



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS PERTANIAN
Jalan Palembang-Prabumulih Km. 32 Indralaya (Ogan Ilir) Kode Pos 30662
Telpn (0711) 580059 Faxinile (0711) 580276 Pos-e : dekanfp@unsri.ac.id
Laman : www. fp.unsri.ac.id

KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA
NOMOR 2421 /UN9.1.5/PP.16/2025

TENTANG

SUSUNAN PANITIA UJIAN KOMPREHENSIF MAHASISWA
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA,

- Memperhatikan : Surat Ketua Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Nomor : 0632/UN9.1.5.7/PP.16/2025 tanggal 11 April 2025 perihal panitia ujian komprehensif mahasiswa.
- Menimbang : a. bahwa agar terciptanya suasana ujian yang tertib, aman, lancar dan sesuai dengan peraturan yang berlaku, maka perlu dibentuk Panitia Ujian Komprehensif Mahasiswa.
b. bahwa sehubungan dengan butir "a" di atas maka perlu dikeluarkan surat keputusan sebagai pedoman dan landasan hukumnya.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 42 Tahun 1960 tentang Pendirian Universitas Sriwijaya.
3. SK. Menteri PTIP No.108 tahun 1963 tentang Pendirian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2024 tentang Perguruan Tinggi Negeri Standar Hukum Universitas Sriwijaya
5. SK Rektor Universitas Sriwijaya No. 0208/UN9/SK.BUK.KP/2025 Tanggal 03 Maret 2025 tentang Pemberhentian dan Pengangkatan Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Periode 2025-2030.

MEMUTUSKAN :

- Menetapkan : KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA TENTANG SUSUNAN PANITIA UJIAN KOMPREHENSIF MAHASISWA PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA.

KESATU : Susunan Panitia Ujian Komprehensif Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya sebagai berikut :

Pengarah	:	Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.	(Dekan)
Penanggung Jawab	:	1. Dr. Ferdinand Hukama T, S.Pi., M.Si.	(Kajur)
		2. Prof. Dr. Ace Bachaki, S.Pi., M.Si.	(Koprodi THI)
Ketua Panitia Penguji	:	Dr. Sherly Ridhowati Nata Iman, S.TP., M.Sc.	
Ketua Penguji	:	Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.	
Anggota Penguji	:	Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si.	

Akan melaksanakan Ujian Skripsi pada :

Hari/Tanggal	:	Selasa/15 April 2025
Waktu	:	Pukul 14.00 s.d 15.00 WIB.
Tempat	:	Ruang Seminar 01 Jurusan Perikanan

Administrasi Program Studi	:	Satriana, S.AP.
Administrasi Fakultas	:	Linda Maryani
untuk Menguji Mahasiswa	:	
Nama / NIM	:	Santi/05061282126039
Pembimbing I, Skripsi	:	Dr. Sherly Ridhowati Nata Iman, S.TP., M.Sc.
Pembimbing II, Skripsi	:	Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.

KEDUA : Panitia yang tersebut pada butir Kesatu bertanggung jawab kepada Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

KETIGA : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan bahwa segala sesuatu akan diubah dan atau diperbaiki sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam keputusan ini.

Ditetapkan di : Indralaya

pada tanggal : 14 APR 2025

DEKAN,



A. MUSLIM

NIP. 196412291990011001

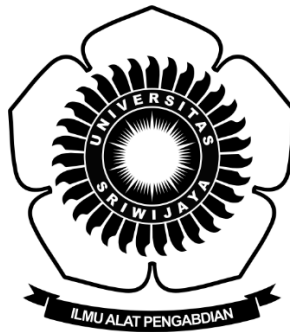
Tembusan :

1. Rektor Unsri
2. Kajur Perikanan FP Unsri

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS *SNACK*
BAR BERBASIS *OAT* (*Avena sativa* L.) MODIFIKASI BIJI
LOTUS (*Nelumbo nucifera*) DAN TEPUNG TAPIOKA**

***PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF
OAT (Avena sativa L.) BASED SNACK BARS MODIFIED LOTUS
SEEDS (Nelumbo nucifera) AND TAPIOCA FLOUR***



**Santi
05061282126039**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SUMMARY

Snack bars are snacks or snacks in the form of bars that are easy to make. The main raw materials of Snack bars in the form of cereals, nuts and dried fruits as a source of fiber, also have the potential to provide additional health benefits due to their high nutritional content. This study aims to determine the characteristics and proper formulation of oats, lotus seeds and tapioca flour. The research method used was Group Random Design (RAK) with 4 levels of treatment and 3 repetitions, namely (oats: lotus seeds: tapioca flour) P1 (60:40:0), P2 (60:35:5), P3 (60:30:10), P4 (60:25:15). The observed research parameters included proximate analysis (moisture content, ash, protein, fat, and carbohydrates), dietary fiber test, total calories, hardness, and sensory test (color, aroma, texture and taste). The proximate test showed the value of the moisture content range 16.92-19.06%, ash 0.346-0.422%, protein 3.98-5.17%, fat 0.19-0.30% and carbohydrates 75.12-78.34%. The food fiber test ranged from 4.018-6.059%, total calories 323.56–332.18 Kcal/100g, hardness test 758.4–2236.7 gF. The sensory test of color parameters ranged from 3.30–4.20, aroma 3.63–4.03, taste 3.60–3.97 and texture 3.47–3.93. The results obtained were that the treatment of lotus seed and tapioca flour formulation had a real effect on the test of protein content, dietary fiber, and hedonic test of texture, meanwhile, it did not have a real effect on the test of moisture content, ash, fat, carbohydrates, total heat, hardness, color, aroma, and taste. The best formulation obtained in this study was the P2 treatment (Oatmeal 60% : Lotus Seeds 35% : Tapioca Flour 5%).

