

**NILAI RASA DAN NILAI GIZI PADA MAKANAN KHAS TRADISIONAL
LEKUN DESA HEWOKLOANG KABUPATEN SIKKA**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Sains**

OLEH

AGUSTINUS KRISANTUS

No. Reg : 71118010



**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDIRA
KUPANG**

2023

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Mahasiswa : Agustinus Krisantus

No. Registrasi : 71118010

Fakultas/ Program Studi : MIPA/ Biologi

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul :

NILAI RASA DAN NILAI GIZI PADA MAKANAN KHAS TRADISIONAL LEKUN DESA HEWOKLOANG KABUPATEN SIKKA

Adalah benar-benar karya saya sendiri dan apabila dikemudian hari ditemukan unsur-unsur plagiatisme, maka saya bersedia diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Kupang, 31 Mei 2023


Agustinus Krisantus

HALAMAN PERSETUJUAN


Judul Skripsi : Nilai rasa dan Nilai Gizi Pada Makanan Khas Tradisional
Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka
Nama Mahasiswa : Agustinus Krisantus
No Regis : 71118010
Program Studi : Biologi

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Ir. Yoseph M. Laynurak, M.Si
NIDN: 0820056501


Chatarina G. Semiun, S.Si, M.Si
NIDN: 0828118703

Mengesahkan


Dekan Fakultas MIPA
Br. Anggelinus Nadut, S.Si, M.Si
NIDN: 0825026902


Ketua Program Studi Biologi
Chatarina G. Semiun, S.Si, M.Si
NIDN: 0828118703

HALAMAN PENGESAHAN

Telah diterima oleh dewan sidang ujian skripsi Program Studi Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam dalam ujian skripsi yang dilaksanakan pada hari Jumat, 31 Mei 2023 bertempat di ruang rapat FMIPA dan dinyatakan


Kupang, 31 Mei 2023

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Ir. Yoseph M. Laynurak, M.Si
NIDN : 0820056501



Chatarina Gradiet Semiun, S.Si, M.Si
NIDN : 0828118703

SUSUNAN TIM PENGUJI

Penguji I : Ir. Emilianus Pani, M.Si


.....)

Penguji II : Yulita I. Mamulak, S.Si


.....)

Penguji III : Dr. Ir. Yoseph M. Laynurak, M.Si


.....)

Mengesahkan


Dekan Fakultas MIPA

Br. Angechmus Nadut, S.Si, M.Si
NIDN: 0825026902


Ketua Program Studi Biologi

Chatarina Gradiet Semiun, S.Si, M.Si
NIDN : 0828118703

MOTO

*“ Jangan hanya menunggu, tapi ciptakan
waktumu sendiri ”*

PERSEMBAHAN

- 1. Tuhan Yesus dan Bunda Maria yang sudah menyertai setiap langkah juangku.*
- 2. Kepada kedua orang tua tercinta atas doa,dukungan dan cinta kasih yang selalu diberikan.*
- 3. Saudara/i dan keluarga yang mendukung dengan caranya masing-masing, serta teman-teman seperjuangan Biologi 2018.*
- 4. Kepada Almamater tercinta Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas kasih dan anugerah Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi yang berjudul **“Nilai rasa dan Nilai gizi Pada Makanan Khas Tradisional Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka”** ini dengan baik. Dalam penulisan Skripsi ini tentunya penulis mengalami sedikit kesulitan dan hambatan namun berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak maka penulis dapat menyelesaikan tulisan ini dengan baik. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Br. Anggelinus Nadut, S.Si, M.Si selaku Dekan Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Unwira Kupang
2. Ibu Chatarina Gradict. Semiun, S.Si, M.Si selaku Ketua Program Studi Biologi F.MIPA yang telah memberikan perhatian dan memotivasi penulis untuk tercapainya kesempurnaan penulisan skripsi ini.
3. Bapak Dr.Ir. Yoseph M. Laynurak, M.Si selaku pembimbing I yang dengan sabar dan tulus hati telah membimbing dan memberikan masukan bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Chatarina Gradict. Semiun, S.Si,M.Si selaku Ketua Program Studi Biologi UNWIRA kupang sekaligus selaku pembimbing II yang dengan sabar dan tulus hati telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

