

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA SNACK MIE CUMI
TERPILIH DARI METODE PEMASAKAN BERBEDA**

SKRIPSI

**EWIS SUSANTY HARUN
NIM. 632 408 021**

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**



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

PENGESAHAN PEMBIMBING


**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA SNACK MIE CUMI
TERPILIH DARI METODE PEMASAKAN BERBEDA**


SKRIPSI


**OLEH :
EWIS SUSANTY HARUN
NIM. 632 408 021**


Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Senin/ 29 Agustus 2016
Waktu : 10.00-12.00 Wita

Penguji :

1. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 198212042009121004

2. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 197008172005012001

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

4. **Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si** (.....)
NIP. 197702082005012004

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**


Dr. Abdul Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
Nip. 197308102001121001

ABSTRAK

Ewis Susanti Harun. 632408021. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Mie Cumi Terpilih Dari Metode Pemasakan Berbeda. Pembimbing I Lukman Mile, S. Pi, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik dan kimia snack mie terpilih dari metode pemasakan berbeda. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu formulasi mie cumi-cumi dan karakterisasi mi cumi-cumi. Perlakuan pada penelitian ini adalah metode pemasakan yang berbeda yaitu metode pemasakan goreng, kukus goreng dan oven goreng. 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 penelitian menunjukkan bahwa karakteristik mutu organoleptik hedonik snack mie cumi terpilih yaitu dengan metode pemasakan goreng dengan nilai rasa sesudah digoreng adalah 7,40 atau berada pada kriteria rasa cumi kurang kuat; aroma snack mie sesudah digoreng dengan nilai 7,32 atau berada pada kriteria aroma cumi-cumi kurang kuat; kenampakan sesudah digoreng dengan nilai 7,56 atau berada pada kriteria kenampakan utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan tidak rata serta warna cream dan nampak putih cerah serta tekstur sesudah digoreng dengan nilai 7,80 atau berada pada kriteria sangat kering dan cukup renyah. Karakteristik kimia snack mie cumi terpilih yaitu mengandung kadar air sebesar 6,725 %, kadar abu 1,88 %, kadar lemak 18,565 %, kadar protein 11,345 %, kadar karbohidrat 61,485 %, hal tersebut memenuhi syarat sesuai SNI 01-2886-2000 untuk makanan ringan. Kecuali kadar air yang belum memenuhi satandar SNI.

Kata Kunci : Snack mie, cumi-cumi, mutu hedonik, kimia

ABSTRACT

Ewis Susanti Harun. 632408021. Characteristics of Organoleptic and Chemical of Selected Squid Noodle Snack from Different Cooking Method. Principal supervisor is Lukman Mile, S.Pi.,M.Si and Co-supervisor is Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si.

This research aims to investigate characteristics of organoleptic and chemical quality of selected squid noodle snack which is processed by different cooking method. This research consists of 2 stages namely formulation of squid noodle and characterization of squid noodle. Treatments of this research are different cooking method namely fried, fried-steamed, and fried-oven. Data analysis uses hedonic organoleptic test namely Kruskal Wallis which is continued with Duncan further test and determination of selected product is done by Bayes test. Research finding reveals that characteristics of hedonic organoleptic quality of selected squid noodle snack are with fry-cooking method by achieving after-fried taste value of 7,40 or it is in criteria of less strong squid taste; value of aroma of noodle snack after fried is 7,32 or it is in criteria of less strong squid aroma; value of appearance after fried is 7,56 or it is in criteria of less strong squid aroma or it is in appearance criteria of intact, neat, clean, homogeny, uneven thickness and cream color looks lighting white as well as its texture after fried is 7,80 or it is in criteria of very dry and crispy. Chemical characteristics of selected squid noodle are containing water content of 6,725%, ash content of 1,88%, fat content of 18,565%, protein content of 11,345% and carbohydrate content of 61,485%. These have met requirement of SNI 01-2886-2000 for snack, except the water does not meet the standard.

Keywords: Noodle Snack, Squid, Hedonic Quality, Chemical, Noodle

