

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
NUGGET UDANG REBON (*Mysis* sp.) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG UBI KAYU (*Manihot* sp.)**

SKRIPSI

Oleh
NUR MILAWATI POMANTO
NIM. 632 410 067

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh
Komisi Pembimbing

Pembimbing I




Asri Silvana Naitu, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001

Pembimbing II



Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 19740521 20021 2 002

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 19821204 200912 1 004

ABSTRAK

Nurmilawati Pomanto. 632410067. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Nugget Udang Rebon (*Mysis* sp.) Dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu (*Manihot* sp.). Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui formula terpilih dan karakteristik organoleptik nugget udang rebon dengan penambahan tepung ubi kayu. Faktor perlakuan adalah konsentrasi tepung ubi kayu dalam formula nugget yang terdiri atas 10% (A), 20% (B) dan 30% (C). Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis*, dengan parameter uji yaitu rasa, tekstur, aroma, warna dan kenampakan. Penentuan produk terpilih adalah dengan uji bayes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung ubi kayu berpengaruh nyata pada nilai hedonik rasa, tekstur, aroma dan kenampakan. Berdasarkan uji bayes maka nugget dengan konsentrasi tepung ubi kayu 20% merupakan nugget formula terbaik dengan kriteriamutu organoleptik untuk kenampakan utuh, rapi, homogen, kuning kecoklatan; tekstur kenyal, kompak dan padat; aroma spesifik udang dan ubi kayu; rasa enak dan terasa udang serta ubi kayu, gurih; warna kuning kecoklatan. Hasil uji kimia nugget udang rebon terpilih mengandung kadar air 30,57%, abu 9,15%, protein 17,43%, lemak 9,52% dan karbohidrat 33,32%.