

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**ANALISIS HEDONIK BAKSO PADA KONSENTRASI UDANG PUTIH  
(*Litopenaeus Vannamei*) BERBEDA DAN KARAKTERISASI MUTU  
FORMULA TERPILIH**

**SKRIPSI**

**YUSRAWAN I. GAIB  
NIM. 632 409 053**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh

**Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**



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

**Pembimbing II**



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

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANALISIS HEDONIK BAKSO PADA KONSENTRASI UDANG PUTIH  
(*Litopenaeus Vannamei*) BERBEDA DAN KARAKTERISASI MUTU  
FORMULA TERPILIH**

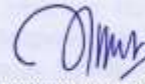
**SKRIPSI**

**YUSRAWAN I. GAIB  
632 409 053**

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

**Penguji :**


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

(.....  


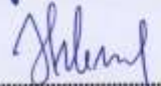
2. Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si  
NIP. 197008172005012001

(.....  


3. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si  
NIP. 198405142008122003

(.....  


4. Nikmawatisusanti Yusup 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

**Yusrawan I. Gaib. 632409053. Analisis Hedonik Bakso Pada Konsentrasi Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Berbeda dan Karakterisasi Mutu Formula Terpilih. Pembimbing I Lukman Mile, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian adalah melakukan formulasi dan karakterisasi mutu hedonik dan kimia produk terpilih. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mengetahui batas penggunaan tepung tapioka pada bakso dan penelitian utama bertujuan untuk mengetahui formula dan karakteristik mutu bakso udang terpilih. Faktor perlakuan adalah konsentrasi udang putih dalam formula bakso terdiri atas 75 g (A), 100 g (B) dan 125 g (C). Analisis data organoleptik menggunakan *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu kenampakan, aroma, rasa dan tekstur. Hasil *Kruskall-wallis* berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ), maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji bayes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso udang putih pada penelitian ini dapat diformulasikan dengan perbandingan udang dan tepung tapioka yaitu 75:25; 100:25; 125:25. Semua formula mendapat kriteria lebih dari biasa dari para panelis. Formula 100:25 merupakan formula terpilih dengan kriteria bakso yaitu : kenampakan permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah; tekstur padat, kompak, kenyal; aroma dan rasa yang sama yaitu spesifik produk. Hasil uji kimia bakso udang terpilih mengandung kadar air 61,57%, abu 1,11%, protein 12,73%.

**Kata kunci : Udang putih (*Litopenaeus vannamei*), hedonik, mutu hedonik, uji kimia, bakso.**