

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR (*Ipomea batatas*)
DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Kappaphycus alvarezii*)
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU ROTI MANIS**

SKRIPSI

Oleh

**ULVIYANA MALE
632411011**

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I



**Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001**

Pembimbing II



**Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004**

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004**

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR (*Ipomea batatas*)
DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Kappaphycus alvarezii*)
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU ROTI MANIS**

SKRIPSI

**ULVIYANA MALE
NIM. 632 411 011**

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/ tanggal : Senin, 04 Januari 2016
Waktu : 09.00 Wita

Penguji :

- | | |
|---|---------|
| 1. Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001 | (.....) |
| 2. Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 19770208 200501 2 004 | (.....) |
| 3. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 19821204 200912 1 004 | (.....) |
| 4. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 19740521 200212 2 002 | (.....) |

**Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

**Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810 200112 1 001**

ABSTRAK

Ulviyana Male. 2016. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Dengan Penambahan Rumput Laut *K. alvarezii* Terhadap Karakteristik Mutu Roti Manis. Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Nikmawatisusanti Yusuf S.IK, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* terhadap karakteristik roti manis. Percobaan yang dipakai menggunakan Uji *Kruskall-Wallis* dan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua ulangan. Parameter yang uji adalah karakteristik organoleptik dan kimia. Karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik terhadap produk yang terdiri atas warna, tekstur, aroma dan rasa. Karakteristik kimia terdiri atas kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan serat. Hasil penelitian secara organoleptik penambahan bubur rumput laut memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur dan rasa produk roti manis, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata pada warna dan aroma produk. Pada karakteristik kimia penambahan bubur rumput laut memberikan pengaruh nyata pada kadar air, protein, lemak dan karbohidrat tetapi tidak memberikan pengaruh nyata pada kadar abu dan serat. Nilai karakteristik kimia pada produk yakni kadar air 23,22-26,93%; abu 2,25%-2,30%; protein 3,84-5,66%; lemak 11,18-12,58%; karbohidrat 50,66-56,33% dan serat 2,49-3,15%.

Kata Kunci: Roti Manis, Bubur Rumput Laut K. alvarezii, Tepung Ubi Jalar, organoleptik dan kimiawi