

**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT KUE TALAM DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG MANGROVE (*Bruguiera gymnorrhiza*) SEBAGAI
SNACK BAGI PENDERITA KONSTIPASI**

**TEST OF RECEIVABILITY AND FIBER CONCERNING OF TALAM CAKE
WITH THE ADDITION OF MANGROVE FLOUR (*Bruguiera gymnorrhiza*) AS
A SNACK FOR CONSTIPATION SUFFERERS**

PROGRAM STUDI S1- TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN



OLEH:

FADILA NISA
SURABAYA – JAWA TIMUR

**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2022**

Surat Pernyataan Keaslian Karya Tulis Skripsi

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fadila Nisa

NIM : 141811233031

Tempat, tanggal lahir : Surabaya, 17 Maret 2000

Alamat : Jl. Jemur Ngawinan 56c Wonocolo Surabaya 60237 (Hp : 089621111621)

Judul Skripsi : Uji Daya Terima dan Kadar Serat Kue Talam dengan Penambahan Tepung Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Snack bagi Penderita Konstipasi

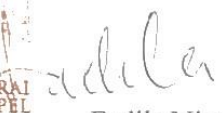
Pembimbing : 1. Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P., M.Sc.
2. Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

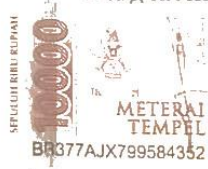
Menyatakan dengan sebenarnya bahwa hasil laporan Skripsi yang saya buat adalah murni hasil karya saya sendiri (bukan plagiat) yang berasal dari Dana Penelitian: Mandiri / Proyek-Dosen / Hibah / PKM (coret yang tidak perlu). Di dalam Skripsi / karya tulis ini tidak terdapat keseluruhan atau sebagian tulisan atau gagasan orang lain yang saya ambil dengan cara menyalin atau meniru dalam bentuk rangkaian kalimat atau simbol yang saya akui seolah-olah sebagai tulisan saya sendiri tanpa memberikan pengakuan pada penulis aslinya, serta kami bersedia:

1. Dipublikasikan dalam Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga;
2. Memberikan ijin untuk mengganti susunan penulis pada hasil tulisan skripsi / karya tulis saya ini sesuai dengan peranan pembimbing skripsi;
3. Diberikan sanksi akademik yang berlaku di Universitas Airlangga, termasuk pencabutan gelar kesarjanaan yang telah saya peroleh (sebagaimana diatur di dalam Pedoman Pendidikan Unair 2010/2011 Bab. XI pasal 38 – 42), apabila dikemudian hari terbukti bahwa saya ternyata melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain yang seolah-olah hasil pemikiran saya sendiri

Demikian surat pernyataan yang saya buat ini tanpa ada unsur paksaan dari siapapun dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 07 Maret 2022
Yang membuat pernyataan


Fadila Nisa
NIM.141811233031



**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT KUE TALAM DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG MANGROVE (*Bruguiera gymnorrhiza*) SEBAGAI
SNACK BAGI PENDERITA KONSTIPASI**

Oleh :

FADILA NISA
NIM. 141811233031

Menyetujui,

Komisi Pembimbing

Pembimbing Utama

Pembimbing Serta



Dwi Yuli Pujiastuti S.Pi., M.P.
NIP.19920723201803



Eka Saputra S.Pi., M.Si
NIP. 198610252015041002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan



Prof. Mochammad Amin Alamsjah, Ir., M. Si., Ph. D.
NIP. 19700116 199503 1 002

**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT KUE TALAM DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG MANGROVE (*Bruguiera gymnorrhiza*)
SEBAGAI SNACK BAGI PENDERITA KONSTIPASI**

**TEST OF RECEIVABILITY AND FIBER CONCERNING OF
TALAM CAKE WITH THE ADDITION OF MANGROVE FLOUR
(*Bruguiera gymnorrhiza*) AS A SNACK FOR CONSTIPATION
SUFFERERS**

Oleh :

FADILA NISA
NIM. 141811233031

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa skripsi ini, baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagaisalah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

Telah diujikan pada
Tanggal : 21 Maret 2022

KOMISI PENGUJI SKRIPSI

Ketua : Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., M.P.
Sekretraris : Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes.
Anggota : Dwitha Nirmala, S.Pi., M.Si.
Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P., M.Sc.
Eka Saputra, S. Pi., M.Si.

