

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, S., & Hidayati, R., 2019. "Pengolahan dan Analisis Sensoris Keripik Buah Mangrove *Rhizophora Mucronata*." Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia, 12(1), 78-87.
- Anonim, 2012. Laporan Pengendalian Pencemaran Kawasan Pesisir dan Laut Tahun 2012. Badan Lingkungan Hidup Pemerintah Kota Surabaya
- Arikunto, S., 2021. Dasar-dasar evaluasi pendidikan Edisi 3. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta
- Asmaraningtyas, D., 2014. Kekerasan, Warna, Dan Daya Terma Biskuit Yang Disubstitusi Labu Kuning. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Bramaji Rao A Nabi., 2012. Analysis of Mangrove Vegetation of Machilipatnam Coastal Region, Krisnha District, Andhra Pradesh Internasional Journal of Environmental Sciences, 2, 3.
- Emanauli Yulia Ade, Marina. Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Penurunan Kadar Asam Amino (HCN) Biji Api-Api Dalam Pembuatan Tepung Biji Api-Api (*Avicennia marina*)
- Farhaeni Mutria. Jurnal Studi Kultural komodifikasi Buah Mangrove Untuk Pembedayaan Masyarakat
- Herwanti Susni, 2017. Kajian Pengembangan Usaha Sirup Mangrove Di Desa Margasari Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur ; Jurnal Hutan Tropis, 4.1 (2017), 32 <<http://doi.org/10>
- Irma Dewiyanti dan Yunita, 2013. Identifikasi dan Kelimpahan Hama Penyebab tidak berhasil Ekosistem mangrove Jurnal ILMU Kelautan Desember
- Krishnakumar Ponnambalam I. Lashumanan Chokkalingam I, Viveganandan Subramaniam I, Jonathan Muthuswamy Ponniah, Mangrove Distribution and Morphology Changes In The Mullipalam Creek, South Eastern Coast
- Lestari J., 2014. Pemanfaatan Mangrove *Avicennia marina*; <http://JendelaLestari.Blogspot.Com/2014/06/Manfaat-Dan-Jenis-jenis-Mangrove-Html,2014>
- MK Ayu, Tamrin, and Hermanto, 2019. Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Dalam Pengolahan Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*)", Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 4.1 (2019), 1879–9

- Nugraha, R., & Sari, P., 2017. Penilaian Aroma dan Kualitas Keripik Buah Mangrove. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 10(1), 45-53
- Niswani Seknun, 2012. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dalam Pembuatan Dodol Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Oleh : Departemen Teknologi Hasil Perairan 1–71.14
- Poerwadarminta, 2002. Kamus Umum Bahasa Indonesia. Penerbit Balai Pustaka, Jakarta.
- Pratiwi, D. E., & Setiawan, A., 2020. Kualitas Organoleptik Keripik Mangrove Ditinjau dari Proses Penggorengan dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(3), 101-110.
- Rahmawati Septian Sekar Ary, 2019. Daya Rehidrasi dan Daya Terima Cookies dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucubita moschata*) untuk Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)” (Surakarta: Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhamadiyah Surakarta)
- Risky Muhammad., 2019. Pengaruh Pemberian Pakan Daun Mangrove Api -api (*Avicennia marina*) dan Rumput Lapangan Terhadap Pertambahan Bobot Badan Harian (PBBH) Kambing Kacang Capra Aegagrus.
- Susiwi., 2009. Jurnal Penilaian Organoleptik (Handout) FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Firdani, Andi Eni, Asriani Hasanuddin dan Roni Hermawan, 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Mangrove *Rhizophora mucronata* dan Tepung Tapioka Terhadap Kadar Tanin & Mutu Organoleptik Kerupuk. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 13.1 63–70 (<https://doi.org/10.35316/jsapi.v13i1.1625>)
- Rosulva, Indah, Purwiyatno Hariyadi, Slamet Budijanto, dan Azis Boing Sitanggang, 2021. Potensi Buah Mangrove Sebagai Sumber Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14.2 (2021), 131–50 (<https://doi.org/10.20961/jthp.v14i2.55509>)
- Santoso, B., & Yuniarti, S., 2019. "Pengaruh Penambahan Bumbu terhadap Aroma dan Rasa Keripik Mangrove." *Jurnal Inovasi Pengolahan Hasil Perikanan*, 14(2), 67-75.
- Sediaoetama, A.D., 1993. Ilmu Gizi Jilid II. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Setyaningsih, D., 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press, Bogor.
- Soekarto, Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, 198. Penerbit Bhatara Aksara, Jakarta.

