contains 4,06% water content, 3,35% dust, 5,35% protein, 19,33% fat, and 67,92% carbohydrate. This findings show that selected crackers fulfill the requirements of SNI 01-4307:1996 of rice crackers except dust content.

**Keywords:** Crackers, Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) flour, organoleptic, chemical