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan



Prof. Mochammad Amin Alamsjah, Ir., M. Si., Ph. D.
NIP. 19700116 199503 1 002

RINGKASAN

FADILA NISA. Uji Daya Terima dan Kadar Serat Kue Talam dengan Penambahan Tepung Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Snack bagi Penderita Konstipasi. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P., M.Sc. dan Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan, masyarakat semakin sadar akan pentingnya nilai gizi yang terkandung dalam makanan yang mereka konsumsi. Bagi orang yang menderita konstipasi dianjurkan untuk mengkonsumsi makanan yang kaya akan serat. Sekitar 12% dari populasi penduduk di seluruh dunia mengalami konstipasi. Guna menekan risiko konstipasi, yang utama adalah menjaga pola makan cukup serat dan perilaku

Penambahan tepung mangrove *Bruguiera gymnorrhiza* dalam pembuatan kue talam dapat menjadi alternatif camilan untuk penderita konstipasi. Untuk itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen serta kandungan gizi yang terdapat dalam kue talam dengan penambahan tepung mangrove *Bruguiera gymnorrhiza*. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan persentase tepung mangrove sebesar 0%, 15%, 30% dan 45%.

Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung mangrove *Bruguiera gymnorrhiza* pada pembuatan kue talam memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap nilai kadar serat pada setiap perlakuan. Kadar serat tertinggi terdapat pada kue talam dengan penambahan tepung mangrove 45%. Proksimat kue talam dianalisis dari perlakuan dengan kadar serat tertinggi. Penambahan tepung mangrove *Bruguiera gymnorrhiza* juga berpengaruh terhadap nilai uji sensoris. Nilai tertinggi pada parameter kenampakan dan aroma terdapat pada perlakuan kontrol. Sedangkan nilai tertinggi untuk parameter rasa, dan tekstur pada perlakuan P1 dengan penambahan tepung mangrove *Bruguiera gymnorrhiza* 15%.

Kata kunci : Konstipasi, serat, tepung mangrove *Bruguiera gymnorrhiza*, kue talam

SUMMARY

FADILA NISA. Test of Acceptability and Fiber Content of Talam Cake with the Addition of Mangrove Flour (*Bruguiera gymnorrhiza*) as a Snack for Constipation Patients. Advisor Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P., M.Sc. and Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Along with the development of science, people are increasingly aware of the importance of the nutritional value contained in the food they consume. For people who suffer from constipation are recommended to consume foods rich in fiber. About 12% of the world's population is constipated. In order to reduce the risk of constipation, the main thing is to maintain an adequate fiber diet and behavior

The addition of *Bruguiera gymnorrhiza* mangrove flour in the manufacture of talam cake can be an alternative snack for people with constipation. For this reason, this study aims to determine consumer acceptance and the nutritional content contained in talam cakes with the addition of *Bruguiera gymnorrhiza* mangrove flour. This study used a completely randomized design (CRD) method which consisted of 4 treatments with the percentage of mangrove flour at 0%, 15%, 30% and 45%.

The results of this study indicate that the addition of *Bruguiera gymnorrhiza* mangrove flour in the manufacture of talam cakes has a significantly different effect on the fiber content value in each treatment. The highest fiber content was found in talam cake with the addition of 45% mangrove flour. The proximate of the taro cake was analyzed from the treatment with the highest fiber content. The addition of *Bruguiera gymnorrhiza* mangrove flour also affected the sensory test scores. The highest values for the appearance and aroma parameters were found in the control treatment. While the highest value for the parameters of taste, and texture in the P1 treatment with the addition of 15% *Bruguiera gymnorrhiza* mangrove flour.

