

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN KADAR GIZI BAKSO KENTANG
(*Solanum tuberosum L.*) GORENG DENGAN SUBSITUSI TEPUNG TERIGU
DAN TEPUNG JAGUNG**

KISMAN SAIPI

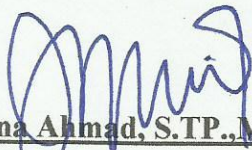
651 413 006

**Skripsi ini telah disetujui dan disidangkan dihadapan
Komisi Ujian sidang pada tanggal 18 Desember 2017**

Disetujui

Komisi Pembimbing

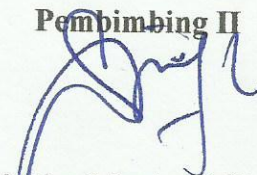
Pembimbing I



Lisna Ahmad, S.TP., M.Si

NIP : 197712292003122002

Pembimbing II



Siti Aisa Liputo, S.Si., M.Si

NIP : 198607022015042003

Menyetujui

Ketua Jurusan Ilmu dan

Teknologi Pangan



Ir. Zainudin Antuli, M.Si

NIP : 196508132002121001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis tingkat kesukaan dan kadar gizi bakso kentang
(*Solanum tuberosum L.*) Goreng dengan substitusi tepung
tepung terigu dan tepung jagung

Nama : Kisman Saipi

NIM : 651 413 006

Jurusan : SI Ilmu dan Teknologi Pangan

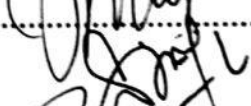
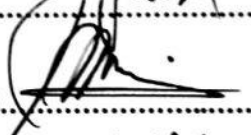


Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dewan penguji

Hari/Tanggal : Senin / 18 Desember 2017

Pukul : 14.00 – 15.00 WITA

Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Dewan Penguji :

- | | |
|---|--|
| 1. Lisna Ahmad, S.TP., M.Si
NIP. 197712292003122002 | 1.....
 |
| 2. Siti Aisa Liputo, S.Si., M.Si
NIP. 198607022015042003 | 2.....
 |
| 3. Marleni Limonu, S.P., M.Si
NIP. 196911152008122001 | 3.....
 |
| 4. Dr.Ir Musrowati Lasindrang.SP
NIP. 196309272002122001 | 4.....
 |

Gorontalo, 18 Desember 2017
Dekan Fakultas Pertanian,
Universitas Negeri Gorontalo


Dr. Mohamad Iqbal Bahara, SP., M.Si
NIP : 197204252001121003

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DAN KADAR GIZI BAKSO KENTANG
(*Solanum tuberosum L.*) GORENG DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG JAGUNG**

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam mengikuti Ujian
Sarjana Teknologi Pertanian**

Oleh

**KISMAN SAIPI
NIM : 651413006**



**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2017**

ABSTRAK

Kisman Saipi. NIM 651413006. 2017. Analisis Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Pada Pembuatan Bakso Kentang (*Solanum tuberosum L*) Goreng Dengan Substitusi Tepung Jagung. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Lisna Ahmad, dan Pembimbing II Siti Aisa Liputo,

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan berdasarkan respon konsumen dan kadar gizi produk bakso kentang goreng dengan mensubstitusi sebagian fungsi tepung terigu dengan tepung jagung. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan satu faktor, yang kombinasi perlakuannya terdiri dari 4 perlakuan yaitu A1 (tepung terigu 50 gram dan tepung jagung 0 gram), A2 (tepung terigu 30 gram dan tepung jagung 20 gram), A3 (tepung terigu 20 dan tepung jagung 30 gram), dan A4 (tepung terigu 0 gram dan tepung jagung 50 gram). Masing-masing kombinasi perlakuan dilakukan dengan tiga kali ulangan. Penelitian ini dilakukan di laboratorium pengolahan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Penelitian ini dilakukan selama 3 bulan dari bulan Mei sampai bulan Juli. Penentuan hasil terbaik ditentukan dengan menggunakan metode Bayes hasil yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah dimana nilai terbaik dari bakso kentang goreng adalah pada sampel A3 dengan kadar lemak 8,29%, kadar air 35,24%, kadar abu 2,32%, pada sampel A2 kadar karbohidrat 52,76% dan kadar protein terdapat pada sampel A2 7,88%. Serta tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur yang menunjukkan bahwa bakso kentang goreng nilai dari panelis sangat baik. Dan hasil terbaik pada data bayes terdapat pada sampel A2 yang mendapat peringkat "1" dengan perlakuan tepung terigu 30 gram tepung jagung 20 gram sedangkan pada perlakuan A3 tepung terigu 20 gram dan tepung jagung 30 gram, total nilai dari kedua perlakuan yaitu A2 1,58, A3 1,43.

Kata kunci : Bakso Goreng, Kentang, Tepung Jagung, Tepung Tapioka dan Proksimat

ABSTRACT

Kisman Saipi. Student ID 651413006. 2017. Likeability Analysis and Nutrient Content at Making Fried Potato (*Solanum Tuberosum* L.) Meatball With Substitution of Cornstarch. Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. Principal supervisor is Lisna Ahmad and Co-supervisor is Siti Aisa Liputo.

This research aims to investigate revenue based on consumer's response and nutrient content of fried potato meatball by substituting several functions of wheat flour with cornstarch. The research uses experimental method by using one factor in which its combination comprises 4 treatments namely A1 (50 gram of wheat flour and 0 gram of cornstarch), A2 (30 gram of wheat flour and 20 gram of cornstarch), A3 (20 gram of wheat flour and 30 gram of cornstarch), A4 (0 gram of wheat flour and 50 gram of cornstarch). Each treatment combination is done with 3 repetitions. This research is conducted at processing laboratory of started of Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. It is conducted in 3 months, started from May to July 2017. Determination of the best result uses Bayes method. Research findings reveal that the fried potato meatball is at sampel A3 with fat content of 8,29%, water content of 35,24% and ash content of 2,32%. Then, sampel A2 contains carbohydrate content of 52,76% and protein content of 7,88%. Then, acceptance rate of panelists towards color, aroma, taste and texture show that fried potato meatball achieve excellent score. Lastly, the best result at bayes data is in sampel A2 which is being number 1 with treatment of 30 gram of wheat flour and 20 gram of cornstarch while treatment A3 contains 20 gram of wheat flour and 30 gram of cornstarch. Total Score of these two treatments is 1,58 for A2 and 1,43 for A3.

Keywords : *Fried Meatball, Potato, Cornstarch, Tapioca Flour and Proximate*