

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Novia Hasyim  
NIM : 632411110  
Tempat Tanggal Lahir : Gorontalo, 26 November 1993  
Alamat : Desa Poowo Barat, Kec. Kabila, Kab. Bone Bolango  
Agama : Islam  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan

Dengan ini saya menyampaikan bahwa Skripsi yang berjudul "Pemanfaatan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dalam Pembuatan Kerupuk Berbahan Dasar Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*)" adalah hasil karya 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 baik yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan telah dituliskan dan dicantumkan dalam bentuk daftar pustaka sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah. Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian Skripsi ini bukan hasil karya sendiri, maka saya bersedia diberi sanksi akademik.

Gorontalo, Maret 2016



Novia Hasyim

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

PEMANFAATAN IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)  
DALAM PEMBUATAN KERUPUK  
BERBAHAN DASAR TEPUNG SAGU (*Metroxylon sp.*)

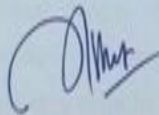
SKRIPSI

OLEH

NOVIA HASYIM  
6324 11 110

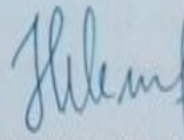
Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing:

Pembimbing I



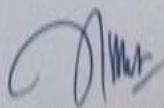
Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP. 19821204200912004

Pembimbing II



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

Ketua Jurusan



Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP. 19821204200912004

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)  
DALAM PEMBUATAN KERUPUK  
BERBAHAN DASAR TEPUNG SAGU (*Metroxylon sp.*)

SKRIPSI

NOVIA HASYIM  
NIM. 632 411110

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari/ tanggal : Rabu/ 2 Maret 2016  
Waktu : 8.30 Wita  
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

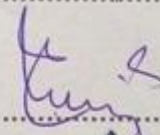
1. Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP.198212042009121004

  
(.....)

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

  
(.....)

3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S. S.Pi, M.Si  
NIP. 197110092005012001

  
(.....)

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

  
(.....)

Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

## ABSTRAK

**NOVIA HASYIM (632 411 110).** Pemanfaatan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dalam Pembuatan Kerupuk Berbahan Dasar Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Dibimbing oleh **Lukman Mile S.Pi, M.Si,** dan **Nikmawatisusanti Yusuf, S,IK, M,Si**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula terpilih dan karakteristik kerupuk berbahan dasar tepung sagu dengan penambahan ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Faktor perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi ikan nila yang berbeda yaitu 30%, 50%, dan 70%. Pada tahap formula dilakukan uji organoleptik (hedonik) terhadap produk terdiri atas tekstur, rasa, warna, kenampakan, dan aroma. Tahap karakterisasi yang dianalisis adalah organoleptik mutu hedonik meliputi tekstur, rasa, kenampakan, dan aroma, serta analisis kimia yaitu kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat. Hasil uji hedonik berdasarkan analisis *Kruskall Wallis* menunjukkan bahwa perlakuan penambahan ikan nila tidak memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur dan rasa, namun memberikan pengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap kenampakan, warna, dan aroma. Selanjutnya dilakukan uji *Bayes* untuk menentukan produk terpilih dari perlakuan penambahan ikan nila 30%, 50% dan 70%. Hasil uji *Bayes* produk terpilih adalah formula B dengan komposisi tepung sagu 100% dan ikan nila 50%. Hasil uji mutu hedonik produk terpilih (Formula B) yaitu, kenampakan utuh, rapi, bersih, ketebalan rata, warna krem kecoklatan, aroma ikan sedikit, rasa ikan kurang kuat, dan tekstur kering. Hasil uji proksimat produk terpilih mengandung kadar air 3,94%, abu 3,17%, protein 6,88%, lemak 23,61%, dan karbohidrat 62,4%.

**Kata kunci :** Ikan nila (*Oreochromis niloticus*), Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung sagu, Organoleptik, Proksimat, Kerupuk