

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Tempe Dengan
Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)
Nama : Nurhikma S. Uday
NIM : 651415082

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing:

Pembimbing Utama



Dr. Muh. Tahir, S.TP, M.Si

NIP. 19721114200501102

Pembimbing Pendamping



Marleni Limonu, SP, M.Si

NIP. 196911152008122001

Menyetujui

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. H. Asda Rauf, M.Si

NIP.196207061994032001

Mengetahui

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi
Pangan



Marleni Limonu, SP, M.Si

NIP. 196911152008122001


Tanggal Ujian: 16-11-2020

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING
ANALISIS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGET TEMPE
DENGAN FORMULASI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*)


OLEH
NURHIKMA S. UDAY
NIM: 651415082

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Muh. Tahir, S.TP, M.Si
NIP : 19721114200501102

Pembimbing II


Marlani Limonu, SP, M.Si
NIP : 196911152008122001

Mengetahui

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan


Marlani Limonu, SP, M.Si
NIP : 196911152008122001

ABSTRAK

Nurhikma S. Uday. 651415082. Analisis Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Tempe dengan Formulasi Tepung Daun Kelor. Hasil Penelitian, Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Muh. Tahir dan Marleni Limonu.

Peningkatan kualitas gizi nugget tempe dapat dilakukan melalui pengolahan pangan dengan penambahan tepung daun kelor. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nutrisi produk nugget tempe dan mengetahui sifat organoleptik dari nugget tempe setelah ditambahkan tepung daun kelor. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan faktor tunggal (Formulasi tepung daun kelor terhadap nugget tempe) dan 5 perlakuan yaitu Kontrol (0 g tepung daun kelor), 1 g Tepung daun kelor, 2 g Tepung daun kelor, 3 g Tepung daun kelor, 4 g Tepung daun kelor. Masing masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa perlakuan terbaik untuk membuat nugget tempe diperoleh pada formulasi tempe 50 g dan tepung daun kelor 4 g terhadap nilai gizi. Nilai kadar protein (9,37%), kadar lemak (12,73%), kadar abu yaitu (2,17%), kadar kalsium (2,91%), dan uji kekenyalan (889,7g/f).

Kata kunci : *Nugget, Tepung Daun Kelor, protein, kalsium, kekenyalan.*

ABSTRACT

Nurhikma S. Uday. 651415082. Physicochemical and Organoleptic Analysis of Tempeh Nuggets with Moringa Leaf Flour Formulation. Skripsi, Study Program of Food Technology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Muh. Tahir, and the Co-supervisor is Marleni Limonu.

Increasing the nutritional quality of tempeh nuggets can be carried out through food processing with the addition of Moringa leaf flour. This research aimed at increasing the nutrition of tempeh nugget products and identifying the organoleptic properties of tempeh nuggets after adding Moringa leaf flour. Besides, this research employed randomized block design (RBD) with a single factor (moringa leaf flour formulation on tempeh nuggets) and five treatments, namely Control (0 g moringa leaf flour), 1 g Moringa leaf flour, 2 g Moringa leaf flour, 3 g Moringa leaf flour, and 4 g Moringa leaf flour. Each treatment was replicated three times. Findings revealed that the best treatment to make tempeh nuggets obtained in the formulation of 50 g tempeh and 4 g moringa leaf flour in which the nutritional value indicated the value of protein content (9,37%), fat content (12,73%), ash content (2,17%), calcium content 2,91%), and elasticity test (889,7 g/f).

Keywords: *Nuggets, Moringa Leaf Flour, protein, calcium, elasticity.*

