

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN  
FORMULA BISKUIT DENGAN KOMBINASI TEPUNG IKAN  
GABUS, TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG *MOCAF***



**OLEH :**

**SYARIFANSAH**  
**NIM.PO.62.31.3.21.236**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN  
POLTEKKES PALANGKA RAYA  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI  
2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN  
FORMULA BISKUIT DENGAN KOMBINASI TEPUNG IKAN  
GABUS, TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG *MOCAF***

Oleh :

Nama : Syarifansah  
NIM : PO.62.31.3.21.236

Laporan Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diuji pada

:  
Hari, Tanggal : Selasa, 7 Mei 2024  
Waktu : 14.30 – 16.00 WIB  
Tempat : Ruang III

**Pembimbing,**

  
**Teguh Supriyono, STP, M.Si**  
**NIP. 19751218 200212 1 001**

**HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI**

Laporan Tugas Akhir ini Telah Diuji  
Tanggal 7 Mei 2024

**Tim Penguji,**

**TandaTangan,**

**Ketua : Ir. Muliansyah, M.Si**  
**NIP. 19630908 199302 1 001**

  
(.....)

**Anggota : Teguh Supriyono, STP, M.Si**  
**NIP. 19751218 200212 1 001**

  
(.....)

**Cucu Rahayu, S.Gizi., M.Si**  
**NIP. 19811006 200312 2 004**

  
(.....)

**HALAMAN PENGESAHAN**

**Laporan Tugas Akhir dengan Judul**  
**GAMBARAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN**  
**FORMULA BISKUIT DENGAN KOMBINASI TEPUNG IKAN**  
**GABUS, TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG *MOCAF***

Telah disahkan pada tanggal 20 Mei 2024

Mengesahkan,

Pembimbing,

  
**Teguh Supriyanto, STP, M.Si**  
**NIP. 19751218 200212 1 001**

Direktur,

  
**Mars Khendra Kusriyadi, STP, MPH**  
**NIP. 19750310 199703 1 004**

## LEMBARAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Syarifansah  
NIM : PO.62.31.3.21.236

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan dan Tingkat Kesukaan Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf”** berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari Penulis sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan yang tercantum sebagai bagian dari Laporan Tugas Akhir ini. Jika terdapat karya orang lain, penulis akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan norma yang berlaku.

Palangka Raya, 3 Mei 2024  
Yang Membuat Pernyataan

Syarifansah  
NIM. PO.62.31.3.21.236

## RIWAYAT HIDUP



### a. Data Diri

Nama : Syarifansah  
Tempat, Tanggal Lahir : Tangkahun, 03 Mei 2003  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Agama : Islam  
No. HP : 082353175252  
Email : syrifansah@gmail.com  
Alamat : Jl. Temanggung Tilung X No.18

### b. Riwayat Pendidikan

SD : SDN 1 Tangkahun, 2015  
SMP : SMPN 8 Palangka Raya, 2018  
SMA : SMAN 3 Palangka Raya, 2021

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir (LTA) ini dengan judul Gambaran Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Formula Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf. Penulisan LTA ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Palangka Raya. Laporan Tugas Akhir ini terwujud atas bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Mars Khendra Kusfriyadi, STP, MPH selaku Direktur Poltekkes Palangka Raya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
2. Nila Susanti, SKM, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Palangka Raya yang telah memberikan dorongan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir.
3. Teguh Supriyono, STP, M.Si selaku Ketua Prodi Diploma III Gizi Gizi Poltekkes Palangka Raya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
4. Teguh Supriyono, STP, M.Si selaku Pembimbing yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan laporan tugas akhir.
5. Cucu Rahayu, S.Gizi., M.Si selaku Pembimbing Akademik dan Penguji 2 yang telah membimbing dan memberi masukan serta arahan kepada penulis selama mengikuti perkuliahan pada Prodi Diploma III Gizi.
6. Ir. Muliansyah, M.Si selaku Ketua Sidang yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan laporan tugas akhir.
7. Kedua orang tua yang dicintai karena selama ini telah memberikan dukungan dan doa kepada penulis.
8. Sodara-sodara dan keluarga karena telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Teman-teman DIII-Gizi Reguler 22 yang telah membantu serta memberikan dukungan kepada penulis.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Palangka Raya, 3 Mei 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>LEMBARAN PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	v
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>INTISARI</b> .....	xiii
<b>ABSTRAK</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	4
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	4
1. Tujuan Umum .....	4
2. Tujuan Khusus .....	4
<b>D. Manfaat Penelitian</b> .....	4
1. Bagi Peneliti .....	4
2. Bagi Masyarakat .....	5
3. Bagi Institusi .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
<b>A. Landasan Teori</b> .....	6
1. Biskuit .....	6
2. Ikan Gabus .....	14
3. Tempe .....	17
4. Tepung Mocaf .....	22
5. Mutu Organoleptik .....	25
6. Daya Terima .....	27
<b>B. Kerangka Konsep</b> .....	28
<b>C. Variabel Penelitian</b> .....	29
<b>D. Definisi Operasional</b> .....	29
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	33
<b>A. Ruang Lingkup Penelitian</b> .....	33
<b>B. Jenis dan Desain Penelitian</b> .....	33
1. Jenis Penelitian .....	33
2. Desain Penelitian .....	33



