

PENGESAHAN SKRIPSI

KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA
MOSCHATA DURCH*) DAN TEPUNG IKAN GABUS (*CHANNA
STRIATA*)


OLEH


RIZAL OPALADU
NIM 651 413 049

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II



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



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP: 196508132002121001

Mengetahui:

Dekan
Fakultas Pertanian

Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan


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


Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP: 196508132002121001

Tanggal Lulus : 08 Agustus 2019

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA
MOSCHATA DURCH*) DAN TEPUNG IKAN GABUS (*CHANNA
STRIATA*)**

OLEH

**RIZAL OPALADU
NIM 651 413 049**

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Ujian Sidang

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP: 196508132002121001

Mengetahui:

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP : 196508132002121001

Tanggal Lulus : 08 Oktober 2019

ABSTRAK

RIZAL OPALADU. NIM 651413049. 2019. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) Dan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing Siti Aisa Liputo, dan Zainudin Antuli.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh karakteristik kimia dan organoleptik biskuit dengan substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) dan tepung ikan gabus (*Channa Striata*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yang terdiri dari 4 perlakuan dan tiga kali ulangan, TT R1 100%, R2 75%, R3 50%, R4 25%, dengan TLK sebanyak R1 0%, R2 25%, R3 50%, R4 75%. Karakteristik biskuit berbahan dasar TT dengan TLK yang dapat diterima oleh panelis dengan formulasi TT 75% : T 25% yaitu : warna 4.03 (netral), tekstur 4.50 (netral), sedangkan pada tekstur yang di terima oleh panelis adalah TT 50% : TLK 50% aroma 4.30 (netral), rasa 4.30 (netral), formulasi TT 25% : TLK 75%. Pada perlakuan TT 25% : TLK 75% kadar protein sebesar 7.8%, kadar karbohidrat sebesar 71.77%, dan kadar betakaroten sebesar 1.04% menunjukkan kandungan protein dan karbohidrat biskuit memenuhi syarat mutu Standar Nasional Indonesia (SNI No. 01-2973-1991), Perlakuan bahan baku dari biskuit berbahan dasar tepung labu kuning dan tepung terigu memberikan pengaruh terhadap nilai proksimat, dan organoleptik biskuit.

Kata kunci : Tepung Labu kuning, Tepung ikan gabus, Biskuit.

ABSTRACT

RIZAL OPALADU. Student ID Number: 651413049. 2019. THE CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF BISCUIT WITH THE SUBSTITUTION OF PUMPKIN (*CUCURBITA MOSCHATA* DURCH) FLOUR AND THE ADDITION OF SNAKEHEAD (*CHANNA STRIATA*) FLOUR. Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Aisa Liputo, and the co-supervisor is Zainudin Antuli.

The research was to investigate the influence of the chemical and organoleptic characteristics of biscuit with the substitution of pumpkin (*Cucurbita Moschata* durch) flour and the addition of snakehead (*Channa striata*) flour. It applied completely single factor randomized experiment as research design consisting of 4 treatments and 3 repetitions; 100% (R1), 75% (R2), 50% (R3), and 25% (R4) of TT and 0% (R1), 25% (R2), 50% (R3), and 75% (R4) of TLK. The characteristics of biscuit made from wheat flour and pumpkin flour that can be accepted by the panelist comprised into color for 4.03 (neutral) on the formulation of 75% TT and 25% TLK; the texture for 4.50 (neutral) was on the formulation of 50% TT : 50% TLK; and the score of aroma for 4.30 (neutral) and taste for 4.30 (neutral) was on the formulation of 25% TT : 75% TLK. The formulation of 25% TT and 75% TLK contained 7.8% protein, 71.77% carbohydrate, and 1.04% beta-carotene. It showed that the protein and carbohydrate content in the biscuit had fulfilled the Indonesian National Standard (SNI No. 01-2973-1991). The formulation of pumpkin flour and wheat flour as the raw material of making biscuit influenced the proximate value and organoleptic of the biscuit.

Keywords: Pumpkin Flour, Snakehead Flour, Biscuit