Keywords : Snack Bar, Lotus Seeds, Tapioca Flour, Oats

RINGKASAN

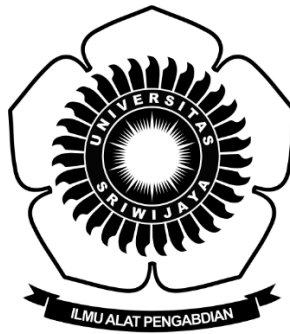
Snack bar merupakan makanan ringan atau cemilan berbentuk batangan yang mudah untuk dibuat. Bahan baku utama *Snack bar* berupa sereal, kacang-kacangan dan buah kering sebagai sumber serat, juga berpotensi memberikan manfaat kesehatan tambahan karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan formulasi yang tepat dari bahan dasar oat, biji lotus dan tepung tapioka. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 taraf perlakuan dan 3 kali pengulangan yaitu (oat : biji lotus : tepung tapioka) P1 (60:40:0), P2 (60:35:5), P3 (60:30:10), P4 (60:25:15). Parameter penelitian yang diamati antara lain analisa proksimat (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat), uji serat pangan, total kalori, *hardness*, dan uji sensoris (warna, aroma, tekstur dan rasa). Hasil uji proksimat menunjukkan nilai kisaran kadar air 16,92 – 19,06%, abu 0,346 – 0,422%, protein 3,98 – 5,17%, lemak 0,19 – 0,30% dan karbohidrat 75,12 – 78,34%. Hasil uji serat pangan berkisar antara 4,018 – 6,059%, total kalori 323,56 – 332,18 Kkal/100g, uji *hardness* 758,4 – 2236,7 gF. Hasil uji sensoris parameter warna yaitu berkisar antara 3,30 – 4,20, aroma 3,63 – 4,03, rasa 3,60 – 3,97, dan tekstur 3,47 – 3,93. Hasil yang didapatkan yaitu perlakuan formulasi biji lotus dan tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap uji kadar protein, serat pangan, dan uji hedonik tekstur, sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap uji kadar air, abu, lemak, karbohidrat, total kalor, *hardness*, warna, aroma, dan rasa. Formulasi terbaik yang didapatkan pada penelitian ini yaitu perlakuan P2 (*Oatmeal* 60% : Biji Lotus 35% : Tepung tapioka 5%).

Kata kunci : Snack Bar, Biji Lotus, Tepung Tapioka, Oat

SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS *SNACK BAR* BERBASIS *OAT* (*Avena sativa* L.) MODIFIKASI BIJI LOTUS (*Nelumbo nucifera*) DAN TEPUNG TAPIOKA

**Diajukan sebagai Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana
Perikanan pada Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya**



**Santi
05061282126039**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS *SNACK BAR* BERBASIS *OAT* (*Avena sativa* L.) MODIFIKASI BIJI LOTUS (*Nelumbo nucifera*) DAN TEPUNG TAPIOKA

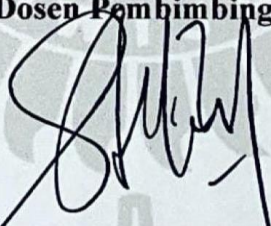
SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Santi
05061282126039

Indralaya, Mei 2025
Dosen Pembimbing


Dr. Sherly Ridhowati N. L., S.TP., M.Sc.
NIP.198204262012122003

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. A. Muslim, M.Agr.
NIP.196412291990011001

Skripsi dengan judul “Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack Bar* Berbasis *Oat* (*Avena sativa* L.) Modifikasi Biji Lotus (*Nelumbo nucifera*) dan Tepung Tapioka“ oleh Santi telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 15 April 2025 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan Tim Penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Sherly Ridhowati N. I., S.TP., M.Sc. Ketua (.....) NIP.198204262012122003
2. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D. Anggota (.....) NIP.197404212001121002
3. Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si. Anggota (.....) NIP.198604122019032011

Indralaya, Mei 2025

Mengetahui,

Ketua Jurusan Perikanan

Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Koordinator Program Studi

Teknologi Hasil Perikanan



Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.Pi., M.Si.
NIP.197602082001121003

Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si.
NIP.197606092001121001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Santi

NIM : 05061282126039

Judul : Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack Bar* Berbasis *Oat* (*Avena sativa* L.) Modifikasi Biji Lotus (*Nelumbo Nucifera*) dan Tepung Tapioka

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam Skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiarasi dalam Skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Mei 2025



(Santi)

