

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PENGARUH TEPUNG SAGU (*Metroxylon sp.*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU KAKI NAGA  
IKAN LAYANG (*Decapterus macrosoma*)**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**ELISYANTI MUSA  
NIM: 632411095**

Telah memenuhi syarat untuk diseminarkan dan disetujui oleh :

**Pembimbing I**



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

**Pembimbing II**



**Asri Silvana Naitu, S.Pi, M.Si  
NIP. 197008172005012001**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH TEPUNG SAGU (*Metroxylon sp.*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU KAKI NAGA  
IKAN LAYANG (*Decapterus macrosoma*)**

**SKRIPSI**

**ELISYANTI MUSA  
NIM. 632411095**





Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan dewan penguji:

Hari/tanggal : Senin/ 18 Desember 2017

Waktu : 10.00-12.00 WITA

Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

**Komisi Penguji**

1. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si**  
NIP. 198212042009121004 (.....)
2. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**  
NIP. 197008172005012001 (.....)
3. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si**  
NIP. 197405212002122002 (.....)
4. **Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si**  
NIP. 197702082005012004 (.....)

Gorontalo, Januari 2018  
Mengetahui,  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
  
**Dr. Abd. Hafidz Oli, S.Pi, M.Si**  
NIP. 197308102001121001

## ABSTRAK

**Elisyanti Musa. 632411095. 2018. Pengaruh Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Mutu Kaki Naga Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*). SKRIPSI. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. H. Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tepung sagu (*Metroxylon* sp.) terhadap produk kaki naga ikan layang (*Decapterus macrosoma*) ditinjau dari segi organoleptik hedonik dan mutu kimia, serta mengetahui karakteristik produk terpilih. Perlakuan pada penelitian ini yaitu formulasi dengan penggunaan tepung sagu yang terdiri dari empat formulasi yaitu dengan perbandingan ikan layang dan tepung sagu, yaitu A (100 : 10); B (100 : 15); C (100 : 20); dan D (100 : 25). Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji hedonik dengan atribut kenampakan, warna, aroma, rasa dan tekstur. Parameter uji proksimat yang diuji adalah kadar protein, kadar abu, kadar air, lemak dan karbohidrat. Hasil uji hedonik dianalisis menggunakan *Kruskall Walis* dan dilanjutkan dengan uji duncan. Hasil uji mutu kimia dianalisis dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji BNT. Hasil uji *Bayes* produk kaki naga ikan layang (*Decapterus macrosoma*) terpilih adalah formula dengan penambahan tepung sagu 20g. Karakteristik organoleptik mutu hedonik produk kaki naga ikan layang terpilih yaitu memiliki tekstur bersifat *juiceness*, kompak dan padat; rasa enak, terasa ikan dan tepung sedikit kuat, dan gurih; aroma spesifik ikan dan sagu sedikit kuat; kenampakan utuh, rapi, homogen dan warna kuning kemerahan serta warna kuning kemerahan. Sedangkan untuk nilai proksimatnya yaitu kadar protein sebesar 12,97%, kadar karbohidrat sebesar 16,77 %, kadar air 55,07 %, kadar lemak 12,63%, dan kadar abu 2,57 %.

***Kata Kunci: Ikan Layang (Decapterus macrosoma), Kaki Naga Ikan, Tepung Sagu, Organoleptik, Proksimat***

## ABSTRACT

Elisyanti Musa. 632411095. 2018. The Influence of Sago Flour towards Quality Characteristic of Cheroot Fish (*Decapterus macrosoma*) Drum Stick. SKRIPSI. Department of Fisheries Technology. Faculty of Fisheries and Marine Science. State University of Gorontalo. Principal Supervisor is H. Lukman Mile, S.Pi, M.Si and Co Supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si

This research aims at finding out the influence of sago flour towards quality characteristic of cheroot fish (*Decapterus macrosoma*) drum stick in the aspect of hedonic organoleptic and chemical qualities as well as finding out characteristic of selected products. The treatment is a formulation with the use of sago flour consisting of four formulations with the comparison between cheroot fish and sago flour is A (100 : 10); B (100 : 15); C (100 : 20); and D (100 : 25). Tested parameter is organoleptic characteristic through hedonic test with sensory attributes consisting of appearance, odor, flavor, and texture. Tested parameter of proximate test is protein content, ash content, moisture content, fat, and carbohydrate. Hedonic test result is analyzed through Kruskal Wallis and followed by Duncan test. Chemical quality result is analyzed through ANOVA and followed by BNT test. Bayes test result of selected cheroot fish (*Decapterus macrosoma*) drum stick is a formulation of extra 20 kg sago flour. Characteristic of hedonic organoleptic quality of selected cheroot fish drum stick product has juiciness texture, compact and dense; tasty, fish and flour taste a little strong; the aroma of fish and sago are little strong; the appearance is full, neat, homogenous and the color is rosewood. Meanwhile, the proximate value of protein content is 12,97%, carbohydrate content is 16,77%, moisture content is 55,07%, fat content is 12,63%, and ash content is 2,57%.

**Keywords:** *Cheroot fish (Decapterus macrosoma), Drum Stick, Sago Flour, Organoleptic, Proximate.*