

PERSETUJUAN PEMBIMBING

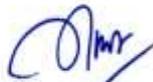
**PENGARUH PENGGUNAAN CUMI-CUMI (*Loligo sp.*) TERHADAP
TINGKAT PENERIMAAN BAKSO DAN UJI MUTU HEDONIK SERTA
KIMIA PRODUK TERPILIH**

SKRIPSI

**OLEH
NONA NOHO
NIM. 632 409 028**

Telah Diterima dan Disetujui Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



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

Pembimbing II



**Asri Silviana Nafiu, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001**

**Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH PENGGUNAAN CUMI-CUMI (*Loligo sp.*) TERHADAP
TINGKAT PENERIMAAN BAKSO DAN UJI MUTU HEDONIK SERTA
KIMIA PRODUK TERPILIH**

SKRIPSI

**OLEH :
NONA NOHO
NIM. 632 409 028**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Senin/ 29 Agustus 2016
Waktu : 13.00-15.00 Wita

Penguji :

- | | |
|--|---|
| 1. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004 | (.....
 |
| 2. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001 | (.....
 |
| 3. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 198405142008122003 | (.....
 |
| 4. Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004 | (.....
 |

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


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

ABSTRAK

Nona Noho. 632409028. Pengaruh Penggunaan Cumi-cumi (*Loligo* sp.) Terhadap Tingkat Penerimaan Bakso dan Uji Mutu Hedonik Serta Kimia Produk Terpilih. Pembimbing I Lukman Mile, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah mengetahui formula dan karakteristik mutu hedonik dan kimia produk bakso cumi-cumi terpilih. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan cumi-cumi dan penelitian utama bertujuan untuk mengetahui formula dan karakteristik mutu bakso cumi-cumi terpilih. Faktor perlakuan adalah konsentrasi cumi-cumi dalam formula bakso, yang terdiri atas 51,55% (A), 58,65% (B) dan 63,94% (C). Analisis data organoleptik menggunakan *Kruskall-wallis* dengan parameter uji yaitu kenampakan, aroma, warna, rasa dan tekstur. Hasil *Kruskall-wallis* berpengaruh nyata, maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih menggunakan uji Bayes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi cumi-cumi 51,55%, 58,65% dan 63,94% pada bakso cumi-cumi berpengaruh nyata terhadap tekstur, rasa, dan aroma, tetapi tidak berpengaruh nyata pada warna dan kenampakan. Berdasarkan uji bayes bakso terpilih adalah bakso dengan konsentrasi cumi-cumi 58,65% dengan kriteria tekstur kenyal, kompak dan kurang padat; aroma spesifik produk kurang kuat; spesifik produk; kenampakan permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah serta hasil uji kimia bakso cumi-cumi terpilih mengandung kadar air 73,55%, abu 0,62%, dan protein 15,34%. Hasil penelitian tersebut memenuhi syarat sesuai SNI 7266-2014 untuk bakso ikan kecuali kadar air yang melebihi batas yang telah ditetapkan dalam SNI.

Kata kunci : *Cumi-cumi (Loligo sp.)*, hedonik, mutu hedonik, uji kimia, bakso.

ABSTRACT

Nona Noho. 632409028. Influence of the Use of Squid (*Loligo sp.*) Towards Level of Meatballs Reception and Hedonic Quality Test as well as Selected Chemical Products. Principal Supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si and Co-Supervisor is Asri Silvana Naitu, S.Pi, M.Si.

The objective of this research is to examine formulas and hedonic quality characteristics as well as chemical products of selected squid meatballs. This research consists of two stages that are preliminary research and major research. The preliminary research aimed at discovering the influence of the use of squid while the major research aimed at identifying formulas and quality characteristics of selected squid meatballs. The treatment factor is the concentration of squid in the meatballs formula, which consists of 51,55% (A), 58,65% (B) and 63,94% (C). Analysis of organoleptic data used *Kruskall-wallis* with parameters test i.e. appearance, flavor color, taste and texture. *Kruskall-wallis* result has real influence, then followed by further testing *Duncan*. Determination of selected product used Bayes test. Research result reveals that the concentration of squid 51,55%, 58,65% and 63,94% in squid meatballs have a real effect on texture, taste, and aroma, but no significant influence on color and appearance. Based on bayes test of selected meatballs is meatballs with squid concentration 58,65% with the criteria of chewy texture, compact and less dense; the specific aroma of the product is less strong; specific product; surface appearance is less smooth; slightly hollow, less bright and chemical test results of selected squid meatballs contain water content 73,55%, ash 0,62% and protein 15,34%. The result of this research is eligible according to SNI 7266-2014 for fish meatballs unless the water content exceeds the limit specified in the SNI.

Keywords: *Squid (Loligo sp.)*, *hedonic*, *hedonic quality*, *chemical test*, *meatballs*.

