

RINGKASAN

Laras Santy Oktavia Putri. Produksi Biskuit Fungsional dari Tepung Rumput Laut (*Caulerpa racemosa*) dan Tepung Pisang (*Musa sp*) Dosen Pembimbing Utama Ir. Sudarno, M. Kes. Dan Dosen Pembimbing Serta Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M. Si., Ph.D.

Rumput Laut merupakan salah satu komoditas unggulan yang berpotensi sebagai makanan fungsional. Rumput laut kaya akan serat, vitamin dan mineral serta merupakan sumber antioksidan alami yang mudah didapat dan tersedia dalam jumlah cukup melimpah. Salah satu jenis rumput laut yang potensial adalah Anggur laut (*Caulerpa spp.*)

Pisang mengandung gizi cukup tinggi, kolesterol rendah serta vitamin B6 dan vitamin C tinggi. Pisang merupakan produk hortikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat proses fisiologis buah. Peningkatkan umur simpan dan daya guna buah pisang memerlukan diversifikasi pengolahan. Salah satu produk antara dari olahan buah pisang adalah tepung.

Biskuit merupakan makanan ringan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Berdasarkan data Badan Standarisasi Nasional (2018), jumlah konsumsi biskuit perkapita Indonesia adalah 24,22 ons/0,1 kg dengan jumlah konsumen diperkirakan sekitar 5%-8% dari seluruh penduduk Indonesia. Nilai yang cenderung meningkat setiap waktu dengan nominal mencapai Rp 18-20 triliun.

penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung rumput laut dan tepung pisang terhadap sifat fisik dan tingkat penerimaan konsumen biskuit dan menentukan formulasi terbaik dengan tingkat penerimaan konsumen yang sesuai.

Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah kadar air, kadar warna, kadar tekstur, dan hasil uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh dari penambahan tepung rumput laut *Caulerpa racemosa* terhadap sifat fisik dan tingkat penerimaan konsumen terhadap biskuit. Terhadap pengaruh pada tekstur, kadar air, kadar warna dan uji hedonik. Nilai tekstur mengalami kenaikan dan penurunan pada faktor-faktor tertentu, sedangkan kadar air cenderung mengalami peningkatan. untuk nilai kadar warna dan hedonik, nilai tersebut cenderung mengalami penurunan.

SUMMARY

Laras Santy Oktavia Putri. Functional Biscuit Production From Seaweed (*Caulerpa racemosa*) and Banana (*Musa sp*) Flour Academic Advisor Ir. Sudarno, M. Kes. and Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M. Si., Ph.D.

Seaweed is one of the leading commodities that have the potential as functional food. Seaweed is rich in fiber, vitamins and minerals and is a source of natural antioxidants that are easily available and available in abundant quantities. One of the potential seaweed species is sea grapes (*Caulerpa spp.*)

Bananas are quite high in nutrients, low cholesterol as well as vitamin B6 and high vitamin C. Bananas are horticultural products that rapidly deteriorate due to the physiological processes of the fruit. Improving the shelf life and usefulness of bananas requires processing diversification. One of the intermediate products from processed bananas is flour.

Biscuits are snacks that are consumed by many people. Based on data from the National Standardization Agency (2018), the total consumption of Indonesian biscuits per capita is 24.22 ounces / 0.1 kg with the number of consumers estimated to be around 5% - 8% of the entire population of Indonesia. The value tends to increase every time with a nominal value of Rp 18-20 trillion.

This study aims to determine the effect of the addition of seaweed flour and banana flour to the physical properties and the level of consumer acceptance of biscuits and determine the best formulation with the appropriate level of consumer acceptance.

The parameters observed in this study were water content, color content, texture content, and hedonic test results. The results showed that there was an effect of the addition of *Caulerpa racemosa* seaweed flour to physical properties and the level of consumer acceptance of biscuits. Against the influence on texture, moisture content, color content and hedonic test. Texture values have increased and decreased in certain factors, while water content tends to increase. for the value of color and hedonic content, the value tends to decrease.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul Produksi Biskuit Fungsional dari Tepung Rumput Laut (*Caulerpa rasemosa*) dan Tepung Pisang (*Musa sp*)

Penulis menyampaikan terima kasih yang tak terhingga pada kedua orang tua yang telah mendoakan, mendidik dan memberikan motivasi serta semangat hingga selesainya skripsi ini. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan Karya Ilmiah ini. Akhirnya penulis berharap semoga Karya Ilmiah ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan.

Surabaya, Juni 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Agus Supriyono dan Ibu Agusti Riani selaku orang tua yang selalu mendukung apapun yang saya kerjakan.
2. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh. MP., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
3. Bapak Sudarno, Ir., M.Kes., selaku dosen pembimbing utama dan Bapak Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M. Si., Ph.D., selaku dosen pembimbing serta Skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan serta motivasi mulai dari penyusunan usulan hingga selesainya laporan skripsi.
4. Bapak Ir. Boedi Setya Rahardja, M.P., Bapak Agustono, Ir., M. Kes, Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, MP., drh., selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran atas penyempurnaan Skripsi ini.
5. Ibu Dr. Kismiyati, Ir., M.Si., selaku dosen wali yang telah memberikan bimbingan, arahan serta motivasi.
6. Semua dosen dan staf kependidikan Sub Bagian Akademik Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang telah membantu dalam pelayanan administrasi dan perijinan.
7. Rekan-rekan terbaik yang telah mendukung dan membantu selama penelitian Nadhif Hasan, Nabila Isnaini, Delisa Aprilia, Nurliza Fatimah, Rembulan Putri, Rizal Ar Razzaq, Rama Azalix, Davin, Syafrie Alamsyah
8. Rekan-rekan angkatan 2016, Virda Amelia, Fina Fatimatus, Kharis, Sharyn Maulidina, Clara Amelia, Serta rekan-rekan lain yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.
9. Semua pihak yang telah membantu sehingga Skripsi bisa terselesaikan.