

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Ibu Menyusui Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr*) dengan Penambahan Kacang Almond
Nama : Dita Nurdiah Podungge
Nim : 651416001

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing

Pembimbing Utama



Siti Aisa Liputo, S.Si., M.Si
NIP. 198607022015042003


Pembimbing Pendamping



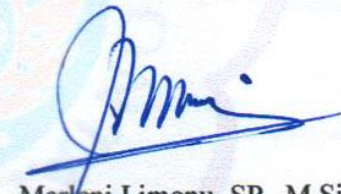
Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian




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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan


Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian : 21 Desember 2020

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT IBU MENYUSUI
SUBSTITUSI DAUN KATUK (*Sauropus androgynus L. Merr*) DENGAN
PENAMBAHAN KACANG ALMOND**

**DITA NURDIAH PODUNGGE
NIM. 651 416 001**

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Siti Aisa Liputo, S.Si., M.Si
NIP. 198607022015042003

Pembimbing II



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

**Mengetahui
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan**



Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

ABSTRAK

Dita Nurdiah Podungge. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Ibu Menyusui Substitusi Tepung Daun Katuk dengan Penambahan Kacang Almond. Dibimbing oleh Siti Aisa Liputo dan Zainudin Antuli

Daun katuk dan kacang almond merupakan pangan yang mempunyai salah satu manfaat yang sama yaitu dapat menutrisi kebutuhan ibu menyusui. Penelitian ini mempunyai tujuan untuk mengetahui karakteristik biskuit ibu menyusui substitusi tepung daun katuk dengan penambahan kacang almond dari segi kimia seperti protein, kadar air, kadar abu, asam folat dan zat besi dan dari segi organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 3 kali ulangan dengan substitusi tepung daun katuk yaitu 20 gr dan penambahan kacang almond (0 gr, 10 gr, 20 gr, 30 gr). Hasil penelitian menunjukkan bahwa biskuit yang terbaik adalah penambahan kacang almond 30 gr kadar air 5,7%; kadar abu 1,5%; kadar protein 11,93; kadar zat besi 2,42 mg; kadar asam folat 1,6 mg; warna disukai panelis (5,70); aroma disukai panelis (5,80); tekstur disukai panelis (5,60) dan rasa disukai panelis (5,87).

Kata kunci : Biskuit, Daun Katuk, Kacang Almond, Ibu Menyusui

ABSTRACT

Dita Nurdiah Podungge. Chemical and Organoleptic Characteristics of Breastfeeding Mother Biscuits Substituted with Sweetleaf Bush Flour with Addition of Almonds. The principal supervisor is Siti Aisa Liputo, and the co-supervisor is Zainudin Antuli

Sweetleaf bush and almonds are foods that have one of the same benefits, which can nourish the needs of breastfeeding mothers. This study aims to determine the characteristics of breastfeeding mother biscuits substituted with sweet leaf bush flour with the addition of almonds in terms of chemistry such as protein, moisture content, ash content, folic acid, and iron and from an organoleptic perspective, which includes color, aroma, texture, and taste. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 repetitions with the substitution of sweetleaf bush flour, namely 20 gr and the addition of almonds (0 gr, 10 gr, 20 gr, 30 gr). The results showed that the best biscuit was the addition 30 grams almonds 5.7% water content; 1.5% ash content; 11.93 protein content; 2.42 mg iron level; 1.6 mg folic acid level; the color was favored by the panelists (5,70); the aroma was favored by the panelists (5,80); the texture is favored by the panelists (5.60), and the taste is favored by the panelists (5.87).

Keywords: Biscuits, Sweetleaf Bush, Almonds, Breastfeeding Mother

