

LEMBAR PERSETUJUAN

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI KUE KERING YANG
DIFORTIFIKASI ABON IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*. L) ASAP**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
Pada Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**

OLEH

MELANTI MALAWO

NIM. 632 410 013

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diuji

Mengetahui Dosen Pembimbing

Pembimbing I



**Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001**

Pembimbing II



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

Mengetahui

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



**Lukman Mite S.Pi, M.Si
NIP: 198212042009121004**

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

FORMULASI DAN KARAKTERISASI KUE KERING YANG
DIFORTIFIKASI ABON IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*, L) ASAP

Oleh

MELANTI MALAWO

632 410 013

Telah dipertahankan di depan dewan penguji :

Hari /tanggal : Rabu 02 November 2016
Waktu : 11.00 s/d 13.00 Wita
Tempat : Ruang Seminar FPIK

Penguji:

1. Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP.19700817 200501 2 001

1. (.....)

2. Faiza A Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 19840514 200812 2 003

2. (.....)

3. Nikmawatisusanti Yusuf,S.IK, M.Si
NIP.19770208 200501 2 004

3. (.....)

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

4. (.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan


Dr. Abdul Hafidz Olih, S.Pi, M.Si
NIP: 19730810200112001

ABSTRAK

Melanti Malawo. 632 410 013. 2016. Formulasi Dan Karakterisasi Kue Kering Yang Difortifikasi Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) Asap. Dibawah Bimbingan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si Dan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil fortifikasi abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap terhadap nilai hedonik dan kimiawi, serta mutu hedonik kue kering terpilih. Penelitian ini terdiri atas 3 tahap yaitu pembuatan abon ikan, formulasi kue kering yang difortifikasi abon ikan cakalang asap dan karakterisasi kue kering abon ikan cakalang asap. Perlakuan pada penelitian ini adalah fortifikasi abon ikan cakalang asap dengan konsentrasi 10%, 20% dan 30%. Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik hedonik yaitu *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*, dan untuk pengujian kimia yaitu *Anova* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Untuk penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil uji organoleptik hedonik menunjukkan bahwa fortifikasi abon ikan cakalang asap memberikan pengaruh yang nyata terhadap rasa, aroma, tekstur kenampakan dan warna. Secara kimiawi memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar protein, kadar air dan kadar karbohidrat, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak dan kadar abu. Kue kering yang difortifikasi abon ikan cakalang asap dengan konsentrasi 20% adalah produk terpilih yang memiliki nilai perengkingan, yaitu 2,66, dengan kadar protein 10,86%, air 8,71%, lemak 28,87%, karbohidrat 50,02%, dan abu 1,52%. Secara organoleptik mutu hedonik, produk terpilih memiliki nilai 8 dari semua parameter, yang artinya memiliki kenampakan utuh, rapih, homogen, kuning kemerahan, memiliki rasa yang enak, rasa ikan cakalang asap sangat kuat, terasa manis dan gurih, tekstur renyah, kompak, padat, aroma spesifik abon ikan cakalang asap cukup kuat, dan memiliki warna kuning kemerahan.

Kata kunci : *kue kering, abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap, fortifikasi.*

ABSTRACT

Melanti Malawo, 632 410 013, 2016. Formulation and Characteristic of Cookies Fortified by Shredded Smoke Skipjack (*Katsuwonus pelamis*, L). Principal supervisor is Asri Silvana Naitu, S.Pi, M.Si and Co-supervisor is Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.

This research aims at investigating the fortification result of shredded smoke skipjack (*Katsuwonus pelamis*, L) to the hedonic and chemical values, and hedonic quality of the chosen cookies. This research consists of 3 stages namely shredded fish making, formulation of cookies which are fortified by shredded smoke skipjack, and characteristic of shredded smoke skipjack cookies. The treatments are done by shredded smoke skipjack fortification with 10%, 20%, and 30% concentrates. The data analysis which is used to test the hedonic organoleptic is by Kruskal Wallis and continued with Duncan Test. However, for chemical test, it uses ANOVA which is continued with Duncan test. To determine the chosen product, it uses Bayes test. Hedonic organoleptic test result shows that fortification of shredded smoke skipjack gives significant influence to the taste, odor, texture, exposure and color. Chemically, it gives significant influence to the protein, water, and carbohydrate content, but it does not give significant influence to fat and dust content. Cookies fortified by shredded smoke skipjack with 20% concentrate is the chosen product that has rank value for 2,66, protein content for 10,86%, water content for 8,71%, fat content for 28,87%, carbohydrate content for 50,02%, and dust for 1,52%. For organoleptic of hedonic quality, the chosen product has score of 8 of all parameters, which means that it has intact exposure, neat, and homogeneous, it is yellow flord and delicious, it has strong taste of smoke skipjack, it is sweet and salty, crispy, compact, and has strong specific odor of smoke skipjack.

Keywords: cookies, shredded smoke skipjack (*Katsuwonus pelamis*, L), fortification

