

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
NUGGET CUMI-CUMI (*Loligo* sp.)**

SKRIPSI

**OLEH
CUCU CAHYAWATI BINOLOMBONGAN
NIM. 632 410 036**

Telah Diperiksa dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Asri Silvana Nain, 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 Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

FORMULASI DAN KARAKTERISASI ORGANOLEPTIK DAN KIMIA NUGGET CUMI-CUMI (*Loligo* sp.)

SKRIPSI

OLEH
CUCU CAHYAWATI BINOLOMBONGAN
NIM. 632 410 036

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Rabu/ 1 Maret 2017
Waktu : 08.00 Wita

Penguji :

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

(.....)

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

(.....)

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

(.....)

4. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

ABSTRAK

Cucu Cahyawati Binolombongan. 632410036. Formulasi dan Karakterisasi Organoleptik dan Kimia Nugget Cumi-cumi (*Loligo* sp.). Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil formulasi dan karakterisasi nilai hedonik, mutu hedonik dan kimiawi nugget cumi-cumi terpilih. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu formulasi nugget cumi-cumi dan karakterisasi nugget cumi-cumi. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi tepung tapioka dalam formulasi nugget cumi-cumi yang terdiri atas konsentrasi 25 gr, 35 gr dan 45 gr dari berat cumi. Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik hedonik yaitu *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*, dan penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil uji organoleptik hedonik menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka dalam formulasi nugget cumi-cumi memberikan pengaruh yang nyata terhadap tekstur, rasa, aroma, dan kenampakan, tetapi tidak berpengaruh nyata pada warna. Nugget cumi-cumi dengan konsentrasi tepung tapioka 45 gr adalah produk terpilih. Secara organoleptik mutu hedonik, produk terpilih memiliki kriteria tekstur kenyal, kompak, kurang padat, aroma spesifik cumi-cumi kurang kuat, rasa enak cumi-cumi kurang kuat, gurih dan warna kuning kemerahan dan hasil uji kimia nugget cumi-cumi terpilih mengandung kadar air 32,84%, abu 5,22%, protein 17,18%, lemak 19,85% dan karbohidrat 24,89%, hal tersebut memenuhi syarat sesuai SNI 01-6683-2002 untuk nugget ayam kecuali karbohidrat.

Kata Kunci : Cumi-cumi, mutu hedonik, kimia, nugget, tepung tapioka