

LEMBAR PENGESAHAN

FORMULASI DAN KARAKTERISASI MUTU OTAK-OTAK IKAN  
KEMBUNG JANTAN (*Rastrelliger kanagurta*) DENGAN BAHAN PENGISI  
TEPUNG UBI JALAR (*Ipomoea batatas*)

SKRIPSI

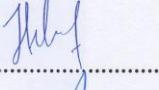
Oleh

MAYKEL YAKOB  
NIM: 632 410 014

Telah dipertahankan di depan dewan pengaji:

Hari/tanggal  
Waktu  
Tembap

Pengaji

1. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si .....  
NIP. 19770208 200501 2004 
2. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si .....  
NIP. 19700817 200501 2001 
3. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si .....  
NIP.19740512002122002 
4. Lukman Mile, S.Pi, M.Si .....  
NIP.198212042009121004 

Gorontalo, Desember 2015  
Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dr. Abd. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si  
NIP.197308102001121001

## ABSTRAK

**Maykel Yakob. 632410014.** Formulasi Dan Karakterisasi Otak Otak Ikan Kembung Jantan (*Rastrelliger kanagurta*) Dengan Bahan Pengisi Tepung ubi jalar ( *Ipomoea batatas* ). Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Nikmawatisusanti Yusuf S.IK, M.Si selaku pembimbing pertama dan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si selaku pembimbing kedua.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh mutu hedonik, nilai fisik, kandungan kimia, mikrobiologi serta formula otak-otak ikan kembung jantan *R. kanagurta* Dengan Bahan Pengisi Tepung ubi jalar *I. batatas*. Pada penelitian pendahuluan dilakukan percobaan formulasi otak otak ikan kembung jantan *R. kanagurta* dengan menggunakan bahan pengisi tepung ubi jalar *I. batatas*. pada penelitian utama dilakukan perlakuan bahan pengisi tepung ubi jalar *I. batatas*. Perlakuan bahan pengisi tepung ubi jalar adalah 5%, 10%, dan 15%. Analisis data yang digunakan adalah analisi sidik ragam dan *kruskall-wallis*. Otak-otak ikan kembung jantan terpilih yang di analisis menggunakan uji bayes yaitu pada perlakuan 10%, kemudian di karakteristik mutu hedonik dengan hasil nilai kenampakan 7,88 dengan kreteria agak cemerlang, bersih, warna putih kecoklatan, tampa lendir. Nila rasa 7,56 dengan kreteria rasa ikan dan manis ubi jalar cukup kuat. Nilai aroma 7,96 dengan kreteria aroma ikan agak kuat. Hasil karakteristik kimiawi produk otak-otak ikan kembung jantan terpilih dengan kandungan kadar air (71,96%), kadar abu (7,86%), kadar protein (9,69%), kadar lemak (1,38%), kadar kabohidrat (9,12%), dan jumlah bakteri TPC  $0,1 \times 10^3$  koloni/g.

**Kata kunci:** *otak-otak ikan kembung jantan, karakteristik mutu, formulasi*