

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
KERUPUK BERBAHAN DASAR UBI JALAR (*Ipomea batatas*)
YANG DIFORTIFIKASI RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii***

**JAKARIA KASIM
NIM. 632 411 018**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji:

Pembimbing I



Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

Pembimbing II



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

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
KERUPUK BERBAHAN DASAR UBI JALAR (*Ipomea batatas*)
YANG DIFORTIFIKASI RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii*

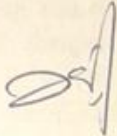
SKRIPSI

JAKARIA KASIM
NIM. 632 411 018

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Rabu, 21 September 2016
Waktu : 08.00 WITA

Penguji :

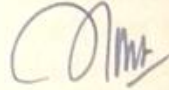
1. Asri Silvana Naitu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001


(.....)

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


(.....)

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


(.....)

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


(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


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

ABSTRACT

Jakaria Kasim. 2016. The Organoleptic and Chemical Characteristic of Crackers made from Yam (*Ipomea Batatas*) fortified by Sea Grass *K. Alvarezii*. Principal supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si ad Co-supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si.

This research aims at investigating the influence of sea grass *K. alvarezii* fortification towards organoleptic characteristic and chemical quality of Crackers made from Yam (*Ipomea Batatas*). The treatment of this research is by sea grass *K. alvarezii* porridge fortification for 50gr, 75gr, and 100gr on Crackers made from Yam (*Ipomea Batatas*) out of total of composition amount of formula. The tested parameter is organoleptic characteristic through hedonic test namely texture, taste, color, exposure and odor analyzed by Kurskal Walis. Meanwhile, the data of chemical characteristic use RAL and were analyzed by variant analysis (ANOVA). The determination of the chosen product is done by Bayes test then continued with hedonic quality test of Crackers made from Yam (*Ipomea Batatas*). Kurskal Walis test shows that fortification does not influence the hedonic value on all parameters which can be seen as follows: texture with 7,40-7,60 in like criteria, taste with 6,92-7,52 in like to very like criteria, color with 6,72-7,24 in like criteria, exposure with 6,84-7,32 in like criteria, and odor with 7,16-7,48 in like criteria. Chemical quality test result shows that sea grass *K. alvarezii* fortification influenced carbohydrate with average value for 61,54-68,82%, fat for 15,92-22,90%, water content for 7,12-7,73% and protein for 3,88-4,25%. However, it does not influence the crude fiber showed by the average value for 4,91-5,41% and dust content for 3,89-3,97%. The characteristics of hedonic quality the chosen Crackers made from Yam (*Ipomea Batatas*) shows the texture value for 7,08 in dry and brittle criteria, taste for 6,88 in less taste of sea grass criteria, exposure for 7,76 in intact, neat, clean, homogenous, uneven thickness, and with cream and in bright white color criteria, odor for 7,36 in less sea grass criteria.

Keywords: crackers, sea grass *K. alvarezii*, sweet potato (*Ipomea batatas*) flour, Organoleptic, Chemical



ABSTRAK

Jakaria Kasim. 2016. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Kerupuk Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) yang Difortifikasi Rumput Laut *K. alvarezii*. Pembimbing Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh fortifikasi rumput laut *K. alvarezii* terhadap karakteristik organoleptik dan mutu kimia kerupuk berbahan dasar ubi jalar (*Ipomea batatas*). Perlakuan pada penelitian ini yaitu formulasi dengan fortifikasi bubur rumput laut *K. alvarezii* sebanyak 50gr, 75gr dan 100gr pada kerupuk ubi jalar (*Ipomea batatas*) dari total jumlah komposisi pada formula. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji hedonik yaitu tekstur, rasa, warna, kenampakan dan aroma yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karakteristik kimia menggunakan RAL dan dianalisis dengan varian (ANOVA). Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes* yang dilanjutkan dengan uji mutu hedonik produk kerupuk berbahan dasar ubi jalar (*Ipomea batatas*) terpilih. Hasil uji *Kurskal Walis* menunjukkan bahwa fortifikasi tidak berpengaruh terhadap nilai hedonik pada seluruh parameter uji yaitu tekstur dengan nilai 7,40-7,60 dengan kriteria suka, rasa 6,92-7,52 dengan kriteria suka sampai sangat suka, warna 6,72-7,24 dengan kriteria suka, kenampakan 6,84-7,32 dengan kriteria suka serta aroma 7,16-7,48 dengan kriteria suka. Hasil uji mutu kimia menunjukkan bahwa fortifikasi rumput laut *K. alvarezii* berpengaruh terhadap karbohidrat dengan rata-rata nilai sebesar 61,54-68,82 %, lemak rata-rata sebesar 15,92-22,90 %, kadar air rata-rata sebesar 7,12-7,73 % dan protein dengan rata-rata nilai sebesar 3,88-4,25 % tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar serat kasar dengan rata-rata nilai sebesar 4,91-5,41% dan kadar abu rata-rata sebesar 3,89-3,97 %. Karakteristik mutu hedonik kerupuk berbahan dasar ubi jalar (*Ipomea batatas*) terpilih yaitu memiliki nilai tekstur 7,08 dengan kriteria kering dan getas, rasa 6,88 dengan kriteria rasa rumput laut sedikit, kenampakan 7,76 dengan kriteria utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan tidak merata, warna cream dan nampak putih cerah, aroma 7,36 dengan kriteria rumput laut sedikit.

Kata Kunci: *kerupuk, rumput laut K. alvarezii, tepung ubi jalar (Ipomea batatas), Organoleptik, Kimia*