

**KARAKTERISTIK BISKUIT DENGAN FORMULASI TEPUNG
SUKUN (*Artocarpus altilis*) DAN TEPUNG PISANG GOROHO
(*Musa acuminata L*)**

Ulfa Rakatul Nurul Janah*), Musrowati Lasindrang**), Siti Aisa Liputo**),
**)Dosen Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo
*Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo
E-mail : ulfarakatulnuruljanah@gmail.com

ABSTRAK

Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk ini merupakan produk kering yang memiliki kadar air rendah. Pada umumnya pembuatan biskuit hanya menggunakan tepung terigu atau tepung jenis lainnya. Pada penelitian ini bahan yang digunakan dalam pembuatan biskuit adalah tepung sukun dan tepung pisang goroho.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung sukun dan tepung pisang goroho terhadap karakteristik organoleptik proksimat biskuit. Analisis yang digunakan analisis organoleptik dan proksimat, dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan formulasi tepung sukun dan tepung pisang goroho lima perlakuan dan tiga kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, pada uji organoleptik yang terbaik parameter warna 5.80, aroma 5.43, rasa 6.33 dan tekstur 5.87 terdapat perbedaan yang nyata. Dilanjut dengan uji Duncan menggunakan aplikasi SPSS 16.0 *for windows*. Hasil analisis proksimat meliputi kadar air sebesar 3.45, kadar abu sebesar 2.47, kadar lemak sebesar 20.97, kadar protei sebesar 4.82, dan kadar karbohidrat sebesar 68.02.

Kata kunci : *Biskuit, tepung sukun dan tepung pisang goroho*

**CHARACTERISTIC OF BISCUIT WITH THE FORMULATION OF
BREADFRUIT FLOUR (*Artocarpus altilis*) AND GOROHO BANANA FLOUR
(*Musa acuminata* L)**

Ulfa Rakatul Nurul Janah*), Musrowati Lasindrang**), Siti Aisa Liputo**),

**) Lecturers of Food Science and Technology Department, State University of Gorontalo

*) Student of Food Science and Technology Department, State University of Gorontalo

E-mail: ulfrakatuljannah@gmail.com

ABSTRACT

Biscuit is one of snacks that highly consumed by people. The product is dried product containing low water content. Commonly, to make biscuit used only wheat flour or other type of flour. The research employed breadfruit flour and goroho banana flour.

This study aims to determine the effect of the formulation of breadfruit flour and Goroho banana flour on the characteristics of the biscuit proximites organoleptic. The used analysis was proximites organoleptic analysis, by using Complete Random Design. A single factor in the formulation of breadfruit flour and Goroho banana flour were five treatments and three replications. The results showed that on the best organoleptic test the color parameters of 5.80, the aroma 5.43, the taste of 6.33 and the texture of 5.87 and there was a significant difference. It was continued with Duncan test using SPSS 16.0 for windows application. Proximate analysis results include water content of 3.45, ash content of 2.47, fat content of 20.97, protein content of 4.82, and carbohydrate levels of 68.02.

Keywords: *Biscuit, breadfruit flour and goroho banana flour*