Wijaya, A., & Harahap, R. A., 2019. "Pembuatan Keripik Mangrove dari Buah Mangrove *Avicennia marina*." *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 143-150

Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Utama, Jakarta.

Lampiran 1

Lembar Uji Organoleptik
Produk Keripik Berbahan Biji Mangrove *Bruguiera* sp.

Hari / Tanggal :

Nama Panelis :

Jenis kelamin. :

Dihadapan saudara disajikan contoh produk keripik berbahan biji mangrove *Bruguiera* sp Isilah kolom pada tabel dibawah ini dengan pernyataan yang sesuai dengan tingkat kesukaan anda terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa. Saudara diminta untuk memberikan penilaian seberapa jauh saudara menyukainya sesuai dengan skor nilai yang tersedia. Sebuah penilaian yang jujur akan membantu kami. Terimakasih.

No	Jenis Pengujian	Kategori				
		Sangat suka	Suka	Biasa	Tidak suka	Sangat tidak suka
1	Warna					
2	Aroma					
3	Tekstur					
4	Rasa					

Komentar / Saran :

.....

.....

.....

.....

Lampiran 2

Rekap Hasil Uji Organoleptik Keripik Buah *Bruguiera sp* dari Panelis.

No	Panelis	Jenis Pengujian	Skala Penilaian				
			5	4	3	2	1
1	Ibu Surati, M.Pd	Warna		√			
		Aroma		√			
		Tekstur		√			
		Rasa		√			
2	Ibu Dr. Sarty Imkari, M.Pd	Warna		√			
		Aroma		√			
		Tekstur			√		
		Rasa			√		
3	Rafita R. ^P	Warna		√			
		Aroma		√			
		Tekstur	√				
		Rasa	√				
4	Syarifah ^P	Warna		√			
		Aroma		√			
		Tekstur		√			
		Rasa	√				
5	Junaidi ^L	Warna	√				
		Aroma		√			
		Tekstur		√			
		Rasa	√				
6	M. Reza ^L	Warna	√				
		Aroma		√			
		Tekstur			√		
		Rasa	√				
7	Mahera Renhoat ^P	Warna	√				
		Aroma		√			
		Tekstur	√				
		Rasa	√				
8	Ica R. ^P	Warna	√				
		Aroma	√				
		Tekstur		√			
		Rasa		√			
9	Irawati Lussy ^P	Warna			√		
		Aroma		√			
		Tekstur			√		
		Rasa			√		
10	Deby Yeluhun ^P	Warna		√			
		Aroma			√		
		Tekstur		√			
		Rasa			√		

No	Panelis	Jenis Pengujian	Skala Penilaian				
			5	4	3	2	1
11	Asma Bahta ^P	Warna		√			
		Aroma	√				
		Tekstur			√		
		Rasa	√				
12	Nurlaila Marasabessy ^P	Warna		√			
		Aroma		√			
		Tekstur			√		
		Rasa			√		
13	Nahda Sopalatu ^P	Warna		√			
		Aroma		√			
		Tekstur		√			
		Rasa		√			
14	Siti S. Bahta ^P	Warna		√			
		Aroma	√				
		Tekstur		√			
		Rasa	√				
15	Ade I. Jamlean ^L	Warna		√			
		Aroma		√			
		Tekstur	√				
		Rasa	√				
16	Ratni Tomia ^P	Warna		√			
		Aroma		√			
		Tekstur		√			
		Rasa	√				
17	Ariayati ^P	Warna	√				
		Aroma		√			
		Tekstur		√			
		Rasa	√				
18	Salsabila ^P	Warna	√				
		Aroma		√			
		Tekstur			√		
		Rasa	√				
19	Astira ^P	Warna	√				
		Aroma		√			
		Tekstur	√				
		Rasa	√				
20	Sulis ^P	Warna	√				
		Aroma	√				
		Tekstur		√			
		Rasa		√			
21	Balda ^P	Warna			√		
		Aroma		√			

