

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK SAUS IKAN JULUNG-JULUNG
(*Hemirhamphus far*) ASAP

SKRIPSI

MARYAM K ABAS
632 409 019

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari / Tanggal : 31 Agustus 2016
Waktu : 11.00 WITA

Penguji :

1. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si (.....)
Nip. NIP. 197110092005012001
2. Rita Marsuci Harmain S.Ik, M.Si (.....)
Nip. 197405212002122002
3. Nikmawatisusanti Yusup S.Ik, M.Si (.....)
Nip. 19770208 200501 2004
4. Lukman Mile S.Pi, M.Si (.....)
Nip. 198212042009121004

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Abdul. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
Nip. 197308102001121001

PERSETUJUAN PEMBIMBING

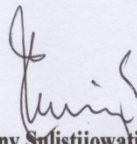
**KARAKTERISTIK SAUS IKAN JULUNG-JULUNG
(*Hemirhamphus far*) ASAP**

SKRIPSI

**MARYAM K ABAS
NIM. 632 409 019**

Telah Diperiksa dan Disetujui Untuk Diuji

Pembimbing I



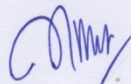
Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S. S.Pi, M.Si
Nip. 19711009200501 2001

Pembimbing II



Rita Marsuci Harmain S.Ik, M.Si
Nip. 19740521200212 2002

**Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

ABSTRAK

Maryam K Abas. 632409019. Karakteristik Saus ikan julung-julung (*Hemirhamphus far*) asap. Pembimbing I ibu Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II ibu Rita Marsuci Harmain S.Ik, M.Si .

Tujuan dari penelitian adalah mengetahui formula dan karakteristik kimia saus ikan julung-julung terpilih. Tahap penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan jenis tepung pengental terbaik yang akan digunakan pada pembuatan saus ikan julung-julung (*Hemirhamphus far*) asap. Penelitian utama bertujuan untuk mengetahui pengaruh komposisi bubuk ikan julung-julung asap pada saus ikan julung-julung asap berdasarkan aspek kesukaan panelis, dan mengetahui karakteristik fisik dan kimia saus formulasi terpilih. 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 fisik dan mutu kimia dilakukan pada produk terpilih dan diuraikan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa saus tomat dengan substitusi ikan julung-julung pada saus berpengaruh nyata terhadap kenampakan, warna, rasa dan aroma. Berdasarkan uji bayes, saus terpilih adalah saus dengan konsentrasi ikan julung-julung 15%. Hasil uji kimia saus ikan julung-julung terpilih mengandung abu 3,39%, protein 6,26%, lemak 24,27% dan pH 2,79 serta uji fisik yaitu viskositas 5,10 cp.

Kata kunci : Saus, Ikan Julung-julung, Mutu saus.

ABSTRACT

Maryam K Abas. 632409019. The characteristic of Smoked Garfish (*Hemirhamphus far*) Sauces. Principal Supervisor is Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si and Co Supervisor is Rita Marsuci Harmain S.Ik, M.Si

This research aims at finding out the formula and chemical characteristic of selected smoked garfish sauces. This research is consisted of two steps, they are introductory research which aims at determining best flour thickener which is used to make smoked garfish (*Hemirhamphus far*) Sauces. The main research aims at finding out the influence of powder composition of smoked garfish on smoked garfish sauces based on panelist favorite aspect, and finding out physical and chemical characteristics of selected sauces formula. Data analysis of Organoleptic which is used is *Kruskall-wallis* with testing parameter is taste, texture, aroma, color, and look. Further testing is conducted by *Duncan*. The selected product determination uses Bayes test. Physical and chemical qualities are done on the selected products and described descriptively. Findings show that tomato sauce by substitution of garfish on sauce is truly affected towards the look, color, taste and aroma. Based on Bayes test, the selected sauce with garfish concentration 15%. Chemical test result of selected garfish sauce contains ash 3,39%, protein 6,26%, fat 24,27% and pH 2,79 along with physical test is viscosity of 5,10 cp.

Keywords: *Sauce, Garfish, Sauce Quality*

