

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**MUTU ORGANOLEPTIK, FISIK DAN KIMIA KUE TRADISIONAL
KEMBANG GOYANG YANG DIFORTIFIKASI TEPUNG KARAGENAN**

Oleh

**RINI HULIMA
NIM. 632 414 032**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Mengetahui Dosen Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001

Pembimbing II



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

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

MUTU ORGANOLEPTIK, FISIK DAN KIMIA
KUE TRADISIONAL KEMBANG GOYANG
YANG DIFORTIFIKASI TEPUNG KARAGENAN

SKRIPSI

Oleh:

RINI HULIMA
NIM. 632414032

Telah Memenuhi Syarat dan dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/Tanggal :Rabu/ 29 Juli 2020
Waktu :13.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

1. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001

(.....)

2. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(.....)

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

(.....)

4. Sutivanto Pratama Suherman, S.Pi, M.Si
NIP. 1987081420190311011

(.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


Dr. Abd. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP.197308102001121001

ABSTRAK

Rini Hulima. 2020. Mutu organoleptik, fisik dan kimia kue tradisional kembang goyang yang difortifikasi tepung karagenan, di bawah bimbingan ibu Dr.Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing I dan ibu Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik, fisik dan kimia kue kembang goyang yang difortifikasi tepung karagenan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu fortifikasi karagenan pada kembang goyang dengan 4 taraf, perlakuan formula A (kontrol tanpa karagenan), formula B (karagenan 5 g), formula C (karagenan 10 g) dan formula D (karagenan 15 g), yang diformulasikan dengan tepung beras 150 g dan santan 200 ml. Parameter yang di uji pada kembang goyang yaitu organoleptik mutu hedonik (kenampakan, aroma, rasa dan tekstur), yang dianalisis menggunakan metode *Multi Rater Rasch Model*, parameter kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar serat), yang dirancang menggunakan RAL dan dianalisis dengan *Anova* dan uji lanjut Duncan pada taraf kepercayaan 95%. Hasil penelitian mutu organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan B karagenan 5 g, memiliki keunggulan dalam hal rasa, tekstur, kenampakan, dan aroma. Hasil uji kimia kue kembang goyang yang difortifikasi karagenan 5 g menunjukkan hasil yang signifikan terhadap kadar air dengan nilai 2,50%, kadar lemak 3,95 %, kadar abu 0,04% dan kadar serat 2,40%. Hasil uji tekstur dengan *Teksture Analyzer* menunjukkan bahwa, formula A menghasilkan nilai tekstur 1114.1 gf yang mengindikasikan produk kurang renyah, formula B 2543.0 gf renyah, formula C 2807.3 gf cukup renyah dan formula D 3404.7 gf yang tidak renyah/keras.

Kata Kunci: Mutu Organoleptik, Kadar Abu, kadar Serat, Tekstur, Kembang Goyang.

ABSTRACT

Rini Hulima. 2020. Organoleptic, physical, and chemical qualities of *kembang goyang* traditional cake fortified by Carrageenan Flour. The principal supervisor is Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si., and the co-supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

The research objective was to find out the organoleptic, physical, and chemical qualities of *kembang goyang* cake fortified by carrageenan flour. The treatment in this research was a fortification of carrageenan in *kembang goyang* with 4 levels of treatment which were formula A (control without carrageenan), formula B (carrageenan for 5 g), formula C (carrageenan for 10 g), and formula D (carrageenan for 15 g) that were formulated with rice flour for 150 g and coconut milk for 200 ml. The tested parameters in *kembang goyang* were hedonic quality organoleptic (appearance, aroma, taste, and texture) that were analyzed by applying Multi Rater Rasch Model method and chemical parameters (moisture content, ash content, fat content, and fiber content) that were designed by using Completely Randomized Design and analyzed by Anova and Duncan Multiple Range Test with a significance level of 95%. The research finding of organoleptic quality showed that treatment B with 5 g of carrageenan had advantages in terms of taste, texture, appearance, and aroma. In addition, the result of the chemical test of *kembang goyang* cake fortified by 5 g of carrageenan indicated significant result on moisture content with value of 2,50%, fat content for 3,95%, ash content for 0,04%, and fiber content for 2,40%. The result of texture test with Texture Analyzer revealed that formula A generated value of texture for 1114.1 gf which indicated that the product was less crispy, formula B with value of 2543.0 gf was crispy, formula C with value of 2807.3 gf was fairly crispy, and formula D with value of 3404.7 gf was not crispy/ tough.

Keywords: *Organoleptic Quality, Ash Content, Fiber Content, Texture, Kembang Goyang*

