

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang berjudul : Analisis Komponen Kimia Dan Uji Organoleptik Pada
Biskuit Dengan Subtitusi Tepung Daun Kelor

Oleh

Martovani Usman
NIM 441 413 019

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh

Pembimbing I



Dr. Yuszda K. Salimi, M.Si
NIP 19710323 199802 2 009

Pembimbing II



Nita Suleman, ST, MT
NIP 19730421 199903 2 001

Mengetahui

☞ **Ketua Jurusan Kimia**



Dr. Akram La Kilo, M.Si
Nip. 19770411 200312 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul : Analisis Komponen Kimia Dan Uji Organoleptik Pada Biskuit Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor

Oleh

Martovani Usman
NIM 441 413 019

Telah Dipertahankan Didepan Dewan Penguji

Hari / Tanggal : Senin/15 Januari 2018
Waktu : 10.30 - 11.30 WITA

Penguji:

1. Dr. Netty Ino Ischak, M.Kes
NIP. 19680223 199303 2 001
2. Dra. Nurhayati Bialangi, M.Si
NIP. 19620529 198602 2 002
3. Deasy N. Botutihe, S.Pd, M.Si
NIP. 19841219 201404 2 001
4. Dr. Yuszda K. Salimi, M.Si
NIP. 19710323 199802 2 009
5. Nita Suleman, ST, MT
NIP. 19730421 199903 2 001

1.....
2.....
3.....
4.....
5.....

Gorontalo, April 2018
Dekan Fakultas Matematika dan IPA
Prof/Dr. Hj. Evi Mukkati, M.Pd
NIP. 19600530 198603 2 001

ABSTRAK

Martovani Usman. 2018. Analisis Komponen Kimia dan Uji Organoleptik Pada Biskuit dengan Substitusi Tepung Daun Kelor. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Gorontalo. Dibimbing oleh Dr. Yuszda K. Salimi, M.Si dan Nita Suleman, ST, MT.

Telah dilakukan penelitian tentang analisis komponen kimia dan uji organoleptik produk pangan dengan substitusi tepung daun kelor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kimia dari biskuit daun kelor serta daya terima sebagai biskuit yang dilakukan melalui uji organoleptik. Pembuatan biskuit dari tepung daun kelor dilakukan menggunakan perbandingan tepung daun kelor dengan tepung terigu, yaitu: 10% : 90%, 20% : 80%, 30% : 70%, 40 : 60%, 50% : 50%, 60% : 40%, 70% : 30%. Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji hedonik (uji kesukaan). Hasil analisis dalam penelitian menunjukkan bahwa biskuit tepung daun kelor memiliki kandungan kimia yang memenuhi standar SNI. Perbedaan penambahan jumlah tepung daun kelor dan tepung terigu juga mempengaruhi nilai kandungan kimia yang di amati. Oleh sebab itu nilai kandungan kimia bervariasi berdasarkan perbandingan yang diuji. Hasil penelitian juga membuktikan bahwa daya terima produk biskuit daun kelor oleh panelis umumnya pada penambahan tepung daun kelor 10 % dan 20% dari aspek warna, rasa, aroma dan keseluruhan.

Kata Kunci: *Analisis, Komponen Kimia, Tepung Daun Kelor, Uji Organoleptik*

ABSTRACT

Martovani Usman. 2018. Chemical Content Analysis and Organoleptic Test on biscuit with substitution of moringa flour. Skripsi. Chemistry Education Study Program. Faculty of Math and Science. State University of Gorontalo. Guided by Dr. Yuszda K. Salimi, M.Si and Nita Suleman, ST, MT.

Research on chemical content analysis and organoleptic test on biscuit with substitution of moringa flour has been done. This study aims to determine the chemical content of leaf biscuit kelor and acceptance as a biscuit that is done through organoleptic test. The production of biscuit from flour moringa is done using the ratio of flour of moringa to wheat flour: 10% : 90%, 20% : 80%, 30% : 70%, 40 : 60%, 50% : 50%, 60% : 40%, 70% : 30%. The organoleptic test is performed using a hedonic test (favorite test). The results of the analysis in the study showed that moringa flour biscuit have chemical content that meets the SNI standard. Differences in the addition of flour moringa flour and wheat flour also affect the value of chemical content observed. Therefore, the value of chemical content varies based on the comparison tested. The result also prove that the acceptance of leaf biscuit products by panelists generally on the addition of moringa flour 10% and 20% of the color aspect, flavor, aroma and whole.

Keywords: *Analysis, Chemical Content, Moringa Leaf Flour, Organoleptic Test*

