

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
KERUPUK UDANG REBON (*Mysis* sp.)
HASIL SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG UBI
JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poir)**

SKRIPSI

OLEH

**ERFIN PEMBENGO
NIM. 632 410 045**

Telah Memenuhi Syarat dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



**Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003**

Pembimbing II



**Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP.197008172005012001**

Mengetahui

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



**Lukman Mile S.Pi,M.Si
NIP: 198212042009121004**

LEMBAR PENGESAHAN

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
KERUPUK UDANG REBON (*Mysis sp.*)
HASIL SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG UBI
JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L. Poir*)**

SKRIPSI

**ERFIN PEMBENGO
NIM. 632 410 045**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji


Hari/Tanggal : Rabu, 30 Agustus 2017
Waktu : 09.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

1. **Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si**
NIP. 19711009 200501 2 001

1. 

2. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**
NIP. 19700817 200501 2 001

2. 

3. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si**
NIP. 19740521 200212 2 002

3. 

4. **Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si**
NIP. 198405142008122003

4. 

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


Dr. Abdul Hafidz Olli S.Pi, M.Si
NIP. 19730810200112001

ABSTRAK

Ervin Pembengo. 632410045. Formulasi dan Karakterisasi Organoleptik dan Kimia Kerupuk Udang Rebon (*Mysis* sp.) Hasil Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula karakterisasi organoleptik dan mutu kimia kerupuk udang rebon (*Mysis* sp.) hasil substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) dan tepung tapioka. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu menentukan formulasi dan penelitian utama yaitu karakterisasi kerupuk udang rebon (*Mysis* sp.). Perlakuan pada penelitian ini adalah formulasi tepung ubi jalar ungu sebanyak 40 gr, 30 gr 20 gr dan tepung tapioka sebanyak 60 gr, 70 gr, 80 gr. Parameter yang di uji meliputi uji hedonik yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karakteristik kimia menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan dianalisis dengan varian (ANOVA). Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerupuk berbahan dasar udang rebon dengan substitusi tepung tapioka dan tepung ubi jalar ungu yang berbeda yaitu formula A (60 g : 40 g), formula B (70 g : 30 g) dan formula C (80 g : 20 g) memberikan pengaruh yang nyata pada parameter organoleptik (hedonik), kecuali aroma. Hasil uji bayes menunjukkan bahwa kerupuk udang rebon formula C (tepung tapioka 80g dan tepung ubi ungu 20g) merupakan formula terpilih yang sangat disukai panelis. Hasil uji mutu kimia produk terpilih (formula C) yaitu kadar air sebesar 4,26%, kadar lemak 23,30%, protein 6,34%, kadar abu 4,34 % serta karbohidrat 61,77%. Hasil uji mutu hedonik yaitu tekstur nilai 7,32 dengan kriteria renyah, rasa nilai 7,20 dengan kriteria khas kerupuk udang, aroma nilai 7,28 dengan kriteria khas kerupuk udang dan warna nilai 7,36 dengan kriteria coklat cerah.

Kata Kunci : Kerupuk, Udang Rebon (Mysis sp.), Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir), Tepung Tapioka, Hedonik, Mutu Hedonik, Kimiawi.

ABSTRACT

Ervin Pembengo. 632410045. Formulation and Organoleptic and Chemical Characteristics of Rebon Prawn (*Mysis sp.*) Crackers substituted by Tapioca Flour and Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L. Poir*) Flour. The principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si and the co-supervisor is Asri Silvana Niau, S.Pi, M.Si.

The study was aimed at investigating the formulation and organoleptic and chemical characteristics of Rebon Prawn (*Mysis sp.*) Crackers substituted by Tapioca Flour and Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L. Poir*) flour. The study consisted of two stages namely t preliminary study and the main study. The preliminary study determined the formulation and the main study determined the rebon prawn (*Mysis sp.*) crackers. The treatments were 40 gr, 30 gr, and 20 gr purple sweet potato, and 60 gr, 70 gr, and 80 gr tapioca flour. The tested parameters covered hedonic test analyzed using Kruskal Wallis. The Completely Randomized Design and Analysis of Variance were for the chemical characteristics Data. The determination for the chosen product was by Bayes test. Findings revealed that the Rebon Prawn Crackers with different substitution of tapioca flour and purple sweet potato; the formula consisted of formula A (60 g : 40 g), formula B (70 g : 30 g) and formula C (80 g : 20 g) gave the significant influence on all organoleptic parameters (hedonic), but the aroma. The Bayes test showed that the formula C (80 g tapioca flour and 20 g purple sweet potato) was the chosen formula that was preferred by the panelists. The test result of chemical quality showed that the chosen product (formula C) contained 4,26% water, 23,20% fat, 6,34% protein, 4,34% dust, and 61,77% carbohydrate. The hedonic quality test revealed that the texture obtained the score of 7,32 in crunchy criteria, taste obtained the score of 7,20 with typical rebon prawn criteria, aroma was 7,28 in typical rebon prawn criteria, and the color was 7,36 with bright brown criteria.

Keywords: Crackers, Rebon Prawn (*Mysis sp.*), Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L. Poir*) Flour, Tapioca Flour, Hedonic, Hedonic Quality, Chemical

