

PENGESAHAN SKRIPSI

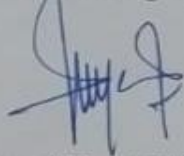
Judul skripsi : Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Komposit dari Pisang Kepok (*Musa acuminata*), Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*), dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Termodifikasi

Nama : Ulfi Aljanah

Nim : 651416019

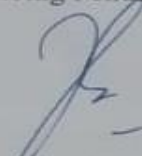
Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing

Pembimbing Utama



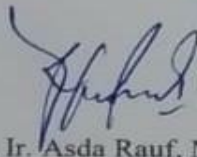
Suryani Une, S.TP., M.Sc
NIP. 198309232008012005

Pembimbing Pendamping



Ir. Zainudin A.K Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

Menyetujui,
Dekan fakultas pertanian



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

Mengetahui,
Ketua jurusan Ilmu Teknologi Pangan



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

Tanggal Ujian: 21 Desember 2021

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul skripsi : Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Komposit dari Pisang Kepok (*Musa acuminata*), Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*), dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Termodifikasi

Nama : Ulfi Aljanah

Nim : 651416019

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 21 Desember, 2021

Di Depan Komisi Penguji

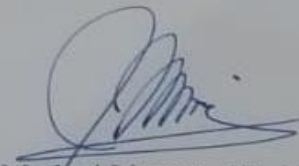
Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda tangan
Suryani Une, S.TP., M.Sc	Ketua	21/12/2021	
Ir. Zainudin Antuli, M.Si	Anggota	21/12/2021	
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Anggota	21/12/2021	
Marleni Limonu, SP., M.Si	Anggota	21/12/2021	

Menyetujui,
Dekan fakultas pertanian



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

Gorontalo, Desember 2021
Mengetahui,
Ketua jurusan Ilmu Teknologi Pangan



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

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ufi Aljanah

NIM : 651 416 019

Prodi : Teknologi Pangan

Jurusan Penelitian : Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Komposit dari Pisang Kepok (*Musa acuminata*), Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*), dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Termodifikasi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, Desember 2021

yang menyatakan



Ufi Aljanah

NIM: 651416019

ABSTRACT

Ulf Aljanah. 651416019. Characteristics of Baby Porridge for Instant Made with Composite Flour from Modified Kepok Banana (*Musa acuminata*), Snakehead Fish (*Ophiocephalus striatus*), and Red Beans (*Phaseolus vulgaris* L.). Undergraduate Thesis, Study Program of Food Technology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Suryani Une and the Co-supervisor is Zainudin A.K. Antuli.

This study aims to know the characteristics and the best comparison of instant porridge for baby made with kepok banana flour and pre-gelatinized red bean flour. This study uses a completely randomized design (CRD) with a single factor consisting of 4 treatments, namely $P_0 = 0$ grams of pre-gelatinized red bean flour : 90 grams of kepok banana flour (control), $P_1 = 20$ grams of pre-gelatinized red bean flour : 70 grams of flour kepok banana, $P_2 = 40$ grams of pre-gelatinized red bean flour : 50 grams of kepok banana flour, $P_3 = 60$ grams of pre-gelatinized red bean flour : 30 grams of kepok banana flour. Each treatment is repeated three times. The data obtained are analyzed by using Analysis of Variance (ANOVA) with a significance level of $\alpha = 5\%$ and followed with advanced Duncan Multiple Range Test (DMRT) to know the differences between treatments using the SPSS application. The difference in the concentration of pre-gelatinized red bean flour and banana kepok flour has a significant effect ($P < 0.05$) on the water content for 5.77% - 8.94%, protein content for 8.57% - 9.46%, fat content for 4.87% - 6.67%, ash content for 1.11% - 1.47%, carbohydrate content for 73.44% - 79.66%, and viscosity for 5106.41 Mpa.s - 5740.95 Mpa.s. The organoleptic test shows that the treatment has a significant effect ($P < 0.05$) on the aroma, color, and taste parameters of the instant porridge for baby. The panelists' level of preference for the aroma and color of the instant porridge for baby ranges from 100% like and the taste slightly like.

Keywords: *Instant Porridge, Kepok Banana Flour, Pre-gelatinized Red Bean Flour*

