

SKRIPSI

**KUALITAS BISKUIT DENGAN KOMBINASI
TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH (*Musa paradisiaca forma typica*)
DAN TEPUNG TEMPE**

Disusun oleh:
Florenia Grace Ferdiana
NPM : 120801253



UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2016

**KUALITAS BISKUIT DENGAN KOMBINASI
TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH (*Musa paradisiaca forma typica*)
DAN TEPUNG TEMPE**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
derajat Sarjana S-1**

Disusun Oleh :
Floencia Grace Ferdiana
NPM : 120801253



UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2016

LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan Judul :

KUALITAS BISKUIT DENGAN KOMBINASI TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH (*Musa paradisiaca forma typica*) DAN TEPUNG TEMPE

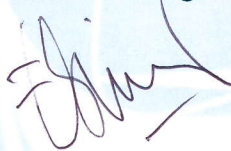
Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Floencia Grace Ferdiana
NPM : 120801253

Telah dipertahankan di depan tim Penguji
Pada hari Senin, tanggal 19 September 2016
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

Dosen Pembimbing Utama,



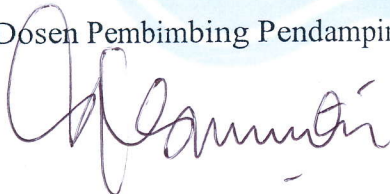
(Drs. F. Sinung Pranata, M. P.)

Anggota Tim Penguji



(Dr. rer. nat, Y. Reni Swasti, M. P.)

Dosen Pembimbing Pendamping,



(L. M. Ekawati Purwijantingsih, M. Si.)

Yogyakarta, 31 Oktober 2016

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI

Dekan,



(Drs. B. Boy Rahardjo Sidharta, M.Sc.)

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Florencia Grace Ferdiana

NPM : 120801253

Judul Skripsi : KUALITAS BISKUIT DENGAN KOMBINASI TEPUNG
PISANG KEPOK PUTIH (*Musa paradisiaca* forma *typica*)
DAN TEPUNG TEMPE

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas adalah benar – benar merupakan hasil karya saya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat.

Pernyataan ini saya buat dengan sadar dan sebenarnya. Apabila ternyata di kemudian hari ternyata saya terbukti melanggar pernyataan saya tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (dicabut predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan saya). Demikian pula apabila terjadi plagiarisme terhadap skripsi dengan judul tersebut, maka saya berhak menuntut pihak yang bersangkutan dengan sanksi hukum (pidana maupun perdata) dan akademik yang berlaku.

Yogyakarta, 31 Oktober 2016

METERAI
TEMPEL
TGL. 20
39F9DAEF097546744
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Yang menyatakan



Florencia Grace Ferdiana
120801253

EBEN HAEZER !

*sampai di sini Tuhan menolong
dan seterusnya sampai seumur hidupku*



*"Sebab segala sesuatu adalah dari Dia, dan oleh Dia, dan
kepada Dia: Bagi Dialah kemuliaan sampai selama-lamanya!"*

(Rom 11 : 36)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas kasih dan anugerahNya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan naskah skripsi yang berjudul KUALITAS BISKUIT DENGAN KOMBINASI TEPUNG PISANG KEPOK PUTIH (*Musa paradisiaca* forma *typica*) DAN TEPUNG TEMPE. Skripsi ini merupakan tugas akhir yang disusun berdasarkan hasil penelitian di Laboratorium Teknobia – Pangan dan Teknobia – Produksi untuk mencapai derajat Sarjana Strata 1 di Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Dalam proses penyusunan naskah skripsi ini tentu banyak sekali pihak yang terlibat dan berperan penting dalam memberi dukungan dan bantuan. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Drs. F. Sinung Pranata, M. P., selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing, memberikan kritik, saran, dan semangat mulai dari bimbingan kerja praktik, penyusunan proposal penelitian untuk seminar, dan selama proses penelitian yang penulis lakukan, hingga naskah skripsi ini selesai disusun.
2. L. M. Ekawati Purwijantiningasih, M. Si., selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing, memberikan kritik, saran, dan semangat mulai dari bimbingan kerja praktik, penyusunan proposal penelitian untuk seminar, dan selama proses penelitian yang penulis lakukan, hingga naskah skripsi ini selesai disusun.

