

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**ANALISIS KANDUNGAN GIZI *COOKIES* SAGU YANG DIFORTIFIKASI
DENGAN TEPUNG IKAN NIKE (*Awaous Melanocephalus*)
(*Kajian Diversifikasi Produk Pangan Lokal*)**

CINDRAWATI A. HEMETO

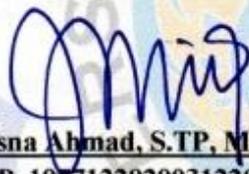
NIM. 651414015

**Skripsi Ini Telah Disetujui dan Disidangkan Dihadapan
Komisi Ujian Sidang Pada Tanggal 17 Juli 2018**

**Disetujui
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I

Pembimbing II



Lisna Ahmad, S.TP, M.Si
NIP. 197712292003122002



Purnama N.S Maspeke, S.TP, M.Sc
NIP. 198207062005012002

**Menyetujui
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi
Pangan**

**Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo**



Ir. Zainudin/Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001



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

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Kandungan Gizi *Cookies* Sagu yang Difortifikasi dengan Tepung Ikan Nike (*awaous melanocephalus*)
Nama : Cindrawati A. Hemeto
NIM : 651 414 015
Jurusan : S1 Ilmu dan Teknologi Pangan

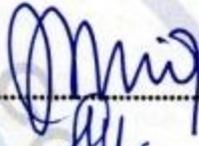
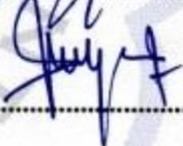
Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Selasa / 17 Juli 2018

Waktu : 13.00 - 15.30 WITA

Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Dewan Penguji :

- | | | |
|---------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Lisna Ahmad, S.TP, M.Si
NIP. 197712292003122002 | 1..... |  |
| 2. Purnama N.S Maspeke, S.TP, M.Sc
NIP. 198207062005012002 | 2..... |  |
| 3. Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001 | 3..... |  |
| 4. Suryani Une, S.TP, M.Sc
NIP. 198309232008012005 | 4..... |  |

Gorontalo, 17 Juli 2018

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo



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

ABSTRAK

Cindrawati A. Hemeto. NIM 651414015. 2018. Analisis Kandungan Gizi Cookies Sagu yang Difortifikasi dengan Tepung Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). Skripsi, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Lisna Ahmad dan Pembimbing II Purnama Ningsih S. Maspeke.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi dan tingkat kesukaan dari *cookies* sagu yang difortifikasi dengan tepung ikan nike (*awaous melanocephalus*). Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal yaitu fortifikasi tepung ikan nike dengan 3 perlakuan : 10 (g), 20 (g), dan 30 (g), yang masing-masing diulang sebanyak 3 kali ulangan. Parameter pengamatan terdiri dari analisis kimia (proksimat) dan organoleptik menggunakan 7 skala. Data dianalisis dengan uji statistik *Analisis Of Variance* (ANOVA), nilai yang berbeda nyata antara perlakuan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) dengan taraf 5%. Data diolah menggunakan *Microsoft Office Excel 2007*. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah fortifikasi tepung ikan nike pada *cookies* sagu memberikan pengaruh nyata pada organoleptik rasa dan aroma, sedangkan pada warna dan tekstur tidak berpengaruh nyata. Hasil analisis proksimat fortifikasi tepung ikan nike berpengaruh pada kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar karbohidrat *cookies* sagu. Difortifikasinya tepung ikan nike pada *cookies* mampu meningkatkan kandungan proksimat terutama kadar protein dibandingkan *cookies* sagu tanpa fortifikasi tepung ikan nike. Rerata hasil analisis proksimat *cookies* sagu dengan fortifikasi tepung ikan nike menunjukkan kadar protein 3,03% - 11,36%, kadar air 2,49% - 3,74%, kadar lemak 12,34% - 16,09%, kadar abu 1,97% - 2,76%, dan kadar karbohidrat 66,68% - 80,17%.

Kata kunci : *Cookies, Tepung Sagu, Tepung Ikan Nike, Organoleptik, Proksimat*

ABSTRACT

Cindrawati A. Hemeto. Student Id. 651414015. 2018. The Analysis of Nutrition in Sago Cookies fortified with Nike Fish (*awaous melanocephalus*) Flour. Skripsi, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Lisna Ahmad, and the co-supervisor is Purnama Ningsih S. Maspeke.

The study is aimed at investigating the nutrition and level of preference of sago cookies which is fortified with Nike fish (*awaous melanocephalus*) flour. It applies Completely Randomized Design with one factor which is Nike fish flour fortification and three treatments: 10 (g), 20 (g), and 30 (g). Each treatment consists of three repetitions. The observed parameters are chemical analysis (proximate) and organoleptic using 7 scales. The data are analyzed with Analysis of Variance (ANOVA). The significant difference between treatments is tested through the Least Significant Difference Test at the level of 5%. The data are tabulated using Microsoft Office Excel 2007. Findings reveal that the fortification of Nike fish flour in sago cookies gives significant influence on taste and aroma while it does not give significant influence on color and texture. The proximate analysis result shows that Nike fish influences the protein, fat, dust, carbohydrate content of sago cookies. The fortification of Nike fish flour in sago cookies increase the proximate content particularly the protein content if it is compared to the sago cookies without Nike fish flour fortification. Proximate analysis result obtains the average value of protein for 3,03% - 11,36%, water for 2,49% - 3,74%, fat for 12,39% - 16,09%, dust for 1,97% - 2,76%, and carbohydrate for 66,68% - 80,17%.

Keywords: *Cookies, Sago Flour, Nike Fish Flour, Organoleptic, Proximate*

