

ABSTRAK

NOFLIYANTO LAIYA. Formulasi dan Karakterisasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Dibimbing oleh Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si selaku pembimbing I dan Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si selaku pembimbing II.

Diversifikasi produk perikanan salah satunya adalah kerupuk ikan gabus (*Channa striata*) yang disubstitusi dengan tepung sagu. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formula kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu dan mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik kerupuk ikan gabus terpilih. Substitusi tepung sagu dan ikan gabus tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kenampakan, aroma dan warna tetapi memberikan pengaruh nyata terhadap rasa dan tekstur kerupuk ikan gabus. Hasil uji metode *Bayes* menunjukkan bahwa formula C perbandingan tepung sagu dan ikan gabus (30:70) adalah kerupuk ikan gabus terpilih dengan nilai bobot tertinggi 3,02. Karakteristik mutu hedonik kerupuk ikan gabus terpilih berada pada kenampakan (utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan rata, warna cram kecoklatan), aroma (ikan kurang kuat), rasa (ikan kurang kuat) dan tekstur (kering, getas). Analisis proksimat mengandung air 5,175 %, abu 5,185%, protein 5,205 %, karbohidrat 88,625 %, dan lemak 1,02 %.

Kata kunci: *Tepung sagu, kerupuk, ikan gabus, kimia, organoleptik.*