

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Snack Food Bars* Berbahan Dasar Tepung Pisang Gorocho dan Tepung Ampas Tahu

Fadhilah Pratiwi Mohamad

651414023

**Skripsi ini telah disetujui dan disidangkan dihadapan
Komisi ujian sidang pada tanggal 10 juli 2018**

**Disetujui
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I


Marleni Limonu, S.P,M.Si
NIP. 196911152008122001

Pembimbing II


Siti Aisa Liputo, S.Si,M.Si
NIP. 198607022015042003

**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, S.P,M.Si
NIP. 197204252001121003

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul skripsi : Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Snack Food Bars* Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu

Nama : Fadhilah Pratiwi Mohamad

Nim : 651414023

Jurusan : S1 Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dosen penguji

Hari/Tanggal : Senin / 10 juli 2018

Waktu : 11.30 – 13.30

Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Dewan Penguji

1. Marleni Limonu, S.P,M.Si (.....)
NIP. 196911152008122001
2. Siti Aisa Liputo, S.Si,M.Si (.....)
NIP. 198607022015042003
3. Lisna Ahmad, S.TP,M.Si (.....)
NIP. 197712292003122002
4. Purnama N. Maspeke, S.TP,M.Sc (.....)
NIP. 198207062005012002

Gorontalo, 10 Juli 2018
Dekan Fakultas Pertanian,
Universitas Negeri Gorontalo

Dr. Mohamad Ikbah Bahua, S.P,M.Si
Nip : 197204252001121003

ABSTRAK

Fadhilah Pratiwi Mohamad. 651 414 023. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik *Snack Food Bars* Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu. Skripsi, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Marleni Limonu dan Siti Aisa Liputo.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. Penelitian ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial, dimana terdiri dari 2 faktor, faktor pertama adalah suhu pemanggangan terdiri dari 2 taraf : 130°C dan 160°C. Faktor kedua adalah lama pemanggangan terdiri dari 2 taraf : 30 menit dan 60 menit yang terdiri dari empat kombinasi perlakuan. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 (tiga) kali, sehingga total perlakuan terdiri dari 12 (dua belas) unit percobaan. Penelitian terdiri dari beberapa tahap yaitu tahapan pertama adalah persiapan bahan baku yang meliputi pembuatan tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu, kemudian dilanjutkan dengan pembuatan *snack food bars* serta pengujian organoleptik dan analisis proksimat. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Sidik Ragam (ANOVA). Nilai yang berbeda nyata antara perlakuan akan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil analisis ragam diperoleh bahwa kombinasi perlakuan suhu dan lama pemanggangan berpengaruh nyata pada warna, rasa, tekstur, kadar air, kadar protein, kadar abu, dan kadar karbohidrat sedangkan aroma dan kadar lemak tidak berpengaruh nyata. *Snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu yang dihasilkan dalam penelitian ini mengandung kadar air sebesar 7,03-29,82%, kadar protein 8,08-10,42, kadar lemak 3,88-7,61, kadar abu 1,05-1,97, dan kadar karbohidrat 51,10-79,07.

Kata kunci : *Snack food bars*, suhu dan lama pemanggangan, pisang goroho, ampas tahu

ABSTRACT

Fadhila Pratiwi Mohamad. 651 414 023. 2018. The Influence of Temperature and Roasting Period to the Level of Preference and Nutrition Content of Snack Food Bars with basic materials of *Goroho* Banana Flour and Tofu Waste Flour. Skripsi, Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Marleni Limonu, and the co-supervisor is Siti Aisa Liputo.

The study is aimed at investigating the influence of temperature and roasting period to the level of preference and nutrition content of Snack Food Bars with basic materials of Goroho banana flour and tofu waste flour. It has been conducted for 3 months. It applies a factorial randomized design consisting of two factors; the first factor is the temperature of roasting which consists of 2 levels: 130°C and 160°C. The second factor is the period of roasting which comprised of 2 levels: 30 minutes and 60 minutes contain 4 combinations of repetition. Each treatment consists of 3 repetitions, thus, the treatments have 12 units of an experiment. The stages of research are first, the preparation of the material including Goroho banana flour making and tofu waste flour making. The, it is continued with snack food bars making, organoleptic test and proximate analysis. The data that have been collected are analyzed using Analysis of Variance (ANOVA). The significant difference value between treatments is tested using Least Significant Difference (LSD). The analysis of variance shows that the combination of temperature and period of roasting has a significant influence on color, taste, texture, water content, protein content, dust content, and carbohydrate content. The produced Snack Food Bars with basic materials of Goroho banana flour and tofu waste flour contains water for 7,03-29,82%, protein for 8,08-10,42%, fat for 3,38-7,61, dust for 1,05-1,97, carbohydrate for 51,10-79,07.

Keywords: *Snack food bars, temperature and period of roasting, goroho banana, tofu waste*