5. Bapak dan Ibu dosen Biologi FMIPA UNWIRA Kupang yang telah memberi bekal ilmu pengetahuan selama penulis belajar di program studi ini, sehingga penulis dapat merumuskan hasil penelitian ini.
6. Teman- teman seperjuangan angkatan 2018 Biologi FMIPA UNWIRA Kupang yang selalu memberikan motivasi dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa hasil penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, segala kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan demi kesempurnaan dari hasil penelitian ini. Akhirnya, penulis mengharapkan semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Kupang, 31 Mei 2023

Agustinus Krisantus

NILAI RASA DAN NILAI GIZI PADA MAKANAN KHAS TRADISIONAL LEKUN DESA HEWOKLOANG KABUPATEN SIKKA

Oleh
Agustinus Krisantus
No. Reg: 71118010

ABSTRAK

Kue Lekun merupakan kue tradisional khas Maumere Timur Kabupaten Sikka Provinsi NTT, yang dibuat khusus saat upacara pertunangan sampai pernikahan atau upacara kedukaan (*Lodo Huer*). Tujuan dari penelitian ini untuk menentukan hasil Uji indrawi dan mengetahui hasil dari uji kandungan senyawa makromolekul.

Metode penelitian ini pertama membuat makanan khas tradisional Lekun dengan bahan-bahan yang sudah tersedia kemudian di olah menjadi 3 macam Lekun yaitu Lekun asli, Lekun Kacang, Lekun pisang kemudian dilakukan uji indrawi atau organoleptik pada panelis atau peserta dan sebagian Lekun akan di uji kandungan senyawa makromolekul. Penelitian ini dilakukan pada bulan mei – agustus 2022 di Laboratorium Nutrisi dan Pakan Ternak Politeknik Pertanian Negeri Kupang dan Laboratorium Teknologi Pangan UPT Laboratorium Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa untuk tekstur warna dan rasa menunjukkan pengaruh yang tidak signifikan untuk ketiga jenis Lekun sedangkan untuk aroma memberikan pengaruh yang signifikan untuk ketiga jenis Lekun Hasil kadar air dari tiga jenis lekun menunjukkan hasil yang berbeda nyata. Lekun pisang memiliki persentase kadar air yang paling tinggi (6.68%) diikuti lekun asli (4.12%), dan yang terendah lekun kacang (3.69%). kadar abu tertinggi dimiliki oleh lekun pisang (1.79%), yang berbeda nyata dengan lekun asli (1.23%), dan lekun kacang (1.19%). Sedangkan persentase kadar abu lekun asli berbeda tidak nyata dengan lekun kacang, Hasil kadar protein tiga jenis lekun berbeda nyata, dengan kadar tertinggi dimiliki oleh lekun asli (8,55%), diikuti lekun kacang (6.44%), dan terendah lekun pisang (6.07%). kadar lemak dari ketiga jenis lekun menunjukkan hasil yang berbeda nyata. Lekun kacang mengandung lemak yang paling tinggi yaitu 9.66%, disusul lekun asli (8.46%), dan terendah lekun pisang (3.49%). karbohidrat ketiga jenis lekun berbeda signifikan, dengan kandungan tertinggi dimiliki oleh lekun pisang yaitu (81.96%) diikuti lekun kacang (79.01) dan lekun asli (77,68).

Kata kunci; Makanan Tradisional Lekun, Uji Indrawi, Uji kandungan senyawa makromolekul.

