

**FORMULASI KERUPUK IKAN LAYANG (*Decapterus sp.*) DAN
KARAKTERISASI MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA PRODUK
TERPILIH**

SKRIPSI

**OLEH
ASPAN DJAFAR
Nim : 632 408 011**

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui:
Ketua Jurusan



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

**FORMULASI KERUPUK IKAN LAYANG (*Decapterus sp.*) DAN
KARAKTERISASI MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA PRODUK
TERPILIH**

SKRIPSI

**OLEH
ASPAN DJAFAR
Nim : 632 408 011**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Selasa/ 30 Agustus 2016
Waktu : 10.00-12.00 Wita

Penguji :

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

(.....)

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

(.....)

3. Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(.....)

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

(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



**Dr. Abd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001**

ABSTRAK

Aspan Djafar. 632408060. Formulasi Kerupuk Ikan Layang (*Decapterus sp.*) dan Karakterisasi Mutu Organoleptik dan Kimia Produk Terpilih. Pembimbing I Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui formulasi kerupuk ikan layang dan menentukan formula terpilih serta karakterisasi mutu hedonik dan kimia produk terpilih. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu membuat kerupuk yang ditambahkan daging ikan layang. Penelitian utama yaitu tahap formulasi dan penentuan produk terpilih serta karakterisasi mutu hedonik dan kimia. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu tekstur, rasa, aroma, warna dan kenampakan. Apabila hasil berpengaruh nyata ($p < 0,05$) maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji *Bayes*. Karakterisasi produk terpilih secara deskriptif parameter yang diuji mutu hedonik dan kimia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerupuk dengan menggunakan ikan layang 30g, 40g dan 50g berpengaruh nyata terhadap warna dan kenampakan, namun tidak berpengaruh terhadap tekstur, rasa dan aroma. Berdasarkan hasil uji bayes, kerupuk terpilih adalah kerupuk dengan konsentrasi daging ikan layang 30g dengan kriteria tekstur renyah; aroma dan rasa khas kerupuk ikan; warna putih. Hasil uji kimia kerupuk ikan layang terpilih mengandung kadar air 3,83%, abu 1,37%, protein 38,19%, lemak 31,45% dan karbohidrat 26,72%.

Kata kunci : Ikan Layang (Decpaterus sp.), kerupuk, organoleptik, kimia.

ABSTRACT

Aspan Djafar. 632408060. Formulation of Float Fish (*Decapterus* sp.) Crackers and Characterization of Organoleptic Quality and Selected Product Chemistry. Principal Supervisor is Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si and Co Supervisor is Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.

This research aims at finding out formulation of float fish and determining selected formula along with characterization of hedonic quality and selected product chemistry. This research consists of two stages namely introductory research and core research. Introductory research is making crackers added by float fish. The core research is formulation stage and determination of selected product along with hedonic quality and chemistry. Data analysis of organoleptic is *Kruskall-wallis* with test parameters are texture, taste, flavor, color, and appearance. If the result is significantly influenced ($p < 0,05$) thus it would be continued to Duncan test. Selected product determination uses Bayes test. On characterization of selected product, parameters descriptively tested hedonic quality and chemistry. Findings show that crackers using 30g, 40g, and 50g float fish significantly influence texture, taste, and flavor. Based on Bayes test result, selected crackers are crackers with 30g concentration of float fish in which the criteria are crunchy texture; distinctive flavor and taste of fish crackers; white color. Chemical test result of float fish crackers contain 3,83% water content, 1,37% dust, 38,19% protein, 31,45% fat, and 26,72% carbohydrate.

Keywords: *Float Fish (Decpaterus sp.) Crackers, Organoleptic, Chemistry*

