

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISTIK STIK BERBAHAN  
DASAR IKAN PATIN (*Pangasius sp.*)**

**SKRIPSI**

**EPIN DJULIA  
632 409 027**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Terima Oleh

**Pembimbing I**



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

**Pembimbing II**



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

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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





**LEMBAR PENGESAHAN**  
**KARAKTERISTIK STIK BERBAHAN**  
**DASAR IKAN PATIN (*Pangasius sp.*)**

**SKRIPSI**

**EPIN DJULIA**  
**632 409 027**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari / Tanggal : 28 Agustus 2016  
Waktu : 13.00 WITA

**Penguji :**

1. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si (.....)  
NIP. 197405212002122002
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si (.....)  
NIP. 198212042009121004
3. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si (.....)  
NIP. 198405142008122003
4. Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si (.....)  
NIP. 19770208 200501 2004

Mengetahui,  
**Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

  
**Dr. Abdul Hafidz Olli, S.Pi, M.Si**  
Nip. 197308102001121001

## ABSTRAK

**EpinDJulia. 632409027. Karakteristik Stik Yang Ditambahkan Daging Lumat Ikan Patin (*Pangasius* sp.). Pembimbing I Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui rendemen tepung tulang ikan patin (*Pangasius* sp.), mengetahui mutu kimia tepung tulang ikan patin, mengetahui formula stik yang ditambahkan dengan daging lumat ikan patin, dan mengetahui karakteristik mutu kimia produk yang terpilih. Metode penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu mengetahui formula stik dengan penggunaan yang tepung tulang ikan patin (*Pangasius* sp.). Penelitian utama yaitu tahap formulasi dengan penambahan daging lumat ikan patin (*Pangasius* sp.), penentuan produk terpilih dan karakterisasi. Faktor perlakuan adalah konsentrasi daging lumat ikan patin pada stik yang terdiri atas 10 gr, 20 gr, dan 30 gr. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu tekstur, rasa, kenampakan, warna dan aroma. Dan hasil berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji Bayes. Karakterisasi produk terpilih secara deskriptif parameter yang diuji mutu proksimat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk stik daging lumat ikan patin berpengaruh nyata terhadap tekstur, rasa, warna dan aroma, namun tidak berpengaruh terhadap kenampakan. Berdasarkan uji Bayes, stik terpilih adalah stik dengan penggunaan daging lumat ikan patin 30%. Hasil uji kimia stik terpilih mengandung kadar air 9,53%, abu 1,14%, protein 15,21%, lemak 22,43%, karbohidrat 51,68% dan kalsium 4,42%.

**Kata kunci :** *Daging lumat ikan patin, organoleptik, proksimat, stik, tepung tulang.*