

### PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dian widia lestari  
Nim : 632 411 008  
Tempat Tanggal Lahir : Poso, 12 Mei 1993  
Alamat : Poluwato, Desa Paguat  
Agama : Islam  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul "Karakteristik fisiko kimia kamaboko berbahan dasar surimi ikan manggabei (*Glossogobius aureus*) pada suhu dan waktu pemasakan berbeda" adalah hasil karya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Adapun bagian bagian tertentu dalam penulisan yang saya kutip dari hasil karya orang lain baik yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan telah dituliskan dan dicantumkan dalam bentuk daftar pustaka sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah. Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian skripsi ini bukan hasil karya sendiri, maka saya bersedia diberi sanksi akademik.

Gorontalo, Desember 2016

  
Dian widia lestari

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA KAMABOKO BERBAHAN DASAR SURIMI IKAN  
MANGGABAI (*Glossogobius giuris*) PADA SUHU DAN WAKTU PEMASAKAN  
BERBEDA**

**SKRIPSI**

Oleh  
**DIAN WIDIA LESTARI**  
NIM. 632 411 008

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

**Pembimbing I**



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

**Pembimbing II**



**Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si**  
NIP. 19740521 20021 2 002

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si**  
NIP. 19821204 200912 1 004

**LEMBAR PENGESAHAN**

**KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA KAMABOKO BERBAHAN DASAR SURIMI IKAN  
MANGGABAI (*Glossogobius giurus*) PADA SUHU DAN WAKTU PEMASAKAN  
BERBEDA**

**SKRIPSI**

**DIAN WIDIA LESTARI  
NIM. 632411008**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari/ tanggal : Rabu/ 21 Desember 2016  
Waktu : 15.00 Wita

**Penguji :**

**1. Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si  
NIP. 197008172005012001**



(.....)

**2. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si  
NIP. 19740521200212002**



(.....)

**3. Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si  
NIP. 197702082005012004**



(.....)

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



(.....)



## ABSTRAK

**Dian Widia Lestari. 632411008. 2016. Karakteristik FisikoKimia Kamaboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Manggabei (*Glossogobius giuris*) Pada Suhu Dan Waktu Pemasakan Berbeda. Dibawah Bimbingan Asri Silvana Naini S.Pi, M.Si dan Rita Marsuci Hermain S.Pi,M.Si**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisikokimia kamaboko berbahan dasar surimi ikan manggabei (*Glossogobius giuris*) pada suhu dan waktu pemasakan berbeda. Metode penelitian yang digunakan yaitu eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial. Faktor A adalah perlakuan waktu pemasakan dengan 2 taraf A1 (20 menit) dan A2 (30 menit), faktor B merupakan perlakuan suhu yang terdiri dari B1(30°C), B2(35°C), B3 (40°C), dan B4(45). Parameter yang diuji adalah organoleptik (uji lipat dan uji gigit), kimiawi (kadar air, kadar protein, pH) dan fisik (derajat putih dan kekuatan gel). Data uji gigit dan uji lipat dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan uji gigit 5,4-8,68 dan uji lipat 2,27-4,76. Pada parameter fisik nilai tertinggi untuk kekuatan gel yaitu 2,53-4,76 bloom, derajat putih 73,92-77,44%, untuk parameter kimiawi kadar air 80,23-82,34%, pH 7,05-7,27, kadar protein 14,8-16,27%.

***Kata kunci : kamaboko, surimi ikan manggabei, suhu dan waktu pemasakan***