No	Panelis	Jenis Pengujian	Skala Penilaian				
			5	4	3	2	1
22	Jais ^L	Tekstur			√		
		Rasa			√		
		Warna		√			
		Aroma			√		
23	Salama ^P	Tekstur		√			
		Rasa			√		
		Warna		√			
		Aroma	√				
24	Murni ^P	Tekstur			√		
		Rasa	√				
		Warna		√			
		Aroma		√			
25	Emilia ^P	Tekstur			√		
		Rasa			√		
		Warna		√			
		Aroma		√			
26	Arni ^P	Tekstur		√			
		Rasa	√				
		Warna		√			
		Aroma	√				
27	Hadi ^L	Tekstur		√			
		Rasa		√			
		Warna		√			
		Aroma		√			
28	Aisyah ^P	Tekstur		√			
		Rasa	√				
		Warna		√			
		Aroma	√				
29	Isma ^P	Tekstur		√			
		Rasa		√			
		Warna	√				
		Aroma	√				
30	Rusman ^L	Tekstur			√		
		Rasa			√		
		Warna		√			
		Aroma			√		

Ket:

Warna: Sangat suka (5); Suka (4); Biasa (3); Tidak suka (2); Sangat tidak suka (1)

Aroma: Sangat suka (5); Suka (4); Biasa (3); Tidak suka (2); Sangat tidak suka (1)

Tekstur: Sangat suka (5); Suka (4); Biasa (3); Tidak suka (2); Sangat tidak suka (1)

Rasa: Sangat suka (5); Suka (4); Biasa (3); Tidak suka (2); Sangat tidak suka (1)

Lampiran 3

Persentase Uji Organoleptik Panelis Terhadap Keripik Buah *Bruguiera* sp.

Jenis Pengujian	Skala Penilaian / Persentase									
	SS	%	S	%	B	%	TS	%	STS	%
Warna	9	30	18	60	3	10				
Aroma	8	26.67	20	66.67	2	6.67				
Tekstur	4	13.33	16	53.33	10	33.33				
Rasa	14	46.67	8	26.67	8	26.67				

Keterangan :

SS = sangat suka (skor = 5)

S = suka (skor = 4)

B = biasa (skor = 3)

TS = tidak suka (skor = 2)

STS = sangat tidak suka (skor = 1)

Dokumentasi Penelitian

TAHAP PERSIAPAN



Foto 1. Buah Mangrove
Bruguiera sp



Foto 2. Penimbangan Berat Buah
Mangrove Bruguiera sp



Foto 3. Penimbangan Berat
Abu Gosok Sekam



Foto 4. Blanching Rebus Buah
Mangrove Bruguiera



Foto 5. Perendaman Buah
Mangrove Bruguiera 1 Hari



Foto 6. Perendaman Buah
Mangrove Bruguiera 5
Hari



Foto 7. Pengeringan Di bawah Sinar
Matahari

TAHAP PEMBUATAN KERIPIK



Foto 1. Penghalusan Buah
Mangrove *Bruguiera sp*



Foto 2. Pencampuran Adonan



Foto 3. Pembuatan Pola
Keripik



Foto 4. Proses Penggorengan
Keripik

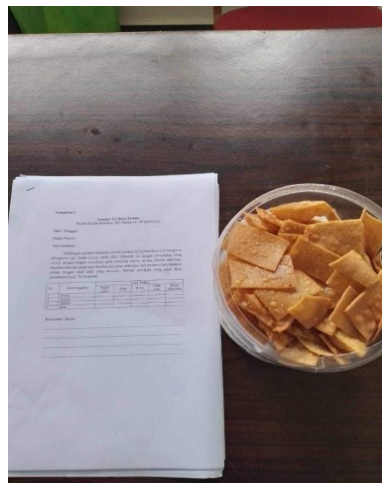


Foto 5. Hasil Pengolahan Keripik

TAHAP PEMBUATAN KERIPIK & PEMBAGIAN ANGKET



Foto 1. Penghalusan Buah Mangrove Bruguiera Sp



Foto 2. Pencampuran Adonan



Foto 3. Pembuatan Pola Keripik



Foto 4. Proses Penggorengan Keripik

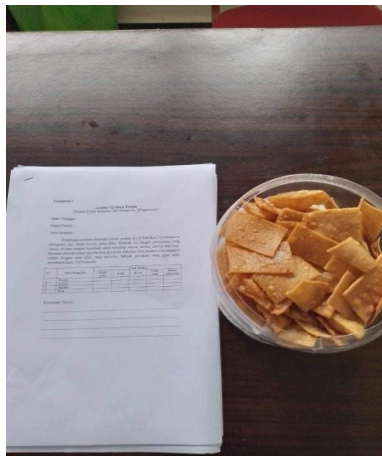


Foto 5. Hasil Pengolahan Keripik



Foto 6. Uji Organoleptik Oleh Panelis Ahli



Foto 6. Uji Organoleptik Oleh Panelis Ahli



Foto 7. Uji Organoleptik Oleh Panelis Biasa



Foto 8. Uji Organoleptik Oleh Panelis Biasa



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI AMBON
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN**

