

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul skripsi : Karakteristik kimia dan organoleptik biskuit bayi berbahan dasar tepung pisang ambon (*Musa paradisiaca* S.) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*) modifikasi prigelatinisasi

Nama : Yolanti Tuba

Nim : 651416014

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



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

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan



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

Tanggal Ujian: 22 Maret 2022

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul skripsi : Karakteristik kimia dan organoleptik biskuit bayi berbahan dasar tepung pisang ambon (*Musa paradisiaca S.*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*) modifikasi prigelatinisasi

Nama : Yolanti Tuba

Nim : 651416014

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 22 Maret, 2022

Di Depan Komisi Penguji

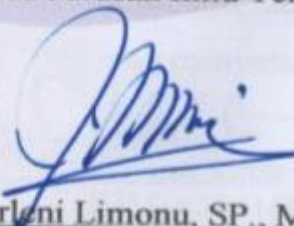
Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda tangan
Yoyanda Bait, S.TP., M.Si	Ketua Penguji	22/3/2022	
Marleni Limonu, SP., M.Si	Anggota Penguji	22/3/2022	
Suryani Une, S.TP., M.Sc	Anggota Penguji/ Ketua Pembimbing	22/3/2022	
Siti Aisa Liputo, S.Si., M.Si	Anggota Penguji/Anggota Pembimbing	22/3/2022	

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



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

Gorontalo, 22 Maret 2022
Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan



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

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yolanti Tuba

NIM : 651 416 014

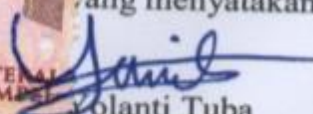
Prodi : Teknologi Pangan


Jurusan penelitian : Karakteristik kimia dan organoleptik biskuit bayi berbahan dasar tepung pisang ambon (*Musa paradisiaca S.*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*) modifikasi pragelatinisasi

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi ini merupakan hasil karya ilmiah yang di susun berdasarkan prosedur penelitian atau pengembangan yang penulis lakukan sendiri, dan bukan merupakan duplikasi karya ilmiah orang lain, pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam hasil penelitian ini di kutip atau di runjuk berdasarkan kode ilmiah. Adapun bagian-bagian tertentu seperti pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam hasil penelitian ini telah dituliskan sumbernya dengan jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah dalam buku pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Negeri Gorontalo. Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian skripsi ini bukan hasil karya sendiri atau terdapat plagiat dalam bagian-bagian tertentu maka saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang dan sanksi lainnya sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian pernyataan keaslian skripsi ini penulis buat agar dapat di pergunakan sebagai mana mestinya

Gorontalo, Juni 2022

Yang menyatakan

Yolanti Tuba
NIM: 65141601



ABSTRAK

Yolanti Tuba. 651416014. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bayi Berbahan Dasar Tepung Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca S.*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Modifikasi Prigelatinisasi. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing 1 Suryani Une, Pembimbing II Siti Aisa liputo.

Biskuit bayi merupakan makanan pendamping ASI sehingga harus mengandung gizi yang tinggi sesuai dengan kebutuhan bayi. Salah satu bahan yang diketahui mengandung gizi yang tinggi adalah pisang ambon dan kacang hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan perbandingan terbaik biskuit bayi yang terbuat dari tepung pisang ambon dan tepung kacang hijau termodifikasi prigelatinisasi. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) faktor tunggal, yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu P₁= tepung pisang ambon 210 gram : 90 gram tepung kacang hijau prigelatinisasi P₂= tepung pisang ambon 150 gram : 150 gram tepung kacang hijau prigelatinisasi P₃= tepung pisang ambon 90 gram : 210 gram tepung kacang hijau prigelatinisasi. Masing-masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *Analisis of Variance* (ANOVA) dengan taraf kepercayaan $\alpha = 5\%$ serta dilakukan uji lanjut Duncan *Multiple Range Test* (DMRT). Untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan dengan menggunakan aplikasi SPSS. Perbedaan konsentrasi tepung pisang ambon dan tepung kacang hijau prigelatinisasi memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan protein 6,91-8,72%, kadar karbohidrat 84,44-79,09%, kadar air 5,27-8,04%, kadar kalsium 267,2-501,06mg/100ml. Serta hasil organoleptik menunjukkan perlakuan memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter aroma dan warna pada biskuit bayi. Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dan warna biskuit bayi berkisar antara (netral-agak suka), dan warna (agak suka-suka).

Kata kunci : *Biskuit Bayi, Tepung Pisang Ambon, Tepung Kacang Hijau Prigelatinisasi*

ABSTRACT

Yolanti Tuba. 651416014. Chemical and Organoleptic Characteristics of Baby Biscuits Based on Ambon Banana (*Musa Paradisiaca S.*) Flour and Pregelatinized Modified Mung Bean (*Phaseolus radiatus*) Flour. Research Finding, Study Program of Food Technology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Universitas Negeri Gorontalo. The principal supervisor is Suryani Une, and the co-supervisor is Siti Aisa liputo.

Baby biscuits are complementary foods to breast milk, so they must contain high nutrition according to the baby's needs. One of the ingredients that are known to contain high nutrition is Ambon banana and mung bean. This research aims to determine the characteristics and the best comparison of baby biscuits made from Ambon banana flour and pregelatinized modified mung bean flour. This research is conducted using a single factor Completely Randomized Design (CRD), which consists of 3 treatments, namely $P_1 = 210$ grams of Ambon banana flour: 90 grams of pregelatinized mung bean flour, $P_2 = 150$ grams of Ambon banana flour: 150 grams of pregelatinized mung bean flour, and $P_3 = 90$ grams of Ambon banana flour: 210 grams of pregelatinized mung bean flour. Each treatment is repeated three times. The data obtained are analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) with a confidence level of $\alpha = 5\%$ and are further tested with Duncan's Multiple Range Test (DMRT). In the meantime, SPSS application is used to find out the difference among treatments. The difference in concentration of Ambon banana flour and pregelatinized mung bean flour has a significant effect ($P < 0.05$) on protein content for 6.91-8.72%, carbohydrate content for 84.44-79.09%, water content for 5.27-8.004%, and calcium content for 267.2-501.06 mg/100ml. Also, the organoleptic results show that the treatment has a significant effect ($P < 0.05$) on the aroma and color parameters of baby biscuits. The panelists' level of preference for the aroma and color of baby biscuits ranges between (neutral-slightly like) and color (slightly like).

Keywords: *Baby Biscuits, Ambon Banana Flour, Pregelatinized Mung Bean Flour*



