

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sarcun Suleman  
NIM : 632 411 087  
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul pengaruh lama pengasapan terhadap karakteristik mutu organoleptik, kimia dan mikrobiologi dendeng ikan layang (*Decapterus sp.*) asap 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, Maret 2017



Sarcun Suleman

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**PENGARUH LAMA PENGASAPAN TERHADAP KARTERISTIK MUTU  
ORGANOLEPTIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI DENDENG IKAN LAYANG  
(*Decapterus sp.*) ASAP**

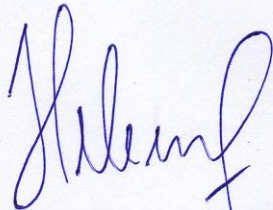
OLEH

SARCUN SULEMAN

NIM: 632 411 116

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

**Pembimbing I**



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

**Pembimbing II**



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

**Mengetahui :**

**Ketua Jurusan**



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH LAMA PENGASAPAN TERHADAP KARAKTERISTIK  
MUTU ORGANOLEPTIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI DENDENG  
IKAN LAYANG (*Decapterus sp.*) ASAP**

**SKRIPSI**

**SARCUN SULEMAN  
NIM. 632411116**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari/ Tanggal : Rabu/ 08 Maret 2017  
Waktu : 11.00 s/d 13.00 Wita

**Penguji :**

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

(.....  


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

(.....  


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

(.....  


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

(.....  




**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

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

## ABSTRAK

**Sarcun Suleman. 2017 Pengaruh Lama Pengasapan Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik, Kimia Dan Mikrobiologi Dendeng Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Asap . Pembimbing Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si Sebagai Pembimbing I dan Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan terhadap karakteristik mutu organoleptik, kimia dan mikrobiologi dendeng ikan layang (*Decapterus* sp.) asap. Perlakuan pada penelitian ini yaitu perlakuan lama pengasapan. Adapun lama pengasapan pada perlakuan penelitian ini yaitu pengasapan 1 jam, pengasapan 2 jam dan pengasapan 3 jam. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik (kenampakan, bau, rasa, tekstur, lendir) yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karakteristik proksimat (protein, kadar air), kadar fenol dan mikrobiologi (*Total Plate Counte*) dianalisis dengan analisis varian (ANOVA). Hasil uji yang berpengaruh dilakukan dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil uji *Kurskal Walis* menunjukkan bahwa nilai mutu organoleptik hedonik dendeng ikan layang asap tertinggi yaitu dengan lama pengasapan 3 jam menghasilkan nilai kenampakan 8,52 dengan kriteria menarik, bersih, coklat emas, bercahaya menurut jenis, bau dengan nilai 8,04 yaitu berada pada kriteria harum asap kuat, tercium bau bumbu dendeng, rasa dengan nilai 8,68 yaitu berada pada kriteria enak, gurih, terasa bumbu dendeng, tekstur dengan nilai 8,44 yaitu berada pada kriteria padat, kompak, kering, antar jaringan erat, serta lendir dengan nilai 9 yaitu berada pada kriteria tidak ada lendir. Karakteristik kadar air dendeng ikan layang asap terendah yaitu berada pada perlakuan lama pengasapan 3 jam dengan jumlah kadar air 49,81%, kadar protein tertinggi berada pada perlakuan lama pengasapan 3 jam yaitu 35,37 % serta kadar fenol terendah yaitu pada perlakuan lama pengasapan 1 jam dengan jumlah fenol 0,1%. Sedangkan karakteristik mikrobiologi terendah yaitu pada perlakuan lama pengasapan 3 jam yaitu dengan jumlah kurang dari  $2,14 \times 10^2$  koloni/ ml.

***Kata Kunci: Dendeng, Ikan, Layang, (Decapterus sp.), Pengasapan, Organoleptik, Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Fenol, Total Plate Counte (TPC)***