Jl. Tamizi Taher Kebun Cengkeh Batu Merah Atas Ambon 97128
Telp. (0911) 3823811 Website : www.fitk.iainambon.ac.id Email: tarbiyah.ambon@gmail.com

Nomor : B-124/In.09/4/4-a/PP.00.9/Ak/04/2024
Lamp. : -
Perihal : Izin Penelitian

01 April 2024

**Yth. Kepala Laboratorium MIPA IAIN Ambon
di
Ambon**

Assalamu 'alaikum wr.wb.

Sehubungan Dengan Penyusunan Skripsi "**Uji Organoleptik Keripik Berbahan Dasar Buah Mangrove Api-Api (*Avicennia Marina*) Sebagai Produk Pangan Masyarakat Desa Kabupaten Seram Bagian Timur**" oleh :

N a m a : Nursani Loklomin
N I M : 190302051
Fakultas : Ilmu Tarbiyah dan Keguruan
Jurusan : Pendidikan Biologi
Semester : X (Sepuluh)

kami menyampaikan permohonan izin penelitian atas nama mahasiswa yang bersangkutan di Laboratorium MIPA IAIN Ambon terhitung mulai tanggal 02 April s.d. 02 Mei 2024 dengan ketentuan apabila terjadi kerusakan alat laboratorium akibat penelitian ini menjadi tanggung jawab peneliti.

Demikian surat kami, atas bantuan dan perkenannya disampaikan terima kasih.

Wassalamu 'alaikum wr.wb.

Dekan,


Ridhwan Latuapo

Tembusan:

1. Rektor IAIN Ambon;
2. Ketua Program Studi Pendidikan Biologi
- ③ Yang bersangkutan untuk diketahui.



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) AMBON
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN
LABORATORIUM MIPA**

Jl. TarmiziTaherKebunCengkehBatuMerahAtas Ambon 97128
Telp. (0911) 3823811 Website :www.iainambon.ac.id Email: tarbiyah.ambon@gmail.com

SURAT KETERANGAN

Nomor: B-017/In.09/4/4-j/PP.00.9/06/2024

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wa Atima, M.Pd
NIP : 196806241991032002
Pangkat/Gol./Ruangan : Pembina, IV/a
Jabatan : KepalaLaboratorium MIPA

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Nursani Loklomin
NIM : 190302051
Program Studi : Pendidikan Biologi
Perguruan Tinggi : Institut Agama Islam Negeri Ambon
Judul Penelitian : Uji Organoleptik Keripik Berbahan Dasar Buah Mangrove *Bruguiera* Sebagai Produk Pangan Masyarakat Desa Kabupaten Seram Bagian Timur
Lokasi Penelitian : Laboratorium MIPA Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan IAIN Ambon
Waktu Penelitian : 8 Mei sampa idengan 22 Mei 2024

Yang bersangkutan telah selesai melaksanakan penelitian pada Laboratorium MIPA Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan IAIN Ambon.

Demikian surat keterangan ini diberikan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Ambon, 21 Juni 2024
KepalaLaboratorium MIPA,

Wa Atima, M.Pd

Tembusan :

- Dekan Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan (Sebagai Laporan)

NURSANI LOKLOMIN 2

ORIGINALITY REPORT

27%	26%	10%	%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.iainambon.ac.id Internet Source	8%
2	repository.radenintan.ac.id Internet Source	6%
3	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%
4	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
5	journal.ibrahimy.ac.id Internet Source	1%
6	id.123dok.com Internet Source	1%
7	123dok.com Internet Source	1%
8	jurnal.uns.ac.id Internet Source	<1%
9	etheses.uinmataram.ac.id Internet Source	<1%

10	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1%
11	repository.unhas.ac.id Internet Source	<1%
12	journal.iain-samarinda.ac.id Internet Source	<1%
13	suarabaru.id Internet Source	<1%