

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI ORGANOLEPTIK  
ROTI TAWAR BERBAHAN TEPUNG BIJI ALPUKAT DAN  
TEPUNG SUKUN**

**SUTIKNO BULUMUNGO  
NIM 651 413 031**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh  
Komisi Pembimbing

**Pembimbing I**



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

**Pembimbing II**



**Marleni Limonu, SP, M.Si**  
NIP : 19611152008122001

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



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

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



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

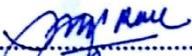
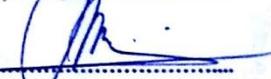
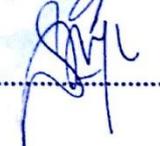
**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

**Judul Skripsi** : Karakteristik Kimia dan Uji Organoleptik Roti Tawar  
Berbahan Tepung Biji Alpukat dan Tepung Sukun  
**Nama** : Sutikno Bulumungo  
**NIM** : 651 413 031  
**Jurusan** : S1 Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dewan penguji

**Hari/Tanggal** : Jumat, 20 Juli 2018  
**Pukul** : 09.00 – 11.00 WITA  
**Tempat** : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

**Dewan Penguji :**

- |                                                                |                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP<br>NIP. 196309272002122001 | 1.  |
| 2. Marleni Limonu, SP, M.Si<br>NIP. 196911152008122001         | 2.  |
| 3. Ir. Zainudin Antuli, M.Si<br>NIP : 196508132002121001       | 3.  |
| 4. Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si<br>NIP. 198607022015042003     | 4.  |

Gorontalo, 20 Juli 2018

**Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Negeri Gorontalo**

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

## RINGKASAN

**Sutikno Bulumungo. NIM. 651413031. 2018. Karakteristik Kimia dan Uji Organoleptik Roti Tawar Berbahan Tepung Biji Alpukat dan Tepung Sukun, Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing Musrowati Lasindrang, dan Marleni Limonu.**

Roti tawar merupakan salah satu pangan olahan dari tepung terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Roti tawar dapat diolah dengan menambahkan sebagian tepung biji alpukat dan tepung sukun. Selama ini roti tawar hanya berbahan tepung terigu saja sehingga dengan adanya penambahan tepung biji alpukat dan tepung sukun ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dari produk roti tawar tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Karakteristik Kimia dan Uji Organoleptik Roti Tawar Berbahan Tepung Biji Alpukat dan Tepung Sukun. 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 biji alpukat dan tepung sukun memberikan pengaruh nyata terhadap nilai proksimat dan organoleptik roti tawar. Roti tawar yang dihasilkan dalam penelitian ini mengandung kadar air sebesar 23.12% - 24.67%, abu 1.13% - 1.26%, lemak 9.51% - 9.62%, protein 7.26% - 7.8%, karbohidrat 56.91% - 58.97%, TBA 60% : TS 25% : TT 15%, warna 4.20 atau netral - 5.13 atau agak suka, aroma 3.93 atau agak tidak suka - 5.23 atau agak suka, tekstur 4.0 atau netral - 5.10 atau agak suka dan rasa 4.27 atau netral - 4.97 atau agak suka.

***Kata kunci : Roti tawar, Tepung Biji Alpukat, Tepung Sukun.***

## SUMMARY

**Sutikno Bulumungo. Students ID. 651413031. 2018. Chemical Characteristics and Organoleptic Test of White Bread Made from Avocado Seeds Flour and Breadfruit Flour, Skripsi. Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. Supervisors are Musrowati Lasindrang, and Marleni Limonu.**

White bread is one of the processed foods of wheat flour which is widely consumed by the public. White bread can be processed by adding a portion of avocado seeds and breadfruit flour. During this time, white bread made only from wheat flour so that with the addition of avocado seed flour and breadfruit flour is expected to increase the nutritional value of the white bread products.

This research aimed at understanding the chemical characteristics and Organoleptic Test of White Bread Made from Avocado Seeds Flour and Breadfruit Flour. The design used in this study was a complete randomized design (CRD) single factor with 3 repetitions. Research result obtained that combination treatment between Avocado Seeds Flour and Breadfruit Flour gives a real effect on the value of proximate and organoleptic of white bread. White bread produced in this research contains water content as much as 23.12% - 24.67%, ash 1.13% - 1.26%, fat 9.51% - 9.62%, protein 7.26% - 7.8%, carbohydrate 56.91% - 58.97%, TBA 60% : TS 25% : TT 15%, colour 4.20 or neutral - 5.13 or alike, aroma 3.93 or alike - 5.23 or alike, texture 4.0 or neutral - 5.10 or alike and taste 4.27 or neutral - 4.97 or alike.

**Keywords:** *White bread, Avocado Seeds Flour, Breadfruit Flour*

