

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Karakteristik Kimia Dan Uji Sensoris Kerupuk Dari Tepung Jagung Pulut (*Zea Mays Ceratina*) Yang Di Fortifikasi Dengan Udang Rebon (*Mysis Relicta*)

Nama : Supardi Mantu

NIM : 651414108

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing :

Pembimbing Utama



Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP
NIP : 196309272002102001

Pembimbing Pendamping



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

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 : 10 Juni 2021

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN UJI SENSORIS KERUPUK
DARI TEPUNG JAGUNG PULUT (*Zea Mays Ceratina*) YANG
DIFORTIFIKASI DENGAN UDANG REBON (*Mysis Relicta*)**

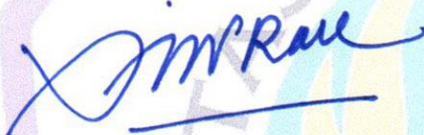
SUPARDI MANTU

NIM 651 414 108

Telah memenuhi syarat untuk diterima

Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP
Nip : 196309272002102001

Pembimbing II



Marleni Limonu, SP., M.Si
Nip : 196911152008122001

Mengetahui

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP., M.Si
Nip : 196911152008122001

ABSTRAK

Supardi Mantu. Karakteristik Kimia dan uji sensoris kerupuk dari jagung pulut (*Zea Mays Ceratina*) yang difortifikasi dengan udang rebon (*Mysis Relicta*). Program Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Musrowaty Lasindrang dan Marleni Limonu

Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang di buat dari bahan yang mengandung pati. Kerupuk pada umumnya rendah akan protein, penambahan udang rebon di harapkan mampu menambah kandungan gizi dari kerupuk tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kimia dan uji sensori kerupuk dari jagung pulut yang difortifikasi dengan udang rebon. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan yaitu pengaruh penambahan udang rebon terhadap kerupuk dari tepung jagung pulut. (20:0 ; 15:5 ; 10:10). Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwaperlakuan terbaik di peroleh pada formulasi tepung jagung pulut 20% dan udang rebon 0% terhadap nilai proksimat pada nilai kadar air (10,91%), kadar abu (1,51%), kadar lemak (6,24%), kadar protein (15,38%), dan karbohidrat (76,17%)

Kata Kunci : *Kerupuk, Jagung pulut, Fortifikasi, Udang rebon*

ABSTRACT

Supardi Mantu. Chemical Characteristics and Sensory Test of Crackers Made from Waxy Corn (*Zea Mays Ceratina*) Fortified with Rebon Shrimp (*Mysis Relicta*). Study Program of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Musrowaty Lasindrang and the Co-supervisor is Marleni Limonu.

Cracker is a type of dry food made from ingredients that contain starch. Cracker is generally low in protein, and the addition of rebon shrimp is expected to increase the nutritional content of the crackers. This study aims to know the chemical characteristics and sensory test of crackers made from waxy corn fortified with rebon shrimp. This study uses a completely randomized design (CRD) with 3 levels of treatment, including the effect of adding rebon shrimp to crackers made from waxy corn flour (20:0; 15:5; 10:10). The finding shows that the best treatment is obtained in the formulation of 20% waxy corn flour and 0% rebon shrimp towards the proximate value with the water content of 10.91%, ash content of 1.51%, fat content of 6.24%, protein content of 15.38%, and carbohydrates of 76.17%.

Keywords: *Crackers, Waxy Corn, Fortification, Rebon Shrimp*

