


PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Fisikokimia Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca forma Typical*) dengan Penambahan Pati Sagu
Nama : Nurul Pratiwi Hiola
NIM : 651415097

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing:

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


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



Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001


Menyetujui

Mengetahui


Dean Fakultas Pertanian

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan


Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001


Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian: 05-01-2021





DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Analisis Fisikokimia Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca forma Typical*) dengan Penambahan Pati Sagu

Nama : Nurul Pratiwi Hiola

NIM : 651415097

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 05 Januari 2021 di
Depan Komisi Penguji

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Dr. Muh. Tahir, S.TP, M.Si	Ketua	05-01-2021	
Marleni Limonu, SP, M.Si	Anggota	05-01-2021	
Ir. Zainudin Antuli, M.Si	Anggota	05-01-2021	
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Anggota	05-01-2021	

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP.196207061994032001

Gorontalo,
Mengetahui,
Ketua Jurusan



Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

ABSTRAK

Nurul Pratiwi Hiola. 651415097. Analisis Fisikokimia Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca forma Typical*) Dengan Penambahan Pati Sagu. Hasil Penelitian, Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Muh. Tahir dan Marleni Limonu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan proksimat, daya serap air, dan kerapatan curah dari beras analog yang berbahan dasar tepung pisang kepok dengan penambahan pati sagu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal dan 5 perlakuan masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Penelitian ini dilaksanakan selama 2 (Dua) bulan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Poligon (Politeknik Gorontalo) dan di Balai Riset Industri Manado, dimana tahapan pertama adalah persiapan bahan baku yang meliputi pembuatan tepung pisang kepok yang merupakan bahan dasar dari beras analog. Data dianalisis dengan uji statistik *Analysis of Variance* (ANOVA) pada taraf $\alpha = 5\%$ menggunakan program *Microsoft Excel 2007*, dan data analisis yang berbeda nyata diuji dengan menggunakan metode Duncan *Multiple Range Test* (DMRT) dan aplikasi SPSS 16.0. Hasil penelitian menunjukkan bahwa beras analog berbahan dasar tepung pisang kepok dengan penambahan pati sagu memberikan pengaruh nyata pada kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, daya serap air, kerapatan curah. Beras analog berbahan dasar tepung pisang kepok penambahan pati sagu menghasilkan kadar air berkisar 4,25-5,47%, kadar abu berkisar 1,92-2,34%, kadar lemak berkisar 82,66-79,18%, kadar protein 1,75 – 0,89%, kadar karbohidrat berkisar 82,36-85,07%, serta daya serap air berkisar 68-7-76,2% dan kerapatan curah 0,5-0,6 g/cm³.

Kata kunci : *Beras Analog, Tepung Pisang Kepok, Pati Sagu*

ABSTRACT

Nurul Pratiwi Hiola. 651415097. 2021. Physicochemical Analysis of Analog Rice Made From Kepok Banana (*Musa Paradisiaca* Forma Typical) Flour With Sago Starch Addition. Study Program of Food Science and 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.

This research aims at finding out proximate composition, water absorption, and bulk density of analog rice made from kepok banana flour with sago starch addition. This research applies a completely randomized design with a single factor and five treatments, of which they comprise three time repetitions. This research is conducted for two months in Agricultural product laboratory of Poligon (Polytechnic of Gorontalo) and in Manado Industrial Research Center. The first stage is the raw material preparation of analog rice, which includes manufacturing process of kepok banana flour. Techniques of data analysis are the statistical tests of analysis of variance (ANOVA) at the level of $\alpha = 5\%$, and Ms. Excel 2007. Data analysis with significant differences is tested using Duncan's multiple range test (DMRT) method and SPSS 16.0 application. Findings reveal that analog rice made from kepok banana flour with sago starch addition has a significant effect on water content, dust content, fat content, protein content, carbohydrate content, water absorption, and bulk density that ranges from 4.25-5.47%, 1.92-2.34%, 82.66-79.18%, 1.75-0.89%, 82.36-85.07%, 68-7-76.2%, and 0.5-0.6 g/cm³, respectively.

Keywords: *Analog Rice, Kepok Banana Flour, Sago Starch*

