

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI
KERUPUK DENGAN PENAMBAHAN PASTA
TULANG IKAN LELE DAN TEPUNG AMPAS TAHU**

SKIRPSI

**Oleh :
FIOLA TRIYASSARI
B.1910593**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA
BOGOR
2023**

FIOLA TRIYASSARI
B. 1910593

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI
KERUPUK DENGAN PENAMBAHAN
PASTA TULANG IKAN LELE DAN TEPUNG AMPAS TAHU



**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI
KERUPUK DENGAN PENAMBAHAN PASTA
TULANG IKAN LELE DAN TEPUNG AMPAS TAHU**

**Oleh :
FIOLA TRIYASSARI
B.1910593**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**
pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA
BOGOR
2023**

Judul : Karakteristik Fisikokimia dan Sensori
Kerupuk dengan Penambahan Pasta
Tulang Ikan Lele dan Tepung Ampas
Tahu
Nama : Fiola Triyassari
NIM (Nomor Induk Mahasiswa) : B.1910593
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si
Pembimbing Utama



Raden Siti Nurlaela, S.TP., M.TP
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



Dr. Helmi Harris, Ir., M.S
NPP. 213. 870 972

Tanggal lulus : 18 Juli 2023

SURAT PERNYATAAN ORSINALITAS

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama : Fiola Triyassari
NIM (Nomor Induk Mahasiswa) : B.1910593
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Griya Bukit Jaya, Gang Musi II RT
09/24, No. 17, Desa Tlajung, kec.
Gunungputri, Kab. Bogor, Jawa Barat,
16962

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat ini dengan judul : **Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Lele dan Tepung Ampas Tahu**. Adalah karya saya sendiri dan semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Bogor

Pada Tanggal : Juli, 2023

Saya yang membuat pernyataan,



(Fiola Triyassari)

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU PENGETAHUAN (AKADEMIS)

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini :

Nama : Fiola Triyassari
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 18 Oktober 2000
Nomor KTP (NIK) : 3201025810000004
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910593
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

”Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Lele dan Tepung Ampas Tahu”

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan, mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi **tanpa seizin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : Juli, 2023
Saya yang membuat pernyataan,


(Fiola Triyassari)

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 18 Oktober 2000 di Bogor, Jawa Barat. Penulis merupakan putri ketiga dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Sugeng Tri Harsono dan Ibu Upik Novianti, S. Pd.I.

Penulis menempuh jenjang Pendidikan formal di SDN 01 Gunung Putri dari tahun 2007 sampai 2013. Pada tahun 2013 masuk ke SMPN 01 Gunung Putri sampai tahun 2016, kemudian melanjutkan ke SMAN 01 Gunung Putri pada tahun 2016 sampai 2019. Pada tahun 2019 penulis terdaftar sebagai mahasiswa program sarjana (S1) jurusan Teknologi Pangan dan Gizi di Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.

Semasa kuliah penulis aktif di Organisasi internal kampus. Penulis mengawali keikutsertaannya dalam bidang organisasi di HIMATEPA (Himpunan Mahasiswa Teknologi Pangan) sebagai koor Divisi Media (2020-2021).

Pada tahun 2022 penulis melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Agri Wangi Indonesia, Citeureup Bogor dengan judul ” *Quality Control* Proses *Blending* dan Pengemasan Produk Teh Kantung Celup Sarimurni (*Tea Bag 25*) di PT. Agri Wangi Indonesia – Citeureup Bogor” dibawah bimbingan ibu Raden Siti Nurlaela, S.TP., M.TP. Pada tahun 2023, penulis melakukan penelitian sebagai salah satu persyaratan lulus studi program Sarjana Universitas Djuanda Bogor dengan judul “Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Lele dan Tepung Ampas Tahu” dibawah bimbingan ibu Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si dan ibu Raden Siti Nurlaela, S.TP., M.TP.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat, petunjuk serta hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini. Shalawat serta salam penulis juga panjatkan kepada junjungan besar Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabatnya hingga akhir jaman. Sehingga penelitian yang berjudul “**Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Lele Dan Tepung Ampas Tahu**” dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Helmi Harris, Ir., M.S sebagai Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si sebagai pembimbing utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
3. Ibu Raden Siti Nurlaela, S.TP., M.TP sebagai pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
4. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si sebagai dosen penguji kolokium, seminar hasil dan Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Djuanda Bogor.
5. Bapak M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si sebagai pembimbing akademik yang telah membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan selama penulis menjalani pendidikan sarjana strata 1 jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.
6. Para Dosen, Staff Laboratorium Sains dan Pangan, serta Staff Tata Usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Terima kasih atas segala bimbingan, arahan, dan pengorbanan yang diberikan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan oleh penulis. Semoga skripsi yang penulis susun ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi semua pihak yang memerlukan informasi dalam skripsi ini.

Bogor, Juli 2023

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa tersusunnya laporan skripsi ini tidak lepas dari bantuan baik moril, materil, serta dukungan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua tercinta yaitu Bapak Sugeng Tri Harsono dan Ibu Upik Novianti, S. Pd.I, kakak-kakak yaitu Fiska Harvianti, S.Pd dan Finsa Dwinanda H, S.Pt. serta keponakan-keponakan, yang selalu memberikan kasih sayang, doa yang tulus dan tiada henti, material, dukungan, semangat serta motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Sahabat-sahabat seperjuangan yaitu Bridesmaid (Vita, Ayu, Ellya, Oliv, Vicky, dan Nasmila) yang telah membersamai penulis dari SMA hingga kuliah dan selalu memberikan dukungan, doa, motivasi, dan semangat kepada penulis.
3. Sahabat-sahabat seperjuangan di kampus yaitu Sihabit Ambyar (Wardah, Ola, Ambar, Via, Dini, Donna, Indri dan Nadia) yang selalu memberikan bantuan dalam bentuk doa, dukungan, motivasi dan semangat kepada penulis.
4. Teman-teman FIPHAL 2019 yang selalu memberikan dukungan, motivasi, semangat, dan doa kepada penulis.
5. Para peserta kolokium, seminar hasil, dan panelis yang telah meluangkan waktu untuk hadir kepada penulis.
6. Dan pihak-pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Mudah – mudahan setiap kebaikan yang diberikan oleh semua pihak kepada penulis dapat menjadi ladang pahala yang hakiki. Aamiin.

Bogor, Juli 2023

Penulis

