**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI NILAI SENSORI DAN MUTU KIMIA KERUPUK BERBAHAN DASAR IKAN GABUS (*Channa striata*) DAN TEPUNG KULIT UBI KAYU (*Manihot esculenta Cranz*)**

**SKRIPSI**

**VIKRY SULEMAN**
**NIM : 632 411 024**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji:

| Pembimbing I | Pembimbing II |
|---|---|
| **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si** | **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** |
| **NIP. 197008172005012001** | **NIP. 198212042009121004** |

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan**
**Teknologi Hasil Perikanan**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI NILAI SENSORI DAN MUTU KIMIA KERUPUK BERBAHAN DASAR IKAN GABUS (*Channa striata*) DAN TEPUNG KULIT UBI KAYU (*Manihot esculenta Cranz*)**

**SKRIPSI**

**VIKRY SULEMAN**
**NIM.632 411 024**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/tanggal : Jumaat, 08 Desember 2017
Waktu : 09.00 Wita

**Penguji**

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

2. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** (.....)
   **NIP. 19821204200912100**

3. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.Ik, M.Si** (.....)
   **NIP. 197702082005012004**

4. **Rita Marsuci Harmain, S.Ik, M.Si** (.....)
   **NIP. 197405212002122002**

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

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
DEKAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

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

# ABSTRAK

**Vikry Suleman. 2017. Formulasi dan Karakterisasi Nilai Sensori dan Mutu Kimia Kerupuk Berbahan Dasar Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Tepung Kulit Ubi Kayu (*Manihot esculenta Cranz*). Pembimbing Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan mutu kimia kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung kulit ubi kayu serta penentuan formula karakterisasi baik organoleptik dan mutu kimia kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung kulit ubi kayu. Perlakuan pada penelitian yaitu formulasi ikan gabus sebanyak 100 gr dan tepung kulit ubi kayu 70 g, 100 gr, 130 gr dan 160 gr. Parameter yang di uji meliputi uji hedonik yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karaktristik kimia menggunakan RAL dan dianalisis dengan varian (ANOVA). Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes* dan uji mutu hedonik. Hasil uji *Kurskal Walis* menunjukkan berpengaruh pada seluruh parameter uji yaitu tekstur berada pada kriteria agak suka hingga suka dengan nilai 5,92 - 7,16; rasa kerupuk ikan gabus berada pada kriteria agak suka hingga suka dengan nilai 6,44 - 7,24; warna kerupuk ikan gabus berada pada kriteria agak suka hingga sangat suka dengan nilai 5,84 - 7,52; kenampakan kerupuk ikan gabus berada pada kriteria agak suka hingga suka dengan nilai 5,84 - 7,24 serta aroma kerupuk ikan gabus berada pada kriteria suka dengan nilai 6,76 - 7,44. Hasil uji mutu kimia menunjukkan berpengaruh terhadap karakteristik kimia kerupuk ikan gabus yaitu kadar serat 7,02 – 8,55 %, karbohidrat 71,74 – 75,79 %, protein 10,29 – 14,03 %, kadar lemak 6,07 – 9,45 %, kadar abu 4,71 – 5,82 % serta kadar air 4,08 – 5,38 %. Karakteristik mutu hedonik terpilih yaitu memiliki nilai kenampakan dengan nilai 7,24 atau berada pada kriteria kenampakan utuh, rapi, bersih, warna cerah agak kecoklatan; aroma dengan nilai 7,44 atau berada pada kriteria aroma ikan gabus dan kulit ubi kayu kuat; rasa sesudah digoreng dengan nilai 6,72 atau berada pada kriteria rasa ikan gabus dan kulit ubi kayu kurang kuat serta tekstur dengan nilai 7,16 atau berada pada kriteria kering dan renyah.



***Kata Kunci: kerupuk, ikan gabus (Channa striata), substitusi tepung kulit ubi kayu (Manihot esculenta Cranz), Organoleptik, Kimia***

## ABSTRACT

**Vikry Suleman. 2017. Formulation and Characterization of Sensory Value and Chemical Quality of Kerupuk (Typical Indonesian Crackers) Made of Snakehead Murrel (*Channa striata*) and Cassava (*Manihot esculenta Cranz*) Skin Flour. Principal supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi.,M.Si and Co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi.,M.Si.**

This research aims to investigate acceptance rate of chemical quality of kerupuk made of snakehead murrel with adding cassava skin flour and determination of characterization formula either organoleptic or chemical quality of kerupuk made of snakehead murrel with adding cassava skin flour. Treatments of this research are formulation of snakehead murrel for 100 gr and cassava skin flour for 70 gr, 100 gr, 130 gr and 160 gr. The observed parameter comprises hedonic test that is analyzed by Analysis of Variance (ANOVA). Determination of selected product is done by Bayes test and hedonic quality test. Finding of Kruskall Wallis test shows that it influences all the observed parameters of test namely texture is in little like to like criteria with score 5,92-7,16; taste of snakehead murrel kerupuk is in rather like to like criteria with score 6,44-7,24; color of snakehead murrel kerupuk is in rather like to very like criteria with score 5,84-7,52; appearance of snakehead murrel kerupuk is in rather like to like criteria with score 5,84-7,24 and aroma of snakehead murrel kerupuk is in like criteria with score 6,76-7,44. Finding of chemical quality test shows that it influences chemical characteristics of snakehead murrel kerupuk namely fiber content for 7,02-8,55%, carbohydrate for 71,74-75,79%, protein for 10,29-14,03%, fat content for 6,07-9,45% and ash content for 4,71-5,82%. Characteristics of selected hedonic quality are that those who have value of appearance for 7,24 or in criteria of full, well-structured, clean, bright color in rather brown; aroma with value for 7,44 or in criteria of strong aroma of snakehead murrel and cassava skin; taste after being fried with score for 6,72 or in criteria of less strong taste of snakehead murrel and cassava skin and texture with score for 7,16 or in criteria of dry and crisp.



***Keywords: kerupuk, snakehead murrel (Channa striata), substitution of cassava (Manihot esculenta Cranz) skin flour, Organoleptic, Chemical***



UPT. BAHASA