3. Dr. rer. nat, Y. Reni Swasti, M. P. selaku dosen penguji yang telah memotivasi penulis dan memberikan banyak masukan dalam perbaikan naskah skripsi ini.
4. Mama, Papa, Ko Ngah, dan Eveline yang tiada henti mendoakan penulis, serta dengan sepenuh hati memberikan dukungan baik tenaga, waktu, maupun biaya selama penulis menyusun naskah skripsi ini.
5. Gian Darren Varian yang selalu mendoakan, menemani, menghibur, dan memberikan dukungan baik tenaga, waktu, biaya, maupun semangat, serta selalu memenuhi apa yang penulis butuhkan selama penulis menyusun naskah skripsi ini.
6. Mami Ika dan Papi Edi, serta Mboke yang telah memberikan pinjaman oven dan timbangan yang digunakan penulis selama penelitian.
7. Ibu Walimin dan Kak Ronal selalu mendoakan, menemani, dan membuatkan kentang goreng yang luar biasa enak yang selalu menjauhkan penulis dari rasa lapar selama proses penyusunan naskah skripsi ini.
8. Duo cicik personil Trio Kwek Kwek FTB Cik El dan Cik Liem yang selalu memberikan canda tawa dan suka duka mulai dari awal bangku perkuliahan hingga selesainya penyusunan naskah skripsi ini, serta momen – momen “kocak” yang tak terlupakan yang selalu menghiasi hari – hari penulis selama penulisan naskah skripsi ini.

9. Teman – teman ABAH KECE 2012 yang selalu memberikan *support* kepada penulis mulai dari seminar proposal penelitian hingga selesainya penyusunan naskah skripsi ini.
10. Teman – teman Geng Pangan 2012 semuanya dan teman – teman satu angkatan penelitian, Jacqueline, Agnes, Anggi, Cathy, Christ, Ko Henry, Intan, Jun, Adit, Maya, Wulan, dan Tania yang selalu memberikan keseruan – keseruan selama penulis melakukan penelitian di laboratorium.
11. Mas Wisnu dan Mbak Wati yang tidak pernah bosan dalam membimbing penulis selama penulis melakukan penelitian di laboratorium.
12. Garvin Chandra yang selalu memberikan bantuan baik waktu, tenaga, maupun makanan yang selalu melimpah sehingga dapat mengatasi rasa lapar penulis ketika penulis sedang bekerja di laboratorium.
13. Teman – teman seperjuangan KKN “PENGOS-A Ranger” Sofi, Ata, Leni, Mas Ias, Arya, Christy, dan Kak Aris yang selalu memberikan doa dan semangat, serta hiburan yang selalu membuat penulis kembali bersemangat dalam penyusunan naskah skripsi ini.
14. Segenap teman – teman ASKORLAP dan ADPL dalam KORPS ADPL 69 dan 70, yang selalu memberikan dukungan semangat dan selalu menghibur penulis dengan segala canda tawa dan tingkah “kocak” mereka ketika penulis berada dititik jenuh dalam proses penyusunan skripsi ini.

15. Segenap pihak yang tidak disebutkan namanya, yang telah memberikan dukungan dalam bentuk apapun yang mendukung terselesainya penyusunan naskah skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa naskah skripsi ini jauh dari sempurna, sehingga penulis berharap agar skripsi ini dapat menjadi cermin yang dapat membuat sesuatu yang lebih baik. Kiranya naskah ini dapat memberi manfaat bagi kemajuan dunia ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 31 Oktober 2016

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
INTISARI.....	xix
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Keaslian Penelitian.....	5
C. Rumusan Masalah.....	9
D. Tujuan Penelitian.....	10
E. Manfaat Penelitian.....	10
II. TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Deskripsi Pisang Secara Umum dan Deskripsi Pisang Kepok.....	11
B. Kandungan Gizi Pisang.....	13
C. Deskripsi Tepung Pisang dan Pembuatan Tepung Pisang.....	14
1. Deskripsi Tepung Pisang.....	14
2. Pembuatan Tepung Pisang.....	17
D. Deskripsi Tempe dan Kandungan Gizi Tempe.....	18
E. Deskripsi Tepung Tempe dan Pembuatan Tepung Tempe.....	21
1. Deskripsi Tepung Tempe.....	21

