

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA KERUPUK
IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*) HASIL SUBSTITUSI
TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA**

SKRIPSI

Oleh
AHMAD DJANGO
NIM. 632 411 020

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Hj Rieny Sulistijowati S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 19821204 200912 1 004

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 19821204 200912 1 004

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA KERUPUK IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*) HASIL SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA

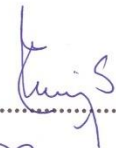
SKRIPSI

AHMAD DJANGO
NIM. 632 411 020

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Rabu 14 Juni 2017
Waktu : 09.00 WITA

Penguji :

1. Dr. Hj Rieny Sulistijowati S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001

(.....


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

(.....


3. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(.....


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

(.....




Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


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

ABSTRAK

Ahmad Django. 2017. Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*C. gariepinus*) Hasil Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Biji Nangka. Pembimbing Dr. Hj Rieny Sulistijowati S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) hasil substitusi tepung tapioka dengan tepung biji nangka serta mengetahui karakteristik mutu hedonik kerupuk ikan lele (*Clarias gariepinus*) terpilih. Perlakuan pada penelitian ini yaitu formulasi substitusi tepung yang meliputi formulasi A (tepung biji nangka 50 g), B (tapioka 30 g : tepung biji nangka 20 g), C (tapioka 20 g : tepung biji nangka 30 g), D (tapioka 10 g : tepung biji nangka 40 g) dan E (50 g tepung tapioka) dengan masing-masing formulasi menggunakan daging ikan lele dumbo sebanyak 100 g. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu tekstur, rasa, kenampakan dan aroma yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Penentuan mutu produk kerupuk ikan lele dumbo (*C. gariepinus*) terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Karakteristik mutu hedonik kerupuk ikan lele dumbo terpilih ialah formula B dengan perbandingan tepung tapioka 30 g dan tepung biji nangka 20 g serta daging ikan lele dumbo 100 g. Data karakteristik kimia yaitu kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu, dan kadar karbohidrat menggunakan RAL dan dianalisis dengan varian (ANOVA). Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa formula kerupuk ikan lele dumbo dengan perbandingan tepung tapioka dan tepung biji nangka serta daging ikan lele dumbo untuk semua perlakuan menghasilkan karakteristik kimia kerupuk ikan lele dumbo yang memenuhi syarat mutu kerupuk berdasarkan (SNI: 01-4307-1996) yaitu kadar air 4,07 – 5,34 %, protein 21,89 – 28,88 %, kadar lemak 5,62 – 27,82 %, sedangkan kadar abu tidak memenuhi syarat mutu berdasarkan SNI yaitu 4,05 – 5,27 %.

Kata Kunci: kerupuk, ikan lele dumbo (Clarias gariepinus), tepung tapioka, tepung biji nangka, organoleptik, kimia.

ABSTRACT

Ahmad Django. 2017. Characteristics of Organoleptic and Fisikokima of Dumbo Catfish Crackers (*C. gariepinus*) Result of Substance Tapioca Flour with Jackfruit Seed Flour. Principal Supervisor is Dr. Hj Rieny Sulistijowati S.Pi, M.Si and Co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

This research aimed at discovering the formula of dumbo catfish crackers (*Clarias gariepinus*) result of substance tapioca flour with jackfruit seed flour as well as identifying the characteristic hedonic quality of selected catfish crackers (*Clarias gariepinus*). Treatment in this research is a flour substitution formulation comprising formulation A (jackfruit seed flour 50 g), B (tapioca 30 g : jackfruit seed flour 20 g), C (tapioca 20 g : jackfruit seed flour 30 g), D (tapioca 10 g : jackfruit seed flour 40 g) and E (tapioca 50 g) with each formulation using dumbo catfish meat as much as 100 g. The parameters tested are organoleptic characteristics through hedonic quality test namely texture, taste, appearance and aroma which were analyzed by using *Kruskall Wallis*. Determination of quality of selected dumbo catfish cracker product (*C. gariepinus*) is done by *Bayes* test. Characteristic hedonic quality of selected catfish crackers is formula B with a ratio of tapioca flour 30 g and jackfruit seed flour 20 g as well as dumbo catfish meat 100 g. Data of chemical characteristics i.e. protein content, fat content, water content, ash content, and carbohydrate content using RAL were analyzed by variant (ANOVA). ANOVA test result shows that the formula of dumbo catfish cracker with a ratio of tapioca flour and jackfruit seed flour as well as dumbo catfish meat for all treatments produce chemical characteristics of dumbo catfish crackers that fulfills the eligibility of crackers quality based on (SNI: 01-4307-1996) that is water content 4,07 – 5,34%, protein 21,89 – 28,88 %, fat content 5,62 – 27,82%, meanwhile ash content does not meet quality requirements based on SNI that is 4,05 – 5,27%.

Keywords: crackers, Dumbo Catfish (*Clarias gariepinus*), Tapioca Flour, Jackfruit Seed Flour, Organoleptic, Chemical.

