

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**ANALISIS PERBEDAAN MUTU ABON IKAN NIKE
(*Awaous Melanocephalus*) DENGAN METODE PENGGORENGAN
DEEP FRYING DAN PAN FRYING**

**MELISA ARKANI
NIM. 632 409 005**

Telah Diterima Dan Di Setujui Oleh :

Pembimbing I



**Dr. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si
NIP. 19711009 200501 2 001**

Pembimbing II



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

**Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS PERBEDAAN MUTU ABON IKAN NIKE
(*Awaous melanocephalus*) DENGAN METODE PENGGORENGAN
DEEP FRYING DAN PAN FRYING

SKRIPSI

MELISA ARKANI
NIM. 632 409 005

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/ tanggal :

Waktu :

Penguji :

1. Dr. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si
NIP. 19711009 200501 2 001 (.....)
2. Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001 (.....)
3. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 19821204 200912 1 004 (.....)
4. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 19740521 200212 2 002 (.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Abd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810 200112 1 001

ABSTRAK

Melisa Arkani. 632409005. 2016. Analisis Perbedaan Mutu Abon Ikan Nike (*Awaous Melanocephalus*) Dengan Metode Penggorengan *Deep Frying* Dan *Pan Frying*. Pembimbing Ibu Dr. Rieny Sulistijowati S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Ibu Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan mutu organoleptik dan kimia abon ikan nike dengan metode penggorengan berbeda yaitu *Deep Frying* Dan *Pan Frying*. Uji perbedaan organoleptik terdiri dari perbedaan pasangan dan uji perbedaan duo trio pada parameter kenampakan, warna, aroma, rasa dan kerenyahan. Pada pengujian perbedaan mutu kimia parameter yang diuji yaitu kadar air, kadar abu, lemak dan protein. Selanjutnya perbedaan organoleptik dianalisis menggunakan analisis deskriptif dengan cara mengakumulasikan jumlah beda nyata kemudian mencocokkan hasil yang diperoleh dengan nilai pada tabel jumlah terkecil untuk menyatakan beda nyata berdasarkan taraf kesalahan 5%. Sedangkan untuk parameter kimia dianalisis dengan menggunakan *Paired Samples Statistic*. Hasil penelitian diperoleh perbedaannya pada organoleptik perbedaan pasangan menghasilkan kenampakan dan warna abon ikan nike yang berbeda tidak nyata dengan metode *Deep Frying* namun aroma, rasa dan kerenyahan abon ikan nike berbeda nyata pada kedua metode penggorengan tersebut. Hasil uji organoleptik perbedaan duo trio menunjukkan bahwa semua parameter kenampakan, warna, aroma, rasa dan kerenyahan berbeda nyata dengan sampel abon ikan komersial. Hasil uji anova pada mutu kimia abon ikan nike yang diolah dengan metode penggorengan *Deep Frying* menghasilkan kadar air yang berbeda nyata yaitu 40,12 – 45,41 %, kadar lemak yang berbeda nyata yaitu 28,82 - 36,07 %, kadar abu berbeda tidak nyata yaitu 3,39 - 3,77 % dan kadar protein berbeda nyata yaitu 15,17 - 16,48 %.

Kata Kunci: Abon Ikan Nike, Deep Frying, Dan Pan Frying.