Karakteristik Organoleptik Pentol Bakso Daging Ikan Lele dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Colocesia esculenta*)

Caracteristics Organoleptik of Catfish Meat Ball Bulb with Taro Beneng Flour Substitution (*Colocesia esculenta*)

Kharisma Putri Prameswari
211040200022

Dosen Pembimbing
Rima Azara, S.TP., M.P

Dosen Penguji
Al Macfud WDP, Ir. MM
Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P

Teknologi Pangan
Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Mei, 2025

Dipindai dengan CamScanner

LEMBAR PENGESAHAN

Judul	: Karakteristik Organoleptik Pentol Bakso Daging Ikan Lele dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Colocesia esculenta*)
Nama Mahasiswa	: Kharisma Putri Prameswari
NIM	: 211040200022

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Rima Azara, S.TP., M.P

Dosen Penguji 1
Al Macfud WDP, Ir. MM

Dosen Penguji 2
Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P

Diketahui oleh

Ketua Program Studi
Rahmah Utami Budiandari, S.TP. M.P
NIP/NIK. 18149

Dekan
Iswanto, S.T., M.MT
NIP/NIK. 207139

Tanggal Ujian
(22 Mei 2025)

Tanggal Lulus
(22 Mei 2025)

Dipindai dengan CamScanner

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN i
DAFTAR ISI ii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH iii
I. PENDAHULUAN 1
II. METODE 2
A. Waktu dan Tempat 2
B. Alat dan Bahan 2
C. Rancangan Percobaan 2
D. Variabel Pengamatan 3
E. Analisa Data 3
F. Prosedur Penelitian 3
III. HASIL DAN PEMBAHASAN 5
A. Karakteristik Fisik 5
1. Tekstur 5
2. Profil Warna 6
B. Karakteristik Kimia 6
1. Kadar Air 6
2. Kadar Lemak 7
3. Kadar Protein 7
C. Karakteristik Organoleptik 8
IV. SIMPULAN 11

REFERENSI 11

Dipindai dengan CamScanner

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa	: Kharisma Putri Prameswari
NIM	: 211040200022
Program Studi	: Teknologi Pangan
Fakultas	: Sains dan Teknologi
DAN	
Dosen Pembimbing	: Rima Azara, S.TP., M.P
NIK/NIP	: 214449
Program Studi	: Teknologi Pangan
Fakultas	: Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul	: Karakteristik Organoleptik Pentol Bakso Daging Ikan Lele dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Colocesia esculenta*)
Kata Kunci	: daging ikan lele, tepung talas beneng, makanan sehat alternatif

TELAH:

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

SERTA*:

- **Bertanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- **Menyerahkan tanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih

Menyetujui,
Dosen Pembimbing

Rima Azara, S.TP., M.P
NIP/NIK. 214449

Sidoarjo, (26/05/2025)
Mahasiswa

Kharisma Putri Prameswari
NIM. 211040200022

*Centang salah satu

Dipindai dengan CamScanner

PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul "**Karakteristik Organoleptik Pentol Bakso Daging Ikan Lele dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Colocesia esculenta*)**" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 26 Mei 2025

(Kharisma Putri Prameswari)

211040200022

Dipindai dengan CamScanner