

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rahmat Saleh
NIM : 632 411 046
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul pengaruh substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus sp.*) dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) terhadap karakteristik biskuit 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, Maret 2017



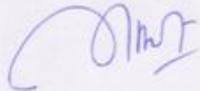
PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus* sp.)
DENGAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir)
TERHADAP KARAKTERISTIK BISKUIT**

**RAHMAT SALEH
NIM. 632 411 046**

Telah diperiksa dan memenuhi syarat untuk diterima :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



**Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 1977020820050120004**

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI (*Stolephorus* sp.)
DENGAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir)
TERHADAP KARAKTERISTIK BISKUIT

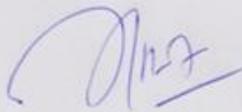
SKRIPSI

RAHMAT SALEH
NIM. 632 411 046

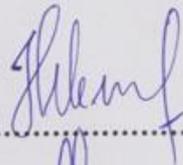
Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Jumat/ 3 Maret 2017
Waktu : 10.00 – 12.00 WITA

Penguji :

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


(.....)

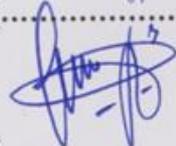
2. Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 1977020820050120004


(.....)

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


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

ABSTRAK

Rahmat Saleh. 2016. Pengaruh substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus sp.*) dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) terhadap karakteristik biskuit. Pembimbing Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus sp.*) dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) berdasarkan karakteristik hedonik dan mutu kimia biskuit serta mutu organoleptik hedonik biskuit terpilih. Perlakuan pada penelitian ini yaitu substitusi tepung ikan teri 30 gr, 20 gr dan 10 gr serta tepung ubi jalar ungu 70 gr, 80 gr dan 90 gr pada biskuit 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 hasil pengujian kimia yaitu kadar protein, karbohidrat, kadar air dan kadar kalsium diolah menggunakan RAL dan dianalisis dengan varian (ANOVA). Penentuan produk terpilih dilakukan dengan metode *Bayes* yang dilanjutkan dengan uji mutu hedonik produk biskuit ikan teri terpilih. Hasil uji *kruskal wallis* seluruh formulasi perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung ikan teri pada produk biskuit, berpengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik hedonik (kenampakan, warna, aroma, rasa, testur) dan karakteristik kimia (kadar protein, kadar kalsium, kadar karbohidrat dan kadar air). Karakteristik mutu organoleptik hedonik biskuit ikan teri terpilih yaitu formulasi A dengan kenampakan nilai 7,48 atau berada pada kriteria utuh, rapi, bersih, warna cerah agak khas biskuit; aroma dengan nilai 7,64 atau berada pada kriteria aroma biskuit ikan teri cukup kuat; rasa dengan nilai 7,32 atau berada pada kriteria rasa ikan teri cukup kuat, serta tekstur dengan nilai 7,16 atau berada pada kriteria kering, cukup renyah khas biskuit. Sedangkan karakteristik kimia biskuit terpilih yaitu mengandung kadar protein 14,81%, kalsium 1,15%, kadar karbohidrat 50,99% serta kadar air 3,93%. Karakteristik kimia tersebut menunjukkan bahwa biskuit memenuhi syarat mutu biskuit (SNI-01-2973-1992) pada parameter kadar protein, kadar air dan kadar kalsium namun tidak memenuhi SNI pada kadar karbohidrat biskuit.

Kata Kunci: *Biskuit, Ikan Teri (Stolephorus sp.), Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir), Organoleptik, Proksimat*