

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang berjudul:

**PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG MAIZENA TERHADAP JUMLAH
BAKTERI DAN KADAR AIR PADA NUGGET IKAN NIKE**

Oleh

**Suryanti
NIM. 431 413 098**

Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Diuji

Pembimbing I



Dr. Margaretha Solang, M.Si
NIP. 196803151993032001

Pembimbing II



Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes
NIP. 198203132008121003

**Mengetahui
Ketua Jurusan Biologi**



Dr. Elya Nusantari, S.Pd. M.Pd
NIP. 19720917 199903 2 001






LEMBAR PENGESAHAN
Skripsi yang berjudul:
PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG MAIZENA TERHADAP JUMLAH
BAKTERI DAN KADAR AIR PADA NUGGET IKAN NIKE

OLEH
SURYANTI
NIM. 431 413 098

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

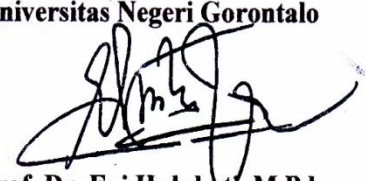
Hari/Tanggal: Jumat, 16 Juni 2017
Waktu : 08.00 s/d 09.15 wita
Tempat : Laboratorium Botani

Penguji/Pembimbing

- | | | |
|------------------------------------|----------------|---|
| 1. Dr. Djuna Lamondo, M.Si | (Penguji 1) | 1.....
 |
| 2. Dr. Laksmyn Kadir, S.Pd., M.Kes | (Penguji 2) | 2.....
 |
| 3. Dr. Elya Nusantari, M.Pd | (Penguji 3) | 3.....
 |
| 4. Dr. Margaretha Solang, M.Si | (Pembimbing 1) | 4.....
 |
| 5. Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes | (Pembimbing 2) | 5.....
 |

Gorontalo, 16 Juni 2017

Mengetahui,
Dekan Fakultas Matematika dan IPA
Universitas Negeri Gorontalo


Prof. Dr. Evi Hulukat, M.Pd
NIP. 19600530 198603 2 001

ABSTRAK

Suryanti. 2017. Skripsi “Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Jumlah Bakteri dan Kadar Air pada Nugget Ikan Nike”. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan IPA, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Margaretha Solang, M.Si, dan Pembimbing II Syam S. Kumaji, S.Pd, M.Kes.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung maizena terhadap jumlah bakteri dan kadar air pada nugget ikan nike. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 4 perlakuan yaitu perlakuan pertama A= konsentrasi tepung maizena 10%, B=konsentrasi tepung maizena 15%, C= konsentrasi tepung maizena 20%, D= konsentrasi tepung maizena 25% dan 6 kali ulangan. Analisis data menggunakan analisis varians (*One Way ANOVA*) dengan taraf kepercayaan α (0,01). Uji lanjut untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan digunakan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan jumlah bakteri pada konsentrasi 10% sebesar $5,4 \times 10^5$ CFU/gr, konsentrasi 15% sebesar $4,4 \times 10^5$ CFU/gr, konsentrasi 20% sebesar $2,4 \times 10^5$ CFU/gr, konsentrasi 25% sebesar $1,2 \times 10^5$ CFU/gr. Jumlah kadar air pada konsentrasi 10% sebesar 52,67%, konsentrasi 15% sebesar 49,87%, konsentrasi 20% sebesar 48,33%, konsentrasi 25% sebesar 42,13%. Hasil analisis varians menunjukkan terdapat pengaruh konsentrasi tepung maizena terhadap jumlah bakteri dan kadar air pada nugget ikan nike, hal ini ditunjukkan dengan nilai sig. (*p*) jumlah bakteri pada hari ke lima sebesar $0,001 < \text{sig. } (\alpha) 0,01$ dan nilai sig. (*p*) kadar air pada hari ke lima sebesar $0,000 < \text{sig. } (\alpha) 0,01$. Hasil uji DMRT menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pada tiap konsentrasi. Hasil rata-rata konsentrasi tepung maizena 25% menunjukkan jumlah bakteri dan kadar air paling rendah.

Kata Kunci: *Konsentrasi Tepung Maizena, Jumlah Bakteri, Kadar Air, Nugget Ikan Nike*

ABSTRACT

Suryanti. 2017. Skripsi "Influence of Cornstarch Flavor Concentrate towards Number of Bacteria and Water Content in *Nike* Fish Nugget". Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Science, State University of Gorontalo. Principal supervisor is Dr. Margaretha Solang, M.Si. and Co-supervisor is Syam S. Kumaji, S.Pd, M.Kes.

This research aims to investigate influence of cornstarch flavor concentrate towards number of bacteria and water content in *nike* fish nugget. This research uses experimental method with Completely Randomized Design consisting of 4 treatments namely treatment A = cornstarch flavor concentrate for 10%, B = cornstarch flavor concentrate for 15%, C = cornstarch flavor concentrate for 20%, D = cornstarch flavor concentrate for 25% and 6 repetitions. Data are analyzed by Analysis of Variance (One Way ANOVA) with level of significance $\alpha = 0,01$. Further test uses Duncan Multiple Range Test (DMRT) to investigate difference among treatments. Research findings reveal that number of bacteria in concentrate of 10% is $5,4 \times 10^5$ CFU/gr, concentrate of 15% is $4,4 \times 10^5$ CFU/gr, concentrate of 20% is $2,4 \times 10^5$ CFU/gr, concentrate of 10% is $1,2 \times 10^5$ CFU/gr. Number of water content in concentrate of 10% is 52,67%, concentrate of 15% is 49,87%, concentrate of 20% is 48,33% and concentrate of 25% is 42,13%. Finding of variance analysis reveals that there is influence of cornstarch flavor concentrate towards number of bacteria and water content in *nike* fish nugget as this is shown by value of sig. (p) number of bacteria in the fifth day for $0,001 < \text{sig. } (\alpha) 0,01$ and value of sig. (p) number of water content in the fifth day for $0,000 < \text{sig. } (\alpha) 0,01$. Finding of DMRT reveals that concentrate of cornstarch flavor of 25% shows low number of bacteria and water content.

Keywords: Concentrate of Cornstarch Flavor, Number of Bacteria, Water Content, *Nike* Fish Nugget