	Halaman
2. Pembuatan Tepung Tempe	22
F. Deskripsi, Komposisi, Proses Pembuatan, dan Syarat Mutu Biskuit	24
1. Deskripsi Biskuit	24
2. Komposisi Biskuit	25
3. Proses Pembuatan Biskuit	34
G. Hipotesis	39
III. METODE PENELITIAN	40
A. Waktu dan Tempat Penelitian	40
B. Alat dan Bahan	40
C. Rancangan Percobaan	41
D. Cara Kerja	42
1. Pembuatan Tepung Pisang Kepok Putih	42
2. Pembuatan Tepung Tempe	42
3. Uji Proksimat Tepung Pisang Kepok Putih	43
a. Penentuan Kadar Air	44
b. Penentuan Kadar Abu	45
d. Penentuan Kadar Protein	45
e. Penentuan Kadar Lemak	46
f. Penentuan Kadar Karbohidrat	47
g. Penentuan Kadar Serat	47
4. Uji Proksimat Tepung Tempe	43
a. Penentuan Kadar Air	44
b. Penentuan Kadar Abu	45
d. Penentuan Kadar Protein	45
e. Penentuan Kadar Lemak	46
f. Penentuan Kadar Karbohidrat	47
g. Penentuan Kadar Serat	47
5. Tahapan Pembuatan Biskuit	43
a. Biskuit dari Tepung Terigu	43
b. Biskuit Variasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe	44
6. Analisa Mutu Biskuit	44
1. Uji Kualitas Kimia Biskuit	44
a. Penentuan Kadar Air	44
b. Penentuan Kadar Abu	45
d. Penentuan Kadar Protein	45

	Halaman
e. Penentuan Kadar Lemak	46
f. Penentuan Kadar Karbohidrat	47
g. Penentuan Kadar Serat	47
2. Uji Kualitas Fisik Biskuit	48
a. Analisis Tekstur Biskuit	48
b. Analisis Warna Biskuit	49
3. Uji Kualitas Mikrobiologi	49
a. Perhitungan Angka Lempeng Total (ALT)	49
b. Angka Kapang Khamir	50
7. Uji Organoleptik Biskuit	51
8. Analisis Data	51
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	52
A. Uji Pendahuluan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe	52
1. Kadar Air Tepung Pisang Kepok Putih	53
2. Kadar Abu Tepung Pisang Kepok Putih	54
3. Kadar Protein Tepung Pisang Kepok Putih	55
4. Kadar Lemak Tepung Pisang Kepok Putih	56
5. Kadar Karbohidrat Tepung Pisang Kepok Putih	57
6. Kadar Serat Tepung Pisang Kepok Putih	59
7. Kadar Air Tepung Tempe	59
8. Kadar Abu Tepung Tempe	60
9. Kadar Protein Tepung Tempe	61
10. Kadar Lemak Tepung Tempe	62
11. Kadar Karbohidrat Tepung Tempe	63
12. Kadar Serat Tepung Tempe	63
B. Uji Kimia Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe	64
1. Penentuan Kadar Air	64
2. Penentuan Kadar Abu	68
3. Penentuan Kadar Protein	71
4. Penentuan Kadar Lemak	74
5. Penentuan Kadar Karbohidrat	76
6. Penentuan Kadar Serat	80
C. Uji Fisik Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe	83
1. Uji Tekstur	83
2. Uji Warna	86

	Halaman
D. Uji Mikrobiologi Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih	
Dan Tepung Tempe.....	90
1. Angka Lempeng Total.....	90
2. Angka Kapang Khamir.....	94
E. Uji Organoleptik Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih	
Dan Tepung Tempe.....	97
1. Analisis Warna.....	99
2. Analisis Aroma.....	100
3. Analisis Rasa.....	103
4. Analisis Tekstur.....	106
5. Uji Rangking Kesukaan.....	108
F. Data Keseluruhan Hasil Uji Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	109
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	112
A. Simpulan.....	112
B. Saran.....	112
DAFTAR PUSTAKA.....	113
LAMPIRAN.....	123

