

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

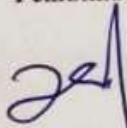
KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
KULIT LUMPIA MENGGUNAKAN TEPUNG BERAS DENGAN
FORTIFIKASI RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii*

SKRIPSI

OLEH
INDAH MUTIA THAIB
NIM 632412032

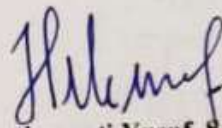
Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



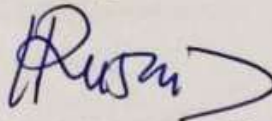
Asri Silvana Naidu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

Pembimbing II



Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

Mengetahui :
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
KULIT LUMPIA MENGGUNAKAN TEPUNG BERAS DENGAN
FORTIFIKASI RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii*

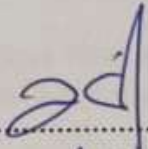
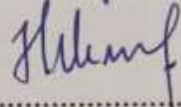
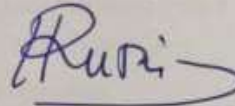
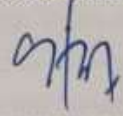
SKRIPSI

OLEH
INDAH MUTIA THAIB
NIM 632412032

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Senin, 5 Agustus 2019
Waktu : 08.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

- | | |
|---|--|
| 1. <u>Asri Silvana Nain, S.Pi, M.Si</u>
NIP. 197008172005012001 | 1.
 |
| 2. <u>Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si</u>
NIP. 197702082005012004 | 2.
 |
| 3. <u>Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si</u>
NIP. 197105162005011003 | 3.
 |
| 4. <u>Citra Panigoro, S.T, M.Si</u>
NIP. 197009111999032001 | 4.
 |



Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo

Dr. Abd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810 200112 1 001

ABSTRAK

Indah Mutia Thaib. 632412032. Karakteristik Mutu Organoleptik Dan Kimia Kulit Lumpia Menggunakan Tepung Beras Dengan Fortifikasi Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. Pembimbing I Asri Silvana Niau, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tingkat kesukaan panelis pada kulit lumpia tepung beras yang difortifikasi Rumput Laut *K. alvarezii* dan mengkaji karakteristik mutu hedonik dan kimia kulit lumpia berbahan tepung beras yang difortifikasi dengan rumput laut *K. alvarezii*. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu (1) formulasi dan (2) karakterisasi kulit lumpia. Perlakuan pada penelitian ini adalah fortifikasi rumput laut 20g, 40g dan 60g. Penelitian ini dirancang menggunakan *Kruskal Wallis* untuk mendapatkan data organoleptik hedonik, data – data hasil kimia diperoleh melalui Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan dianalisis dengan *Compare Means One-Way ANOVA*. Kedua hasil analisis dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai produk kulit lumpia yang difortifikasi dengan lebih sedikit rumput laut dibanding dengan fortifikasi rumput laut dalam jumlah banyak dari segi parameter mutu hedonik rasa dan aroma. Produk lumpia memiliki karakteristik mutu kenampakan retak, tidak rapi, ketebalan tidak rata, warna hijau sampai kenampakan utuh, rapi ketebalan tidak rata, warna hijau; agak beraroma rumput laut dan pandan sampai aroma rumput laut dan pandan; terasa rumput laut sampai normal; tekstur dapat dilipat dua kali sampai dapat lipat empat kali. Fortifikasi rumput laut menurunkan nilai mutu hedonik aroma dan rasa serta kadar karbohidrat. Karakteristik mutu kimia produk kulit lumpia memiliki kadar air berkisar antara 46,65%-59,97%; kadar protein 10,79%-18,45%; kadar abu 0,02%-0,26%; kadar serat 8,46%-18,65% dan kadar karbohidrat 2,69% – 34,06%.

Kata Kunci : Kulit Lumpia, Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*, Hedonik, Mutu hedonik

ABSTRACT

Indah Mutia Thaib. 632412032. Characteristics of Organoleptic and Chemical Quality of Spring Roll Skin using Rice Flour Fortified with Seaweed (*Kappaphycus alvarezii*). The Principal Supervisor is Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si, and the Co-supervisor is Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

The research was aimed at examining the level of panelist preference on spring roll skin of rice flour fortified with Seaweed *K. alvarezii*, as well as examining the characteristics of hedonic and chemical quality of spring roll skin made from rice flour fortified with seaweed *K. alvarezii*. This research was divided into two stages, including (1) formulation and (2) characterization of spring roll skin. Moreover, the treatments of this research were seaweed fortification of 20 g, 40g, and 60g. The research design used *Kruskal Wallis* to obtain the hedonic organoleptic data, while chemical results data were obtained through Randomized Block Design (RBD) and then were analyzed with Compare Means One-Way ANOVA. Furthermore, both of analysis result proceeded with the Duncan test, and the determination of the selected product was completed by *Bayes* test. The research finding revealed that the panelist prefers spring roll skin products fortified with less seaweed than fortified with seaweed in large quantities in terms of hedonic quality parameters of taste and aroma. Moreover, spring roll product had quality characteristics, namely cracked appearance, untidy, uneven thickness, green color until the intact appearance, tidy, uneven thickness, green color; slightly have seaweed and *pandan* (*pandanus amaryllifolius*) aroma until having seaweed and *pandan* aroma; seaweed taste until normal, the texture can be folded twice until it could be folded four times. Thus, it was indicated that seaweed fortification could decrease the hedonic quality value in terms of aroma, taste, and carbohydrate content. Additionally, the characteristics of chemical quality of spring roll skin product had water content ranging from 46,65% to 59,97%; protein content ranging from 10,79% to 18,45%; ash content ranging from 0,02% to 0,26%; fiber content ranging from 8,46 to 18,65%, and carbohydrate content ranging from 2,69% to 34,06%.

Keywords: *Spring Roll Skin, Seaweed Kappaphycus alvarezii Hedonic, Hedonic Quality.*

