

## ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, FEBRUARI 2014

PRIMDANA ANANDRI DALHAYAT

### **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG DAN TEPUNG KULIT SINGKONG TERHADAP DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ZAT GIZI PADA PEMBUATAN BISKUIT SEBAGAI MAKANAN SELINGAN BALITA**

xv, VI Bab, 91 Halaman, 10 Gambar, 27 Tabel, 9 Grafik, 11 Lampiran

**Latar Belakang:** Biskuit adalah produk makanan kering yang banyak dikonsumsi sebagai makanan selingan. Tepung singkong sebagai bahan utama biskuit masih belum banyak digunakan. Salah satu kendala penggunaan tepung singkong sebagai bahan utama biskuit adalah mempunyai kadar protein rendah. Pemanfaatan kulit singkong sebagai campuran tepung singkong merupakan salah satu alternatif meningkatkan protein tepung singkong.

**Tujuan Penelitian:** Mengetahui pengaruh substitusi tepung singkong dan tepung kulit singkong terhadap tingkat kesukaan dari aspek organoleptik (rasa, aroma, warna, tekstur) dan kandungan zat gizinya.

**Metode:** Penelitian ini adalah eksperimental dengan 3 perlakuan substitusi, perlakuan B1 10% tepung singkong, 10% tepung kulit singkong, 80% tepung terigu, perlakuan B2 20% tepung singkong, 20% tepung kulit singkong, 60% tepung terigu, dan perlakuan B3 30% tepung singkong, 30% tepung kulit singkong, 40% tepung terigu, sedangkan perlakuan kontrol yang digunakan yaitu 100% tepung terigu. Pengujian produk dilakukan uji organoleptik oleh panelis agak terlatih sebanyak 30 orang menggunakan skala hedonik. Analisis substitusi menggunakan uji *One Way Anova* dan diteruskan dengan uji Bonferonni. Uji kandungan gizi dilakukan uji proksimat.

**Hasil:** Dari hasil organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan B3 lebih disukai dari segi rasa, aroma, dan tekstur. Berdasarkan nilai zat gizi pada perlakuan B3 kadar airnya 2.8%, kadar abu 1.3%, protein 5.8%, lemak 20.52% dan karbohidrat 69.97%.

**Kesimpulan:** Substitusi B3 dapat diterima namun untuk meningkatkan nilai gizinya perlu dilakukan penambahan dengan sumber protein misalnya isolat kedelai atau tepung ikan.

Kata Kunci : Biskuit, Nilai Organoleptik, Nilai Zat Gizi