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Nilai Gizi Beberapa Varietas Pisang.....	13
Tabel 2. Komposisi Fisik dan Kimia Tepung Pisang dari Berbagai Varietas	16
Tabel 3. Komposisi Kimia Tepung Pisang.....	16
Tabel 4. Kandungan Gizi Tempe.....	21
Tabel 5. Komposisi Kimia Tepung Tempe.....	22
Tabel 6. Komposisi Kimia Tepung Terigu	28
Tabel 7. Syarat Mutu Tepung Terigu SNI 01-3751-2009	29
Tabel 8. Syarat Mutu Biskuit SNI 01-2973-2011.....	38
Tabel 9. Variasi Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dengan Tepung Tempe.....	41
Tabel 10. Hasil Analisis Proksimat Tepung Pisang Kepok Putih.....	52
Tabel 11. Hasil Analisis Proksimat Tepung Tempe.....	53
Tabel 12. Hasil Uji Kadar Air Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	64
Tabel 13. Hasil Uji Kadar Abu Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	68
Tabel 14. Hasil Uji Kadar Protein Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	71
Tabel 15. Hasil Uji Kadar Lemak Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	74
Tabel 16. Hasil Uji Kadar Karbohidrat Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	77
Tabel 17. Hasil Uji Kadar Serat Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	80
Tabel 18. Hasil Uji Kekerasan Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	83

Tabel 19. Hasil Uji Warna Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	87
Tabel 20. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	90
Tabel 21. Hasil Perhitungan Angka Kapang Khamir Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	94
Tabel 22. Hasil Uji Organoleptik Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Tempe.....	98
Tabel 23. Hasil Keseluruhan Pengujian Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe Dari Parameter Fisika, Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik.....	110
Tabel 24. Analisis Kadar Air Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	123
Tabel 25. Analisis Kadar Abu Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	123
Tabel 26. Analisis Kadar Protein Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	123
Tabel 27. Analisis Kadar Lemak Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	123
Tabel 28. Analisis Kadar Karbohidrat Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	124
Tabel 29. Analisis Kadar Serat Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	124
Tabel 30. Analisis Tekstur Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	124
Tabel 31. Data Mentah Hasil Pengujian Angka Lempeng Total Biskuit.....	125
Tabel 32. Data Mentah Hasil Pengujian Angka Kapang Khamir Biskuit.....	126
Tabel 33. Analisis Mikrobiologi ALT Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	127
Tabel 34. Analisis Mikrobiologi Kapang Khamir Pada Produk Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	127

Halaman

Tabel 35. Hasil Uji Organoleptik Warna Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	128
Tabel 36. Hasil Uji Organoleptik Aroma Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	129
Tabel 37. Hasil Uji Organoleptik Rasa Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	130
Tabel 38. Hasil Uji Organoleptik Tekstur Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	131
Tabel 39. Hasil Rangkang Kesukaan Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	132
Tabel 40. ANAVA Kadar Air Biskuit.....	133
Tabel 41. ANAVA Kadar Abu Biskuit.....	133
Tabel 42. ANAVA Kadar Protein Biskuit.....	133
Tabel 43. ANAVA Kadar Lemak Biskuit.....	133
Tabel 44. ANAVA Kadar Karbohidrat Biskuit.....	133
Tabel 45. DMRT Kadar Karbohidrat Biskuit.....	134
Tabel 46. ANAVA Kadar Serat Biskuit.....	134
Tabel 47. ANAVA Tekstur Biskuit.....	134
Tabel 48. ANAVA Angka Lempeng Total Biskuit.....	134
Tabel 49. ANAVA Angka Kapang Khamir Biskuit.....	134

