

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Riska Van Gobel  
NIM : 632 411 109  
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas : Perikanan Dan Ilmu Kelautan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Formulasi *Cookies* Udang Rebon (*Mysis* sp.) Dan Karakterisasi Kimia Formula Terpilih" merupakan karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya dengan jelas sesuai dengan norma, kaidah, etika penulisan ilmiah dan buku pedoman penulisan karya ilmiah.

Gorontalo, Januari 2016



PERSETUJUAN PEMBIMBING

FORMULASI *COOKIES* UDANG REBON (*Mysis* sp.)  
DAN KARAKTERISASI KIMIA FORMULA TERPILIH

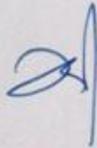
SKRIPSI

OLEH

RISKA VAN GOBEL  
NIM. 632 411 109

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si  
NIP. 197008172005012001

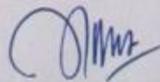
Pembimbing II



Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 197702082005012004

Mengetahui,

Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan



Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP. 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

FORMULASI *COOKIES* UDANG REBON (*Mysis* sp.)  
DAN KARAKTERISASI KIMIA FORMULA TERPILIH

SKRIPSI

Nama : Riska Van Gobel

NIM : 632 411 109

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Kamis, 21 Januari 2016

Waktu : 08.00 WITA

Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji:

1. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si  
NIP. 197008172005012001

1. ....

2. Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 197702082005012004

2. ....

3. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si  
NIP. 197405212002122002

3. ....

4. Faiza A. Dali S.Pi, M.Si  
NIP. 198405142008122003

4. ....

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan



Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si  
NIP. 19730810 200112 1 001

## ABSTRAK

**Riska Van Gobel. 632 411 109. 2016. Formulasi *Cookies* Udang Rebon (*Mysis* sp.) Dan Karakterisasi Kimia Formula Terpilih. Dibawah Bimbingan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si Dan Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula terpilih dan karakteristik kimia *cookies* terpilih yang disubstitusi dengan tepung udang rebon (*Mysis* sp.). Penelitian ini terdiri atas 3 tahap yaitu pembuatan tepung udang rebon, formulasi *cookies* udang rebon dan karakterisasi kimia *cookies* udang rebon. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi tepung udang rebon 10%, 15% dan 20%. Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik yaitu *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*, dan untuk penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tepung udang rebon memberikan pengaruh yang nyata terhadap rasa, aroma, tekstur kenampakan dan warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *cookies* yang disubstitusi tepung udang rebon dengan konsentrasi 10% adalah produk terpilih yang mengandung air 5,92%, abu 1,71%, protein 11,56%, lemak 27,77%, karbohidrat 53,04% dan kalsium 1,13%.

**Kata kunci : *cookies*, udang rebon (*Mysis* sp.), organoleptik**