

HALAMAN PENGESAHAN

KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *NUGGET* TEPUNG TAHU DAN
TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca formatypica*)

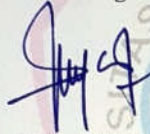
OLEH:

ALVIAN YS DENGGO

651 414 036


Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Survani Une, S.TP, M.Sc
NIP. 198309232008012005

Pembimbing II



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

Mengetahui :

Dekan
Fakultas Pertanian



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

Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

Tanggal Ujian : 08 Agustus 2019

**PERSETUJUAN PEMBIMBING
SKRIPSI**

**Karakteristik Kimia Dan Organoleptik *Nugget* Tepung Tahu Dan Tepung
Pisang Kepok (*Musa Paradisiace Formatypica*)**

Oleh
ALVIAN YS DENGO
651414036

Menyetujui
Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Suryani Une, S.TP., M.Sc
NIP :19830923200801 2 005

Pembimbing II



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP :19650813200212 1 001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP : 196508132002121001

Tanggal Ujian : 08 Agustus 2019

ABSTRAK

ALVIAN YS DENGGO, NIM 651414036. Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Nugget* Tepung Tahu dan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*). Program Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Suryani Une, dan Zainudin Antuli.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kimia, dan organoleptik *nugget* tepung pisang kepok dan tepung tahu. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan yaitu perbandingan tepung tahu dan tepung pisang kepok (75:25 ; 50:50 ; 25:75) dengan 3 kali ulangan. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa *nugget* perlakuan terbaik di peroleh pada formulasi tepung tahu 75% dan tepung pisang kepok 25% terhadap nilai proksimat pada nilai kadar air (43.76%), kadar abu (1.40%), kadar lemak (20.42%), kadar protein (14.61%), karbohidrat (26.92%) dan uji kekenyalan (2100.70 g/f).

Kata kunci : *nugget, tepung tahu, tepung pisang kepok*

ABSTRACT

ALVIAN YS DENGO, STUDENT ID NUMBER 651414036. Chemical and Organoleptic Characteristics of Tofu Flour Nugget and Kepok Banana Flour (*Mira Paradisiaca Formatypica*). Study Program of Food Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Suryani Une, and the Co-supervisor is Zainudin Antuli.

This study aims to know the chemical and organoleptic characteristics of Kepok banana flour and tofu flour nuggets. The design used in this study is a Completely Randomized Design (CRD) with 3 levels of treatment that is the ratio of tofu flour and kapok banana flour (75:25: 50:50: 25:75) with 3 replications. The results obtained shows that the best treatment of nuggets are obtained in the formulation of 75% tofu flour and 25 kepok banana flour on proximate values on the water content value (43.76%), ash content (1.40%), fat content (20.42), protein content (14.61) %, carbohydrate (26.92%) and elasticity test (2100.70 g/f).

Keywords: *Nugget, Tofu Flour, Kepok Banana Flour*

