

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH SUBSTITUSI REBUNG BETUNG (*Dendrocalamus asper*)
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
NUGGET IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*)**

SKRIPSI

Oleh
ISWAN ISMAIL
632 408 035

Telah Diperiksa dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing Pertama



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

Pembimbing Kedua



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

Mengetahui
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan



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

**PENGARUH SUBSTITUSI REBUNG BETUNG (*Dendrocalamus asper*)
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
NUGGET IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*)**

SKRIPSI

Oleh
ISWAN ISMAIL
632 408 035

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Selasa/ 21 Juni 2016
Waktu : 08.00 Wita

Penguji :

1. Asri Silavana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001

(.....)

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

(.....)

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

(.....)

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

(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Abdul Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810200112 1 001

ABSTRAK

Iswan Ismail. 632408035. Pengaruh Substitusi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Nugget Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah mengetahui formula terpilih dan karakteristik organoleptik dan kimia nugget ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang disubstitusi rebung (*Dendrocalamus asper*). Tahap penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan untuk mencari formulasi penggunaan komposisi ikan cakalang dan rebung serta penelitian utama yaitu melakukan formulasi nugget, menentukan produk terpilih dan karakterisasi. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu rasa, tekstur, aroma, warna dan kenampakan. Uji lanjut dilakukan dengan *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji Bayes. Mutu hedonik dan mutu kimia dilakukan pada produk terpilih dan diuraikan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi rebung pada nugget ikan cakalang berpengaruh nyata terhadap tekstur, rasa dan aroma. Berdasarkan uji bayes, nugget terpilih adalah nugget dengan konsentrasi rebung 67% dan ikan cakalang 33% dengan kriteria kenampakan utuh, rapi, homogen, kuning kemerahan; tekstur kenyal, kompak dan padat; aroma spesifik rebung kuat; rasa enak spesifik rebung serta gurih; warna kuning kemerahan. Hasil uji kimia nugget ikan cakalang dengan substitusi rebung terpilih mengandung air 49,47%, abu 2,77%, protein 16,49%, lemak 8,55% dan karbohidrat 22,72%.

Kata kunci : *Substitusi, Rebung Betung, Mutu Nugget, Ikan Cakalang.*