

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Roni H. Latif
NIM : 632 408 061
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul Pengaruh metode pengeringan terhadap karakteristik mutu keripik kulit ikan lele dumbu (*Clarias gariepinus*) adalah hasil karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi.

Gorontalo, 31 Agustus 2016



Roni H. Latif

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH METODE PENGERINGAN TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU KERIPIK KULIT IKAN
LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*)**

SKRIPSI

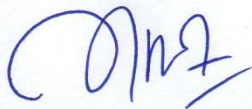
Oleh

**RONI H. LATIF
NIM . 632 408 061**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh

Komisi Pembimbing

Pembimbing I



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


Pembimbing II



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

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH METODE PENGERINGAN TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU KERIPIK KULIT IKAN
LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*)**


SKRIPSI

**RONI H. LATIF
NIM : 632 408 061**

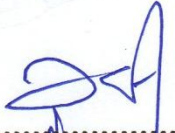
Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : 31 Agustus 2016
Waktu : 13.00 Wita

Penguji :

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


(.....)

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


(.....)

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


(.....)

**4. Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.SI
NIP. 197702082005012004**


(.....)



**Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

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

ABSTRAK

Roni H. Latif. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Mutu Keripik Kulit Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Pembimbing Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Dosen Pembimbing I dan Asri Silvana Niau, S.Pi, M.Si sebagai Dosen Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pengeringan berbeda terhadap mutu keripik kulit ikan lele dumbo. Perlakuan pada penelitian ini yaitu pengeringan keripik kulit ikan lele dumbo yang dikeringkan dengan metode pengeringan tradisional, metode pengeringan oven dan metode pengeringan mekanis. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji hedonik yaitu tekstur, kenampakan, rasa, dan aroma yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes* yang dilanjutkan dengan uji mutu hedonik produk keripik kulit ikan lele dumbo terpilih. Hasil uji *Kurskal Walis* menunjukkan bahwa karakteristik organoleptik hedonik keripik kulit ikan lele yang paling disukai yaitu keripik dengan metode pengeringan tradisional dengan parameter tekstur, kenampakan, rasa dan aroma. Karakteristik mutu organoleptik hedonik keripik kulit ikan lele terpilih yaitu keripik dengan metode pengeringan tradisional berdasarkan parameter kenampakan utuh, rapi, bersih, ketebalan kurang rata, warna cream keputihan cerah; aroma keripik yaitu beraroma ikan kurang kuat; rasa sesudah digoreng yaitu rasa ikan kurang kuat dan tekstur cukup kering serta memiliki kerenyahan dengan nilai 1181,75gr/force. Karakteristik kimia kerupuk kulit ikan lele terpilih yaitu keripik metode pengeringan tradisional dengan kriteria kadar air 2,38%, kadar lemak 49,17% serta kadar protein 45,22%.

Kata Kunci: keripik, kulit ikan lele dumbo (Clarias gariepinus), pengeringan, organoleptik, kimia