

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**FORMULASI SAMBAL IKAN LAYANG (*Decapterus* sp.) ASIN KERING
DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Kappaphycus alvarezii*) DAN
KARAKTERISTIK PRODUK TERPILIH**

SKRIPSI

Oleh

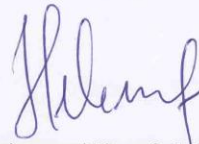
**ABDUL KADIR NUPU
NIM : 632 409 050**

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui

**Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan**



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

PERSETUJUAN PENGESAHAN

**FORMULASI SAMBAL IKAN LAYANG (*Decapterus sp.*) ASIN KERING
DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Kappaphycus alvarezii*) DAN
KARAKTERISTIK PRODUK TERPILIH**

SKRIPSI

**ABDUL KADIR NUPU
NIM. 632 409 050**

Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : 29 Juli 2016

Waktu : 13.00 Wita

Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

1. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP.198212042009121004 (.....)
2. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK,M.Si
NIP. 197702082005012004 (.....)
3. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
Nip. 19740521200212002 (.....)
4. Asri Silvana Niau S.Pi M.Si
NIP. 197008172005012001 (.....)

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

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

ABSTRAK

Abdul Kadir Nupu. 632409050. 2016. Formulasi Sambal Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Asin Kering Dengan Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Dan Karakteristik Produk Terpilih. Di bawah bimbingan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula terbaik pada pembuatan sambal ikan layang (*Decapterus* sp.) asin kering dengan penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan karakteristik mutu organoleptik produk terpilih. Penelitian ini terdiri dari 3 tahap yaitu formulasi sambal dan karakterisasi mutu organoleptik dan fisikokimia pada sambal. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) sebanyak 5%, 10 % dan 15% pada pembuatan sambal ikan layang (*Decapterus* sp.) asin kering. Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik yaitu *Kruskal Wallis*, untuk analisis kimia RAL. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan rumput laut tidak memberikan pengaruh terhadap rasa, kenampakan, tekstur, aroma dan warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) pada sambal dengan konsentrasi F1 5% yaitu Viskositas 700 cP, pH 5,70, padatan terlarut 1,10%, F2 10% Viskositas 650 cP, pH 5,22, padatan terlarut 1,05%, dan F3 15% Viskositas 850 cP, pH 5,85, padatan terlarut 1,14%.

Kata Kunci: Sambal, Ikan Layang (*Decapterus* sp.), Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*).