

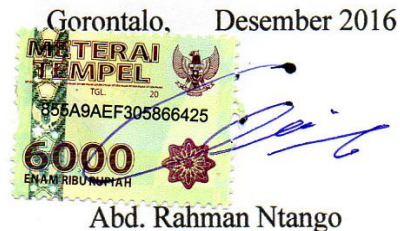
## LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Abd. Rahman Ntango  
NIM : 632 411 028  
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul pemanfaatan ikan belanak (*Mugil dussumieri*) dalam pembuatan bakso dengan bahan pengisi tepung sago (*Metroxylon sp.*) adalah hasil karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi.

Gorontalo, Desember 2016



Abd. Rahman Ntango

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PEMANFAATAN IKAN BELANAK (*Mugil dussumieri*)  
DALAM PEMBUATAN BAKSO DENGAN BAHAN  
PENGISI TEPUNG SAGU (*Metroxylon* sp.)**

**ABD. RAHMAN NTANGO  
NIM. 632 411 028**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diterima:

**Pembimbing I**



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

**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**

**PEMANFAATAN IKAN BELANAK (*Mugil dussumieri*)  
DALAM PEMBUATAN BAKSO DENGAN BAHAN  
PENGISI TEPUNG SAGU (*Metroxylon* sp.)**


**SKRIPSI**

**ABD. RAHMAN NTANGO  
NIM. 632 411 028**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari/ tanggal :Rabu, 21 Desember 2016  
Waktu : 13.00 WITA

**Penguji :**

1. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si  
NIP. 197008172005012001

(.....)

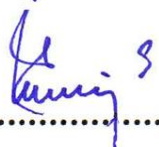
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP.198212042009121004

(.....)

3. Rita Marsuci Harmain, S.Ik, M.Si  
NIP. 197405212002122002

(.....)

4. Dr, Hj, Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si  
NIP. 197110092005012001

(.....)



**Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

**Dr. Abd. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si**  
NIP. 197308102001121001

## ABSTRAK

**Abd. Rahman Ntango. 2016. Pemanfaatan Ikan Belanak (*Mugil dussumieri*) Dalam Pembuatan Bakso Dengan Bahan Pengisi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.). Pembimbing Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan ikan belanak (*Mugil dussumieri*) dalam pembuatan bakso dengan bahan pengisi tepung sagu (*Metroxylon* sp.). Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan tepung sagu sebanyak 30 gr, 40 gr dan 50 gr pada bakso ikan belanak. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik hedonik yang meliputi tekstur, rasa, warna, kenampakan dan aroma yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Wallis*. Jika hasil yang diperoleh berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan untuk melihat perbedaan dari perlakuan formulasi yang diuji. Karakteristik kimia (kadar air, protein, karbohidrat, kadar abu, kadar lemak dan kekenyalan) menggunakan *Rancangan Acak Lengkap* (RAL) dan dianalisis dengan (ANOVA). Penentuan produk terpilih dilakukan berdasarkan nilai hedonik dan nilai kimia pada uji *Bayes*, yang dilanjutkan dengan uji organoleptik mutu hedonik bakso ikan belanak terpilih. Hasil uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa perlakuan formulasi bakso ikan belanak dengan penambahan tepung sagu berbeda menghasilkan karakteristik organoleptik hedonik tekstur, rasa, warna, kenampakan dan aroma yang berbeda nyata. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa karakteristik kimia bakso ikan belanak yaitu kadar air berkisar antara 40,14 - 46,32 %, kadar lemak 0,26 - 0,42 %, kadar protein 24,07 - 27,22 %, kadar karbohidrat 27,60 - 30,34 %, kadar abu 1,26 - 1,86 % dan kekenyalan 2.730,77 - 2.783,73 g/force. Hasil uji penentuan produk terpilih dengan metode bayes diperoleh bahwa formulasi bakso ikan belanak terpilih yaitu formulasi B dengan perbandingan ikan belanak 100 g dan tepung sagu 40 g. Hasil karakteristik mutu hedonik bakso ikan belanak terpilih yaitu memiliki nilai kenampakan 7,36 dengan kriteria bulat beraturan, seragam, sedikit berongga dan warna putih krem, aroma memiliki nilai 7,48 dengan kriteria tidak amis, spesifik bakso ikan namun aroma ikan sedikit berkurang, rasa memiliki nilai 7,72 dengan kriteria enak, namun rasa ikan mulai berkurang, tekstur memiliki nilai 8,48 dengan kriteria padat, cukup kompak dan cukup kenyal.

**Kata Kunci:** *Bakso, ikan belanak (*Mugil dussumieri*), tepung sagu (*Metroxylon* sp.), Organoleptik, Kimia*

## ABSTRACT

**Abd. Rahman Ntango. 2016. Utilization of Mullet (*Mugil dussumieri*) in Production of Meatball with Padding of Sago Flour (*Metroxylon* sp.). Principal supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi.,M.Si. and Co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi.,M.Si.**

This research aims at investigating the utilization of mullet (*Mugil dussumieri*) in production of meatball with padding of sago flour (*Metroxylon* sp.). Treatments of this research are adding sago flour for 30 gr, 40 gr, and 50 gr in mullet meatball. Tested parameter is hedonic organoleptic characteristics encompassing texture, taste, color, appearance and aroma. They are analyzed by *Kruskall Walis*. If the obtained result has significant influence, thus it is continued to Duncan test to observe difference tested formulation treatment. Chemical characteristics (water content, protein, carbohydrate, ash content, fat content and plasticity) apply Completely Randomized Design and analyzed by ANOVA. Determination of selected product is done based on value of hedonic and value of chemical in Bayes test, are then continued with test of hedonic quality organoleptic of selected mullet meatball. Result of Duncan further test reveals that treatment of mullet meatball formulation with different adding of sago flour creates significant differences on hedonic organoleptic characteristics such as texture, taste, color, appearance and aroma. Result of ANOVA test reveals that chemical characteristics of mullet meatball are the water content is about between 40,14 – 46,32%, fat content is 0,26 – 0,42%, protein content is 24,07 – 27,22%, carbohydrate content is 27,60 – 30,34%, ash content is 1,26 – 1,86% and plasticity is 2.730,77 – 2.783,73 g/ force. Result of selected product determination with Bayes obtains formulation of mullet meatball that is formulation B with comparison of mullet 100 g and sago flour 40 g. Result of characteristic of hedonic quality of selected mullet has value of appearance 7,36 with round regular criteria, uniform, little hollow and cream white, the aroma has value of 7,48 with criteria of not fishy, specific of fish meatball, but the aroma of fish is less, has value of 7,72 in delicious criteria, but the taste of fish is started to be decreased, the texture has value of 8,48 in solid criteria, quite compact and chewy.

**Keywords: Meatball, Mullet (*Mugil dussumieri*), sago flour (*Metroxylon* sp.), Organoleptic, Chemical**

