

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
RENGGINANG UBI KAYU (*Manihot esculenta*) DENGAN
PENAMBAHAN BERBAGAI SUMBER PROTEIN**

Oleh :

MISNANI



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2011**

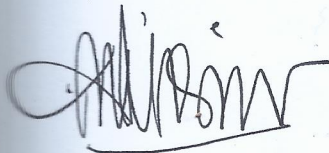
Skripsi

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK RENGGINANG
UBI KAYU (*Manihot esculenta*) DENGAN PENAMBAHAN
BERBAGAI SUMBER PROTEIN**

Oleh
MISNANI
05071007020

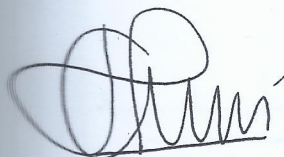
telah diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

Pembimbing I,



Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.

Pembimbing II,



Ir. Parwiyanti, M.P.

Indralaya, September 2011

Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya

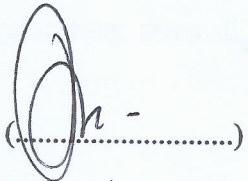

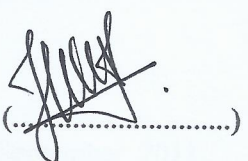
Dekan,




Prof. Dr. Ir. Imron Zahri, M.S.
NIP. 19521028 197503 1 001

Skripsi yang berjudul "Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Renggingang Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dengan Penambahan Berbagai Sumber Protein" oleh Misnani telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 07 September 2011.

Tim Penguji

- | | | |
|--|---------|---|
| 1. Prof. Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P. | Ketua |  |
| 2. Eka Lidiasari, S.TP, M.Si. | Anggota |  |
| 3. Hilda Agustina, S.TP., M.Si. | Anggota |  |

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian


Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr.
NIP. 19600802 198703 1 004

Mengesahkan
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

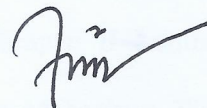

Friska Syaiful, S.TP., M.Si.
NIP. 19750206 200212 2 002

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian dan investigasi saya sendiri dan dosen pembimbing, serta belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar yang sama di tempat lain.

Indralaya, September 2011

Yang membuat pernyataan,



Misnani

SUMMARY

Misnani. The Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Cassava *Rengginang* by the Adding Some of Proteins Source (Supervised by **Tri Wardani Widowati and Parwiyanti**).

The aim of the study was to investigate the physical, chemical, and organoleptic characteristic of cassava *rengginang* by adding fresh shrimp, dried shrimp and shrimp paste. This research was conducted in the Chemical Laboratory of Agricultural Product and Sensoric Laboratory, Department of Agricultural Technology, Agricultural Faculty, Sriwijaya University Indralaya, start from March 2011 until July 2011.

This research used a Factorial Completely Randomized Design with two treatments and three replications for each treatment. Two factor consist of types of protein sources (S_1 ; fresh shrimp, S_2 ; dried shrimp, S_3 ; shrimp paste) and concentrations of protein sources (K_1 ; 3%, K_2 ; 6%, K_3 ; 9%). The parameters observed were the yield, water content, rising volume, texture, oil absorption, ash content, color (lightness, chroma, hue) and hedonic test (color, aroma, texture and taste).

The result showed that the addition of types and concentrations of proteins source had significant effect on the rising volume, texture, ash content, color (lightness, chroma, hue) and hedonic test (color and texture). The best treatment based on physical, chemical and organoleptik characteristic was the threatment fresh shrimp 9% (S_1K_3). The characteristics of cassava *rengginang* by adding a fresh

shrimp 9% (S₁K₃) were the yield (88.49%), water content (12.53%), rising volume (115.45%), texture (280.67gf), oil absorption (109.34%), ash content (2.11%), color (lightness 63.27%, chroma 13.83% dan hue 73.83%) and sensoric characteristics by scoring preferences (color 2.88, aroma 2.76, texture 3.2 and taste 3.08).