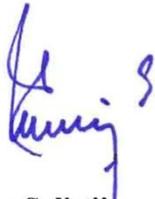


PERSETUJUAN PEMBIMBING
FORMULASI DAN KARAKTERISTIK MUTU SOSIS CUMI
SKRIPSI

ISMAIL BATAWEYA
NIM. 632 409 011

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 1977020820050120004

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan



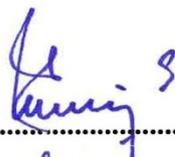
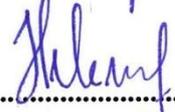
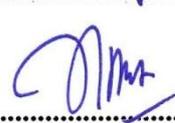
Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP: 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN
FORMULASI DAN KARAKTERISTIK MUTU SOSIS CUMI
SKRIPSI

ISMAIL BATAWEYA
632 409 011

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari / Tanggal : 30 Agustus 2016
Waktu : 08.00 WITA

Penguji :

1. **Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 197110092005012001
2. **Nikmawatususanti Yusuf S.IK, M.Si** (.....)
NIP. 1977020820050120004
3. **Asri Silvana Naiu S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 197008172005012001
4. **Lukman Mile S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 198212042009121004

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

ABSTRAK

Ismail Bataweya. 632409011. Formulasi dan Karakterisasi Mutu Sosis Cumi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing pertama dan Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai pembimbing kedua

Tujuan dari penelitian adalah melakukan formulasi dan karakteristik mutu organoleptik hedonik dan kimia produk sosis terpilih. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mengetahui batas penggunaan tepung tapiako pada sosis cumi dan penelitian utama bertujuan untuk mengetahui formulasi dan karakteristik mutu sosis cumi terpilih. Faktor perlakuan adalah konsentrasi cumi dalam formulasi sosis cumi terdiri atas 60 g (A), 80 g (B) dan 100 g (C). Analisis data organoleptik menggunakan *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu tekstur, kenampakan, warna, rasa dan aroma. Hasil *Kruskall-wallis* berpengaruh nyata ($p < 0,05$), maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji bayes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sosis cumi pada penelitian ini dapat diformulasikan dengan perbandingan cumi dan tepung tapioka yaitu 60:50; 80:50; 100:50. Formula 100:50 merupakan formula terpilih dengan kriteria sosis yaitu : tekstur cukup padat dan kompak, kenampakan kurang cemerlang, rasa kurang kuat spesifik produk, dan aroma kurang kuat spesifik jenis. Hasil uji kimia sosis cumi mengandung kadar air 61,49%, kadar abu 1,20%, protein 14,01%, lemak 4,08% dan karbohidrat 19,22%.

Kata kunci : (*Cumi-cumi (Loligo sp)*, *hedonik, mutu hedonik, uji kimia, sosis*).