

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**UJI ORGANOLEPTIK, PROKSIMAT DAN BETA KAROTEN KUE
DUMALO DENGAN SUBSTITUSI DAN FORTIFIKASI BERAS MERAH
(*Oryza Nivara*)**

PARSI NUROHMAN

651413014

Skrripsi ini telah disetujui dan disidangkan dihadapan Komisi Ujian sidang

**Disetujui
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP : 196508132002121001

Pembimbing II



Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP
NIP : 196309272002122001

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



Dr. Mohamad Ikbah Bahua, SP., M.Si
NIP : 197204252001121003

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



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP : 196508132002121001

Tanggal Lulus : 23 Juli 2018

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Uji Organoleptik, Proksimat dan Beta Karoten Kue Dumalo Dengan Substitusi dan Fortifikasi Beras Merah (*Oryza Nivara*)
Nama : Parsi Nurohman
NIM : 651 413 014
Jurusan : S1 Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dewan penguji pada :

Hari/Tanggal : Senin, 23 Juli 2018
Pukul : 11.00 Wita
Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Dewan Penguji :

| No. | Nama Penguji | Jabatan | Tanda tangan |
|-----|--|--------------|---|
| 1. | Ir. Zainudin Antuli, M.Si NIP : 196508132002121001 | Pembimbing 1 |  |
| 2. | Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP NIP : 196309272002122001 | Pembimbing 2 |  |
| 3. | Lisna Ahmad, S.TP, M.Si NIP. 197712292003122002 | Penguji 1 |  |
| 4. | Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si NIP. 198607022015042003 | Penguji 2 |  |

Gorontalo, 23 Juli 2018

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo



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

ABSTRAK

Parsi Nurohman. NIM. 651413014. 2018. Uji Organoleptik, Proksimat Dan Beta Karoten Kue Dumalo Dengan Substitusi Dan Fortifikasi Beras Merah (*Oryza Nivara*). Skripsi, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Zainudin Antuli dan Pembimbing II Musrowati Lasindrang.

Kue dumalo merupakan kue khas Gorontalo. Kue khas Gorontalo ini dibuat dari adonan tepung beras. Cara pembuatannya pun unik, wajan yang berisi minyak disirami dengan adonan tepung beras cair yang cara pengaliran adonannya melalui batok kelapa yang sudah dilubangi, kue dumalo hanya berbahan dasar tepung beras putih, dengan penambahan tepung beras merah dapat meningkatkan kualitas gizi kue dumalo. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung beras merah terhadap tingkat kesukaan panelis organoleptik, kandungan beta karoten, dan kualitas gizi kue dumalo. Penelitian ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan dimana tahapan pertama yaitu persiapan bahan baku yang meliputi pembuatan tepung beras merah, dilanjutkan dengan tahapan formulasi bahan baku, kemudian pembuatan kue dumalo serta pengujian organoleptik, analisis proksimat dan beta karoten. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian diperoleh kombinasi perlakuan antara tepung beras putih dan tepung beras merah memberikan pengaruh nyata terhadap nilai proksimat, organoleptik dan beta karoten. Kue dumalo terbaik organoleptik di analisis proksimat, kadar air sebesar 2,08%, abu 0,24%, lemak 33,53%, serat kasar 1,25%, protein 2,54%, karbohidrat 61,58%, antioksidan 0,22 – 3,00%, warna 3,4 – 5,6%, tekstur 3,8 – 5,6%, aroma 3,9 – 5,4% dan rasa 4,6 – 5,7%.

Kata kunci : *Kue Dumalo, Tepung Beras Putih, Tepung Beras Merah*

ABSTRACT

Parsi Nurohman. Students ID. 651413014. 2018. Test of Organoleptic, Proximate and Beta Carotene of Dumalo Cake with Substitution and Brown Rice (*Oryza Nivara*) Fortification. Skripsi, Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Zainudin Antuli, and The Co-Supervisor is Musrowati Lasindrang.

Dumalo cake is a typical cake of Gorontalo. This typical cake of Gorontalo was made of rice flour dough. The way it is made is unique, a frying pan filled with oil mixed with rice flour which is how to drain the dough through coconut shell that has been perforated, dumalo cake only made from white rice flour, with the addition of brown rice flour can improve the nutritional quality of dumalo cake. The research aims to discover the influence of adding brown rice flour to the panelist's preference level of organoleptic, beta carotene, and nutritional quality of dumalo cake. The research conducted within 3 (three) months where the first stage is the preparation of raw material which includes the manufacture of brown rice flour, followed by stages of raw material formulation, then cake dumalo manufacture and organoleptic testing, proximate analysis and beta-carotene. The design used in this research is Completely Randomized Design (CRD) single factor with 3 repetitions times. Research result obtained a combination of treatment between white rice flour, and brown rice flour gives a real influence on the value of proximate, organoleptic and beta-carotene. The best organoleptic dumalo cake is analysed proximate, water content is 2,08%, ash 0,24%, fat 33,53%, coarse fibre 1,25%, protein 2,54%, carbohydrate 61,58%, antioxidant 0,22 – 3,00%, colour 3,4 – 5,6%, texture 3,8 – 5,6%, aroma 3,9 – 5,4% and taste 4,6 – 5,7%.

Keywords : *Dumalo Cake, White Rice Flour, Brown Rice Flour*

