

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KECAP IKAN BERBAHAN DASAR
NIKE (*Awaous melanocephalus*) HASIL HIDROLISIS DENGAN
SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus, Merr*)**

**SANTI SUMA
NIM. 632 411 113**

Telah memenuhi syarat untuk diterima:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

KECAP IKAN BERBAHAN DASAR
NIKE (*Awaous melanocephalus*) HASIL HIDROLISIS DENGAN
SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus. Merr*)

SKRIPSI

OLEH

SANTI SUMA

NIM. 632411113

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Penguji

Hari/tanggal : Jum'at/3 Maret 2017

Waktu : 08.00

Komisi Penguji :

1. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 198405142008122003
(.....)
2. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 197405212002122002
(.....)
3. Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001
(.....)
4. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004
(.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


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

197308102001121001

ABSTRAK

Santi Suma. 2017. Kecap Ikan Berbahan Dasar Nike (*Awaous melanocephalus*) Hasil Hidrolisis dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*. Merr). Ibu Faiza A. Dali S.Pi M.Si selaku Pembimbing I dan Rita Marsuci Harmain S.IK M.Si selaku Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan mengetahui mutu hedonik (warna, rasa dan aroma) dan mutu kimia (total N, NaCl dan pH) dari kecap ikan nike yang dibuat secara hidrolisis dengan konsentrasi sari buah nanas dan waktu hidrolisis yang berbeda. Metode yang digunakan terdiri dari 2 faktor perlakuan. Setiap faktor terdiri dari 3 taraf. Faktor pertama berupa konsentrasi buah nanas (10%, 15% dan 20%) dan faktor kedua berupa waktu hidrolisis (1 hari, 4 hari dan 7 hari). Parameter yang diuji adalah organoleptik mutu hedonik (warna, aroma dan rasa) dan kimiawi (kadar nitrogen total, kadar NaCl dan pH). Hasil analisis organoleptik diuji menggunakan RAL faktorial dan uji lanjut BNT (Beda Nyata Terkecil). Hasil penelitian menunjukkan penambahan sari buah nanas dan lama hidrolisis tidak memberikan pengaruh nyata ($p>0,05$) terhadap mutu hedonik warna dan aroma tetapi memberikan pengaruh nyata ($p<0,05$) pada nilai rasa dan kimiawi kecap ikan nike. Mutu hedonik (warna, aroma dan rasa) terbaik yaitu pada konsentrasi nanas 20% waktu hidrolisis 7 hari, dengan kriteria warna coklat kekuningan, aroma khas kecap ikan, sedikit aroma buah nanas, rasa enak, spesifik kecap ikan dan asin. Hasil penelitian menunjukkan mutu kimiawi total N terbaik berada pada semua konsentrasi dan lama hidrolisis dengan nilai 1,61-4,97%. Kadar NaCl belum memenuhi standar mutu kecap ikan. Nilai pH terbaik pada semua konsentrasi dan lama hidrolisis, kecuali konsentrasi 10% dan 15% selama 1 hari tidak sesuai dengan standar mutu kecap ikan.

Kata Kunci: ikan Nike (*Awaous melanocephalus*), kecap ikan, mutu kimia, mutu hedonik, nanas (*Ananas comosus*. Merr).