

**PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BLONDO (*COCONUT PRESSCAKE*) TERHADAP KADAR PROTEIN DAN TINGKAT KEKENYALAN DODOL POCONG**

**LAMIJAN UWETE**

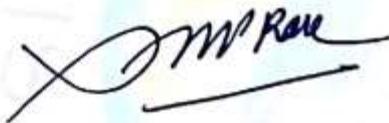
**651413012**

**Skripsi ini telah disetujui dan disidangkan dihadapan Komisi Ujian sidang**

**Disetujui**

**Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**



**Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP**  
**NIP : 196309272002122001**

**Pembimbing II**



**Purnama Ningsih Maspeke, STP, M.Sc**  
**NIP : 1982070620055012002**

**Mengetahui,**  
**Dekan Fakultas Pertanian**  
**Universitas Negeri Gorontalo**



**Dr. Mohamad Iqbal Bahua, SP., M.Si**  
**NIP : 197204252001121003**

**Menyetujui,**  
**Ketua Jurusan**  
**Ilmu dan Teknologi Pangan**



**Ir. Zainudin Antuli, M.Si**  
**NIP : 196508132002121001**

**Tanggal Lulus : 19 Juli 2018**

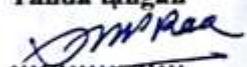
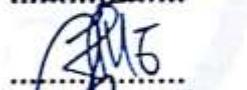
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**Judul Skripsi** : Pengaruh Penambahan Tepung Blondo (*Coconut Presscake*) Terhadap Kadar Protein dan Tingkat Kekenyalan Dodol Pocong  
**Nama** : Lamijan Uwete  
**NIM** : 651 413 012  
**Jurusan** : S1 Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dewan penguji pada :

**Hari/Tanggal** : Kamis, 19 Juli 2018  
**Pukul** : 11.00 Wita  
**Tempat** : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Dewan Penguji :

No.	Nama Penguji	Jabatan	Tanda tangan
1.	Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP NIP : 196309272002122001	Pembimbing 1	
2.	Purnama Ningsih Maspeke, STP, MSc NIP : 1982070620055012002	Pembimbing 2	
3.	Marleni Limonu, SP, M.Si NIP. 196911152008122001	Penguji 1	
4.	Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si NIP. 198607022015042003	Penguji 2	

Gorontalo, 19 Juli 2018

Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Negeri Gorontalo

  
**Dr. Mohamad Ikbal Bahua, SP, M.Si**  
NIP : 197204252001121003

## ABSTRAK

**Lamijan Uwete. NIM. 651413012. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Blondo (*Coconut Presscake*) Terhadap Kadar Protein dan Tingkat Kekenyalan Dodol Pocong. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Musrowati Lasindrang dan Purnama Ningsih Maspeke.**

Dodol merupakan suatu olahan pangan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan, gula aren, santan kelapa yang dididihkan hingga menjadi kental. Namun tidak banyak masyarakat yang menyadari bahwa dodol dapat dibuat dengan menambahkan sebagian tepung ketan dengan tepung yang lain agar memperkaya rasa dan kandungan gizi dodol yang dihasilkan. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan dengan tepung ketan yaitu tepung blondo.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung blondo (*Coconut Presscake*) terhadap kadar protein dan tingkat kekenyalan dodol pocong. Penelitian ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan dimana tahapan pertama yaitu persiapan bahan baku yang meliputi pembuatan tepung blondo, dilanjutkan dengan tahapan formulasi bahan baku, kemudian pembuatan dodol pocong serta pengujian organoleptik, tingkat kekenyalan dan analisis proksimat. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian diperoleh bahwa kombinasi perlakuan antara tepung ketan dan tepung blondo memberikan pengaruh nyata terhadap nilai proksimat, tingkat kekenyalan dan organoleptik dodol pocong. Dodol pocong yang dihasilkan dalam penelitian ini mengandung kadar air sebesar 17.12 – 20.82%, abu 1.17 – 3.76%, protein 4.58 – 10.66%, karbohidrat 66.89 – 72.88%, tingkat kekenyalan 1280.67 – 4347.43g, warna 3.67 – 4.13%, aroma 4.27 – 5.20%, tekstur 4.37 – 4.67% dan rasa 4.30 – 5.63%.

**Kata kunci :** *Dodol pocong, Tepung Ketan, Tepung Blondo*

## ABSTRACT

**Lamijan Uwete. Student ID. 651413013. 2018. The Influence of Addition of Blondo (*Coconut Presscake*) Flour on Protein Content and Elasticity of *Dodol Pocong*. Skripsi, Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Musrowati Lasindrang, and the co-supervisor is Purnama Ningsih Maspeke.**

*Dodol* is a food processed made of a mix of waxy rice flour, palm sugar and coconut milk that are boiled until chewy. However, only a few people are aware of the fact that the *dodol* can be made by adding some waxy rice flour with other flours to enrich the taste and nutritional content of the created *dodol*. One of the materials applicable to making the *dodol* is *blondo* flour.

The research aimed to investigate the influence of the addition of *blondo* (*Coconut Presscake*) flour on protein content and elasticity of *dodol pocong*. The research was conducted in 3 (three) months where the first stage was the preparation of raw material encompassed making *blondo* flour, then continued to stage of raw material formulation, then making *dodol pocong* as well as organoleptic testing, elasticity, and proximate analysis. The research applied a Completely Randomized Design of one factor with 3 replications. The research finding showed that combination of combination between waxy rice flour and *blondo* flour give significant influence on values of proximate, level of elasticity, and organoleptic of *dodol pocong*. The created *dodol pocong* contained water for 17.12 – 20.82%, ash for 1.17 – 3.67%, protein for 4.58 – 10.66%, carbohydrate for 66.89 – 72.88%, elasticity for 1280.67 – 4347.43 g, color for 3.67 – 4.13%, aroma for 4.27 – 5.20%, texture for 4.37 – 4.67% and taste for 4.30 – 5.63%.

**Keywords:** *Dodol Pocong*, Waxy Rice Flour, *Blondo* Flour