Key words : Constipation, fiber, *Bruguiera gymnorrhiza* mangrove flour, talam cake

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala Rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Daya Terima dan Kadar Serat Kue Talam dengan Penambahan Tepung Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Snack bagi Penderita Konstipasi”. Penulisan skripsi ini sebagai salah satu persyaratan akademik untuk mendapatkan gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, sehingga penulis membuka diri terhadap masukan maupun saran untuk peningkatan kesempurnaan penulisan. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkannya. Akhir kata, penulis mohon maaf apabila ada kesalahan selama penulis belajar di Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Surabaya, 03 Maret 2022

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Achmad Faridi dan Mama Alm.Ratna Setiawati, yang tidak bosan-bosannya selalu memberikan nasehat dan dukungan kepada penulis.
2. Prof. Ir. Moch. Amin Alamsjah, M.Si., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
3. Bapak Agustono, Ir., M. Kes. selaku koordinator skripsi Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.
4. Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P., M.Sc. dan Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran dan nasihat mulai dari penyusunan usulan hingga selesainya penulisan skripsi.
5. Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., M.P., ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes., dan ibu Dwitha Nirmala, S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji pada saat ujian skripsi.
6. Ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes., selaku dosen wali yang telah memberikan ilmu, arahan dan motivasi selama masa perkuliahan.
7. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
8. Novia Rifatul dan Adinda Fairuz selaku sahabat dan teman penelitian yang memberikan dukungan dan saran serta pengertian kepada penulis.
9. Teman-teman seperjuangan saya Novita, Laila, Anggela, Fikri, Rifqi, Annisa, Lia, Ana, Zidni, Zulfan, Insiyah, yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

10. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2018, atas semangat dan motivasi yang diberikan.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam proses pembelajaran maupun penyusunan skripsi di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.

Penulis menyadari skripsi ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Surabaya, 07 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	iii
SUMMARY	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Judul.....	1
1.2 Latar Belakang	1
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan	3
1.5 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Buah Mangrove (<i>Bruguiera gymnorhiza</i>)	4
2.2 <i>Kontipasi</i>	5
2.3 Kue Talam.....	6
2.4 Serat.....	7
2.5 Anjuran Serat	8
2.6 Tepung Mangrove	9
2.7 Tepung Beras	10
III KERANGKA KONSEPTUAL.....	12
3.1 Kerangka Konseptual	14
3.2 Hipotesis	15
IV METODOLOGI PENELITIAN	16
4.1 Tempat dan Waktu	16
4.2 Materi Penelitian	16

4.2.1 Peralatan Penelitian.....	16
4.2.2 Bahan Penelitian	16
4.3 Metode Penelitian.....	17
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	17
4.3.2 Variabel Penelitian.....	18
4.3.3 Prosedur Kerja	18
4.4 Parameter Penelitian	23
4.5 Analisis Data	24
V HASIL DAN PEMBAHASAN	26
5.1 Hasil Penelitian	26
5.1.1 Kadar Serat.....	26
5.1.2 Analisis Proksimat Konsentrasi Terpilih	28
5.1.3 Uji Sensoris	29
5.2 Pembahasan.....	31
VI KESIMPULAN DAN SARAN	42
6.1 Kesimpulan	42
6.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah Mangrove	5
2. Kerangka Konseptual.....	14
3. Diagram Alir Penelitian	19

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat Mutu Kue Basah Menurut SNI	7
2. Kebutuhan Serat Menurut AKG	9
3. Komponen Zat Gizi Tepung Beras per 100 gram.....	11
4. Hasil Kadar Serat Kue Talam Penambahan Tepung Mangrove <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> dengan Konsentrasi Berbeda	27
5. Kontribusi Kadar Serat Kue Talam dalam Pemenuhan Angka Kecukupan Gizi.....	28
6. Hasil Analisis Proksimat Kue Talam dengan Penambahan Tepung mangrove <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> Kosentrasi Terpilih.....	29
7. Hasil Uji Sensoris Kue Talam Penambahan Tepung mangrove	30