<b>C. Alat dan Bahan</b> .....	35
1. Alat.....	35
2. Bahan.....	35
<b>D. Prosedur Penelitian</b> .....	35
<b>E. Layout Penelitian</b> .....	41
<b>F. Pengolahan dan Analisis Data</b> .....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	42
<b>A. Karakteristik Bahan Baku</b> .....	42
<b>B. Karakteristik Produk</b> .....	44
<b>C. Uji Mutu Organoleptik Biskuit</b> .....	45
<b>D. Tingkat Kesukaan Biskuit</b> .....	50
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	57
<b>A. Kesimpulan</b> .....	57
<b>B. Saran</b> .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	59
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram.....	9
Tabel 2. 2 Syarat Mutu Biskuit SNI 2973-2018 .....	13
Tabel 2. 4 Komposisi Zat Gizi Ikan Gabus Per 100 Gram .....	15
Tabel 2. 4 SNI Tepung Ikan .....	17
Tabel 2. 5 Komposisi Zat Gizi Tempe Kedelai Murni Per 100 Gram .....	19
Tabel 2. 6 Komposisi Zat Gizi Tepung Tempe Per 100 Gram .....	22
Tabel 2. 7 Komposisi Zat Gizi Tepung Mocaf Per 100 Gram .....	24
Tabel 2. 8 SNI Tepung Mocaf.....	25
Tabel 3. 1 Komposisi Biskuit.....	34
Tabel 4. 1 Deskripsi Produk Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Kerangka Konsep .....	28
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Ikan Gabus .....	38
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe .....	39
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatan Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf.....	40
Gambar 4.1 Tepung Ikan Gabus .....	43
Gambar 4.2 Tepung Tempe.....	43
Gambar 4.3 Tepung Mocaf .....	44
Gambar 4.4 Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf.....	44
Gambar 4.5 Data Uji Organoleptik Berdasarkan Warna .....	45
Gambar 4.6 Data Uji Organoleptik Berdasarkan Rasa .....	47
Gambar 4.7 Data Uji Organoleptik Berdasarkan Aroma .....	48
Gambar 4.8 Data Uji Organoleptik Berdasarkan Tekstur .....	49
Gambar 4.9 Data Tingkat Kesukaan Berdasarkan Warna .....	51
Gambar 4. 10 Data Tingkat Kesukaan Berdasarkan Rasa .....	52
Gambar 4. 11 Data Tingkat Kesukaan Berdasarkan Aroma .....	54
Gambar 4. 12 Data Tingkat Kesukaan Berdasarkan Tekstur.....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Kesiuaoner Penelitian
- Lampiran 2. Surat Ijin Penelitian
- Lampiran 3. *Ethical Clearance*
- Lampiran 4. Daftar Hadir
- Lampiran 5. Dokumentasi Pembuatan Tepung Tempe
- Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Tepung Ikan Gabus
- Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Biskuit
- Lampiran 8. Dokumentasi Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan
- Lampiran 9. Data Hasil Uji Organoleptik
- Lampiran 10. Data Hasil Uji Tingkat Kesukaan