

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

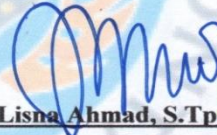
**ANALISIS PENINGKATAN NILAI GIZI PRODUK WAPILI (*WAFFLE*)
YANG DIFORMULASI DENGAN TEPUNG KACANG MERAH
(*Phaseolus vulgaris* L.)
(KAJIAN DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN LOKAL GORONTALO)**

**RAHPIKA S TILOHE
NIM 651 414 009**

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Ir. Musrowati Lasindarang, MP
NIP : 196309272002122001


Lisna Ahmad, S.Tp, M.Si
NIP : 197712292003122002

Menyetujui

Mengetahui

**Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan**

Dekan Fakultas Pertanian



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP : 196508132002121001

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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (*Waffle*) Yang
Diformulasi Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*
L.) (Kajian Diversifikasi Produk Pangan Lokal Gorontalo)

Nama : Rahpika S Tilohé

NIM : 651 414 009

Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dewan penguji

Hari/Tanggal : Sabtu, 21 April 2018

Waktu : 09.00 – 11 WITA

Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Penguji :	Tanda tangan	Tanggal
1. Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP NIP : 196309272002122001	1. 	20-07-18
2. Lisna Ahmad, S.Tp, M.Si NIP : 197712292003122002	2. 	12-07-18
3. Purnama N.S Maspeke, S.Tp, M.Se NIP : 198207062005012002	3. 	20-07-18
4. Marleni Limonu, SP, M.Si NIP : 196911152008122001	4. 	13-07-18

Gorontalo, April 2018

Dekan Fakultas Pertanian


Dr. Mohamad Ikbah Bahua, SP, M.Si

NIP : 197204252001121003

ABSTRAK

Rahpika S Tilohe, 651414009. Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (*Waffle*) Yang Diformulasi Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) (Kajian diversifikasi produk pangan local Gorontalo), Jurusan Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo; Pembimbing I Musrowati Lasindrang dan Pembimbing II Lisna Ahmad

Peningkatan kualitas gizi dari kacang merah dapat diciptakan melalui teknologi pengolahan bahan pangan, seperti pembuatan tepung kacang merah, sehingga kacang merah bisa mensubstitusi tepung terigu. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui kandungan gizi dan tingkat kesukaan panelis terhadap kue wapili yang diformulasi dengan kacang merah. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal (Formulasi tepung kacang merah terhadap wapili), dan 5 taraf perlakuan yaitu Kontrol (100% Tepung terigu); 75% Tepung terigu+25% Tepung kacang merah; 50% Tepung terigu +50% Tepung kacang merah; 25% tepung terigu+75% Tepung kacang merah; dan masing-masing perlakuan di ulang sebanyak 3 kali.

Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Hedonic Test* dengan parameter uji tekstur, aroma, warna dan rasa. Uji lanjut dilakukan dengan uji *Duncan*. Uji proksimat dilakukan pada semua produk. Berdasarkan hasil uji proksimat terhadap kue wapili memenuhi syarat mutu kue basah (SNI 01-4309-1996), kecuali kadar lemak perlakuan 50% Tepung kacang merah+50% Tepung terigu; 75% Tepung kacang merah+25% tepung terigu; 75% Tepung kacang merah+25% tepung terigu. Pada penentuan formula terpilih berdasarkan indeks kepentingan yaitu kadar antosianin, rasa, kadar protein, tekstur, dan kadar lemak maka wapili formula A4 (100% Tepung kacang merah + 0 % Tepung Terigu) merupakan formula terpilih. Kue wapili terpilih mengandung kadar air 33.4%, kadar abu 2.61 %, kadar lemak 3.82%, kadar protein 4.52%, kadar karbohidrat 56.33%, kadar antosianin 2.97%, warna 3.67, aroma 2.93, rasa 2.93, tekstur 2.4.

Kata Kunci : *Tepung kacang merah, wapili, organoleptik, proksimat.*

ABSTRACT

Rahpika S Tilohe, 651414009. An Analysis of Nutritional Value Improvement of *Wapili* (Waffle) Product Formulated by Red Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour (Study of Diversification of the local food product of Gorontalo). Department of Food Technology Science, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Musrowati Lasindrang, and the co-supervisor is Lisna Ahmad.

Improvement of nutritional quality of read bean could be gained through the technology of foodstuff processing like making red bean flour. Thus, the red bean could substitute wheat flour. The research was aimed to find out nutrient content and acceptance level of panelists on *wapili* cake formulated with red bean. The research applied Completely Randomized Design with single factor (formulation of red bean flour on *wapili*), and 5 levels of treatment for control (100% of wheat flour); 25% of red bean flour + 75% of wheat flour; 50% of red bean + 50% of wheat flour; 75% of red bean flour + 25% of wheat flour; 75% of red bean flour + 25% of wheat flour; and every treatment was repeated for 3 times.

The organoleptic analysis used Hedonic Test by having texture, aroma, color, and taste as test parameters. Then, the test was continued to Duncan Test. Also, the proximate test was conducted to the entire product. Based on the proximate test, the *wapili* cake has met the quality standard of cakes (SNI 01-4309-1996), however the fat content at treatment A2, A3 and A4 have not. The determination of selected product was based on significance index namely anthocyanin, taste, protein, texture, and fat content; thus the *wapili* at formula A4 (100% of red beans flour + 0% of the wheat flour) was the selected formula. The formula contained water content for 33.4%, ash content for 2.61%, fat content for 3.28%, protein content for 4.52%, carbohydrate content for 56.33%, anthocyanin content for 2.97%, color for 3.67, aroma for 2.93, taste for 2.93 and texture for 2.4.

Keywords: Read bean flour, *wapili*, organoleptic, proximate