

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA IKAN PARI (*Dasyatis sp.*) KERING
DENGAN PERENDAMAN EKSTRAK BUAH BELIMBING WULUH
(*Averrhoa blimbi* L.)**

SKRIPSI

**HADRI DJON
NIM. 632 411 060**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

**Mengetahui
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA IKAN PARI (*Dasyatis* sp.) KERING
DENGAN PERENDAMAN EKSTRAK BUAH BELIMBING WULUH
(*Averrhoa blimbi* L.)


SKRIPSI

HADRI DJON
NIM. 632 411 060

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertanggung Jawabkan di Depan Dewan Penguji
Hari/Tanggal : Kamis, 04 Januari 2018
Waktu : 13.00 - 15.00 Wita
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji:

1. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001

(.....


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

(.....


3. Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003

(.....


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

(.....




Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dr. Abd. Hafidz Olij, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121002

ABSTRAK

Hadri Djon, 2018. Mutu Organoleptik dan Kimia Ikan Pari (*Dasyatis* sp.) Kering dengan Perendaman Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L). Pembimbing Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh perendaman daging ikan pari (*Dasyatis* sp.) menggunakan ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi* L.) dengan konsentrasi berbeda terhadap mutu organoleptik dan kimia, serta kandungan urea ikan pari kering yang dihasilkan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu perendaman daging ikan pari menggunakan larutan ekstrak belimbing wuluh dengan konsentrasi ekstrak 25% (A), 50% (B) dan 75% (C). Data karakteristik organoleptik uji mutu hedonik yaitu kenampakan, bau dan tekstur yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskal Wallis*. Parameter kimia yang diuji terdiri dari kadar urea, kadar protein, dan kadar air. Analisis data untuk kadar urea yaitu analisis deskriptif kuantitatif menggunakan *Microsoft excel function*. Untuk kadar protein dan kadar air menggunakan RAL dan dianalisis dengan *Analisis of Varians* (ANOVA). Hasil uji *Kruskall Wallis* menunjukkan bahwa perlakuan perendaman dengan ekstrak belimbing wuluh berbeda berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik bau, tetapi tidak berpengaruh terhadap kenampakan dan tekstur ikan pari kering. Berdasarkan penilaian panelis karakteristik mutu hedonik bau, kenampakan dan tekstur, berbeda signifikan terdapat pada perlakuan perendaman dengan konsentrasi ekstrak belimbing wuluh 75% bau memiliki nilai 7.89 kriteria kurang harum, sedikit bau tambahan; kenampakan dengan nilai 7,84 kriteria utuh, bersih kurang rapi, bercahaya menurut jenis; tekstur dengan nilai 7,91 kriteria padat, kompak, lentur, kurang kering. Hasil analisis kadar urea menggunakan LC-MS diperoleh kadar urea sampel C konsentrasi ekstrak (75%) yaitu 0,16 g/mL. Hasil analisis ANOVA untuk uji kadar protein dan kadar air dengan perlakuan perendaman ekstrak belimbing wuluh tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein dan kadar air ikan pari kering. Penggunaan ekstrak belimbing wuluh pada konsentrasi 75% diperoleh kadar protein 13,7% dan kadar air dengan nilai 16,21%.

Kata Kunci: Belimbing wuluh (Averrhoa blimbi L.), Ikan pari kering (Dasyatis sp.) Organoleptik, urea, protein.

ABSTRACT

Hadri Djon, 2018. Quality of Organoleptic and Chemical of Dried Stingray (*Dasyatis* sp.) Immersion Using Starfruit (*Averrhoa blimbi* L) Extract. Principal Supervisor is Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si and Co Supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si.

This research aims at analyzing the influence of stingrays (*Dasyatis* sp.) immersion using starfruit (*Averrhoa blimbi* L) extract with different concentration towards organoleptic quality and chemical, along with urea content produced by dried stingray. The treatment is stingrays immersion using star fruit extract with extract concentrations are 25% (A), 50% (B), 75% (C). Organoleptic characteristic data of hedonic quality test are appearance, odor, and texture which analyzed using Kruskal Wallis. Chemical parameter tested consists of urea content, protein content, and moisture content. Data analysis on urea content uses quantitative descriptive with Microsoft excel function. Protein and moisture contents use RAL and analyzed by Analysis of Varians (ANOVA). The result of Kruskal Wallis test points out that immersion treatment with star fruit has different significant influence on odor hedonic quality, yet it does not have an influence on dried stingray's appearance and texture. Based on panelist judging, the characteristic which having significant difference of odor hedonic quality, appearance and texture is on the immersion treatment using star fruit with 75% extract concentration. The odor value is 7.89 with less fragrant criteria, a little additional odor; the appearance value is 7,84 with full criteria, clean and less tidy, radiant by type; The texture value is 7.91 with dense criteria, compact, supple, less dry. Result of urea content analysis using LC-MS showed that C, the extract concentration (75%) sample of urea content, is 0,16 g/ml. Result of ANOVA analysis testing protein and moisture contents with immersion treatment using star fruit does not have significant influence towards dried stingray's protein and moisture contents. The use of star fruit extract on 75% concentration showed 13,7% protein content and 16.21% moisture content

Keywords: Star Fruit (*Averrhoa blimbi* L.), Organoleptic Dried Stingray (*Dasyatis* sp.), Urea, Protein