TASTE AND NUTRITIONAL VALUE OF TRADITIONAL SPECIAL FOODS AT LEKUN VILLAGE, HEWOKLOANG DISTRICT, SIKKA DISTRICT

By
Augustinus Krisantus
No. Reg: 71118010

ABSTRACT

Lekun Cake is a traditional cake typical of East Maumere, Sikka Regency, NTT Province, which is made specifically from engagement ceremonies to weddings or mourning ceremonies (Lodo Huer). The purpose of this study was to determine the results of sensory tests and to find out the results of tests for the content of macromolecular compounds.

This research method first makes traditional Lekun specialties with ingredients that are already available and then processed into 3 types of Lekun namely original Lekun, Lekun Kacang, Lekun banana then sensory or organoleptic tests are carried out on panelists or participants and some Lekun will be tested for the content of compounds macromolecules. This research was conducted in May – August 2022 at the Nutrition and Animal Feed Laboratory of the Kupang State Agricultural Polytechnic and the UPT Food Technology Laboratory Mathematics and Natural Sciences Laboratory, Widya Mandira Catholic University Kupang.

The organoleptic test results showed that the color and taste texture showed no significant effect for the three types of Lekun while the aroma gave a significant effect for the three types of Lekun. The results of the water content of the three types of Lekun showed significantly different results. Banana lekun had the highest percentage of water content (6.68%) followed by real lekun (4.12%), and the lowest was pea lekun (3.69%). Banana lekun (1.79%) has the highest ash content, which is significantly different from the original lekun (1.23%) and peanut lekun (1.19%). While the percentage of ash content of the original lekun was not significantly different from that of the peanut lekun. The results of the protein content of the three types of lekun were significantly different, with the highest content belonging to the original lekun (8.55%), followed by peanut lekun (6.44%), and the lowest was banana lekun (6.07 %). The fat content of the three types of lekun showed significantly different results. Peanut lekun contained the highest fat, namely 9.66%, followed by original lekun (8.46%), and the lowest was banana lekun (3.49%). The carbohydrates of the three types of lekun were significantly different, with the highest content in banana lekun (81.96%) followed by bean lekun (79.01) and original lekun (77.68).

Keywords; Lekun Traditional Food, Sensory Test, Test the content of macromolecular compounds.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	i
LEMBARAN PERSETUJUAN	ii
LEMBARAN PENGESAHAN.....	iii
MOTO.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRAK</i>.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Uji Indrawi Pada Makanan	5
2.2 Senyawa Makromolekul Pada Makanan.....	7
2.2.1 Protein.....	7

2.2.2 Karbohidrat	9
2.2.3 Lemak	9
2.2.4 Kadar Abu.....	11
2.2.5 Kadar Air	12
2.3 Lekun Sebagai Makanan Khas Desa Hewokloang, Kabupaten Sikka.....	14
2.3.1 Kriteria Fisik Lekun	15
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	17
3.2 Alat dan Bahan pembuatan Lekun	17
3.3 Alat dan bahan Uji kandungan senyawa makromolekul.....	18
3.4 prosedur kerja	19
3.4.1 pembuatan Lekun	19
3.4.2 Uji indrawi	21
3.4.3 Uji kandungan senyawa makromolekul	23
3.5 Analisi Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Hasil	29
4.1.1 Uji Indrawi	29
4.1.2 Hasil uji kandungan senyawa makromolekul pada makanan khas tradisional Lekun.....	31
4.2 Pembahasan.....	33
4.2.1 Uji Indrawi	33

4.2.2 Uji kandungan senyawa makromolekul pada makanan khas tradisional Lekun.....	39
BAB V PENUTUP	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Penilaian Panelis	23
Tabel 4.1 Hasil Uji scoring para panelis	30
Tabel 4.2 Hasil Uji kandungan senyawa makromolekul.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambat 2.1 Lekun	15
-------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi	51
Lampiran 2 Uji scoring.....	54
Lampiran 3 Uji Kandungan senyawa makromolekul	61
Lampiran 4 hasil Laboratorium penelitian nilai gizi	71
Lampiran 5 hasil uji indrawi pada panelis.....	72
Lampiran 6 Abstrak	73