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Pisang Kepok.....	12
Gambar 2. Kadar Air Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	65
Gambar 3. Kadar Abu Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	69
Gambar 4. Kadar Protein Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	72
Gambar 5. Kadar Lemak Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	75
Gambar 6. Kadar Karbohidrat Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	77
Gambar 7. Kadar Serat Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	81
Gambar 8. Tekstur Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	84
Gambar 9. Produk Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	87
Gambar 10. Angka Lempeng Total Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	91
Gambar 11. Angka Kapang Khamir Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	95
Gambar 12. Hasil Uji Organoleptik Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	98
Gambar 13. Pisang Kepok Putih.....	135
Gambar 14. Proses Pengukusan (<i>Blanching</i>) Pisang.....	135
Gambar 15. Pisang Kepok Putih Sebelum Dikeringkan dalam Oven.....	135
Gambar 16. Pisang Kepok Putih Setelah Dikeringkan dalam Oven.....	135
Gambar 17. Tepung Pisang Kepok Putih.....	135

Gambar 18. Tempe yang Digunakan sebagai Bahan Dasar Tepung Tempe.....	136
Gambar 19. Proses Pengukusan (<i>Blanching</i>) Tempe.....	136
Gambar 20. Proses Pengovenan Tempe.....	136
Gambar 21. Proses Penggilingan Tempe.....	136
Gambar 22. Proses Pengayakan Tepung Tempe.....	136
Gambar 23. Tepung Tempe.....	136
Gambar 24. Pemanggangan Adonan Biskuit.....	137
Gambar 25. Hasil Akhir Biskuit.....	137
Gambar 26. Pengukuran Kadar Lemak Tepung Pisang Kepok Putih Dengan <i>soxhlet</i>	138
Gambar 27. Pengukuran Kadar Air tepung pisang Kepok Putih Dengan <i>Moisture Balancer</i>	138
Gambar 28. Pengukuran Kadar Serat Kasar Tepung Tempe.....	138
Gambar 29. Hasil Pengukuran Kadar Serat Kasar Tepung Tempe.....	138
Gambar 30. Hasil Positif Uji ALT Biskuit 10^{-1}	139
Gambar 31. Hasil Positif Uji ALT Biskuit 10^{-2}	139
Gambar 32. Hasil Positif Uji ALT Biskuit 10^{-3}	139
Gambar 33. Hasil Positif Uji Angka Kapang Khamir Biskuit 10^{-2}	139
Gambar 34. Hasil Positif Uji Uji Angka Kapang Khamir Biskuit 10^{-3}	139
Gambar 35. Suasana Uji Organoleptik Biskuit.....	139

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Tabel Data Mentah Hasil Uji Kimia, Fisik, Mikrobiologi, dan Organoleptik Biskuit.....	123
Lampiran 2. Data Hasil Analisis SPSS.....	133
Lampiran 3. Dokumentasi Bahan Dasar, Adonan Dan Produk Biskuit.....	135
Lampiran 4. Dokumentasi Pengujian Proksimat Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	138
Lampiran 5. Dokumentasi Pengujian Produk Biskuit Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Tempe.....	139
Lampiran 6. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik.....	140
Lampiran 7. Hasil pengukuran warna biskuit dengan diagram CIE.....	141

INTISARI

Telah dilakukan penelitian biskuit keras dengan menggunakan bahan baku tepung pisang kepok putih dan tepung tempe. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh kombinasi tepung pisang kepok putih dan tepung tempe terhadap kualitas fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik biskuit. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 kombinasi tepung pisang kepok putih dan tepung tempe yaitu kontrol (100% tepung terigu), 40% : 10%, 35% : 15%, 30% : 20%, dan 25% : 25%. Hasil yang diperoleh dari kombinasi tepung pisang kepok putih dan tepung tempe memberi pengaruh terhadap kadar air sebesar 2,61 – 3,64% (tidak signifikan), kadar abu sebesar 2,02 – 2,5% (tidak signifikan), kadar protein sebesar 7,10 – 11,05% (tidak signifikan), kadar lemak sebesar 20,20% – 22,52% (tidak signifikan), kadar karbohidrat sebesar 60,29 – 66,68% (signifikan), kadar serat sebesar 1,31 – 3,58% (tidak signifikan), tekstur sebesar 1468,67 – 1574,5 N/mm² (tidak signifikan), angka lempeng total sebesar 3 – 17 CFU/g (tidak signifikan) dan angka kapang khamir sebesar 3 – 7 CFU/g (tidak signifikan). Kadar air, kadar protein, angka lempeng total, dan angka kapang khamir semua produk biskuit telah memenuhi standar SNI biskuit.