

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BUAH MANGROVE
(*Sonneratia caseolaris*) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU KUE
SUKADE**

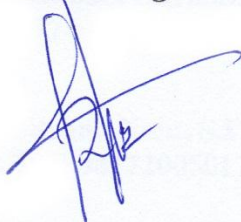
SKRIPSI

Oleh

**ABDUL RAHMAN MAHIOE
NIM. 632 412 043**

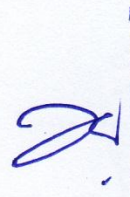
Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Pembimbing I



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

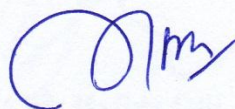
Pembimbing II



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

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BUAH MANGROVE
(*Sonneratia caseolaris*) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU KUE
SUKADE**

SKRIPSI

Oleh

ABDUL RAHMAN MAHIOE

NIM. 632412043

SKRIPSI

Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan dewan penguji:

Hari/tanggal : Senin/ 15 Januari 2018

Waktu : 11.30 WITA

Penguji

1. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si** (.....)
NIP. 197405212002122002
2. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 197008172005012001
3. **Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S. S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 197110092005012001
4. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 198212042009121004

Gorontalo, Januari 2018

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Abdul Rahman Mahioe. 632412043. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Mangrove (*Sonneratia Caseolaris*) Terhadap Karakteristik Mutu Kue Tradisional Sukade. Dibawah Bimbingan Rita Marsuci Harmain S.IK, M.Si dan Asri Silvana Niau, S.Pi, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formula dan karakteristik kue sukade hasil substitusi tepung buah mangrove (*Sonneratia caseolaris*) serta mengetahui karakteristik mutu hedonik kue sukade terpilih. Perlakuan pada penelitian ini yaitu formulasi substitusi tepung yang meliputi, formula A (tepung mangrove 20g, tepung terigu 80g,) B (tepung mangrove 25g tepung terigu 75g), dan C (tepung mangrove 30g tepung terigu 70g). Parameter yang di uji yaitu karakteristik organoleptik mutu hedonik yang meliputi tekstur, warna, aroma dan rasa yang dianalisis menggunakan *Kruskal Wallis*. keberadaan senyawa antioksidan menggunakan Kromatografi Lapis Tipis (KLT). yang dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan dianalisis dengan analisis *of varian* (ANOVA). Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung buah mangrove memberikan pengaruh yang nyata terhadap tekstur, rasa, dan warna kue. Menunjukkan bahwa kue sukade yang disubstitusi tepung buah mangrove dengan formulasi A (20:80) adalah produk terpilih yang mengandung kadar air 8,23%, kadar abu 1,81%, kadar protein 7,55%, kadar lemak 16,98% dan kadar karbohidrat 58,21%. Identifikasi senyawa antioksidan untuk formulasi A (20:80) dinyatakan positif karena berubah warna dari ungu menjadi putih kekuningan setelah di semprot dengan larutan DPPH sebanyak 0,05%.

Kata kunci : Antioksidan, Buah mangrove, Organoleptik, Proksimat, Kue Sukade, (*S. Caseolaris*).

ABSTRACT

Abdul Rahman Mahioe. 632412043. 2017. The Influence of Fruit of Mangrove (*Sonneratia Caseolaris*) Flour Substitution towards Characteristics of Quality of *Sukade* (A Typical Traditional Cake of Gorontalo generally made of flour and brown sugar). Principal supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si and Co-supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.SI.

This research aims at determining formula and characteristics of *sukade* by substituting fruit of mangrove (*Sonneratia caseolaris*) flour and investigating the selected *sukade* hedonic quality. Treatment of this research is formulation of flour substitution consisting of formula A (mangrove flour for 20g and wheat flour for 80g), formula B (mangrove flour for 25g and wheat flour for 75g), formula C (mangrove flour for 30g and wheat flour for 70g). Tested parameters are characteristics of hedonic quality organoleptic such as texture, color, aroma, and taste which then analyzed by *Kruskal Wallis*. The existence of antioxidant compound is investigated using thin layer chromatography, designed by completely randomized design, and analyzed through analysis of variance (ANOVA). Determination of the selected product is tested through Bayes test. Findings reveal that fruit of mangrove flour has significant influence on texture, taste, and color of the cake. It shows that the selected product of *sukade* is in formulation A (20:80). It contains water for 8,23%, dust for 1,81%, protein for 7,55%, fat for 16,98%, and carbohydrate for 58,21%. Identification result of antioxidant compound for formulation A (20:80) is positive due to change of color from purple to yellowish-white after sprayed by DPPH solution for 0,05%.

Keywords: *Antioxidant, Fruit of Mangrove, Organoleptic, Proximate, Sukade Cake, S. Caseolaris.*

