PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN BUMBU TERHADAP MUTU DENDENG FILLET IKAN JULUNG-JULUNG (*Hemirhamphus* sp) SETELAH PENGGORENGAN

SKRIPSI

ROVIN POLUTU
NIM. 632 412 036

Telah memenuhi Syarat Untuk Diterima Komisi Pimbimbing

Pembimbing I	Pembimbing II
Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si	**Lukman Mile, S. Pi, M.Si**
NIP. 197702082005012004	**NIP. 198212042009121004**

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN BUMBU TERHADAP MUTU DENDENG FILLET IKAN JULUNG-JULUNG (*Hemirhamphus* sp) SETELAH PENGGORENGAN

SKRIPSI

ROVIN POLUTU
NIM. 632 412 036

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertaggung jawabkan di Depan Dewan Penguji
Hari/tanggal : Rabu, 20 Desember 2017
Waku : 08.00-10.00 Wita
Tempat : Ruang Komprensif Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan

Penguji :

1. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
   NIP. 97702082005012004 (.....)
2. **Lukman Mile, S. Pi, M.Si**
   NIP. 198212042009121004 (.....)
3. **Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S. S.Pi, M,Si**
   NIP. 197110092005012001 (.....)
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

Tanggal lulus : Rabu, 20 Desember 2017

ABSTRAK

Rovin Polutu. 632412036. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu Terhadap Mutu Dendeng Fillet IkanJulung-Julung (*Hemirhamphus* sp) Setelah Penggorengan, Dibawah Bimbingan Nikmawantisusanti Yusuf, S.IK, M.Si Sebagai pembimbing I danLukman Mile , S.Pi, M.Si Sebagai pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap mutu dendeng fillet ikan julung-julung (*Hemirhamphus* sp) setelah penggorengan. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahulan yaitu untuk menentukan suhu pengeringan dan formulasi terbaik yang digunakan pada pembuatan dendeng penelitian utama yaitu karakterisasi mutu organolepik dan kimia dendeng ikan julung- julung (*Hemirhamphus* sp) setelah penggorengan. Perlakuan pada penelitian ini adalah lama perendaman (12,15 dan 18 jam). Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik yaitu *Kruskal Walllis* dengan parameter uji yaitu tekstur, rasa, warna, aroma dan untuk analisis kimia mengunakan analisis varian (ANOVA). Apabila hasil berpegaruh nyata ($p<0,05$) maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*, kemudian untuk penetuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil uji *Kruskal Walllis* menujukan bahwa perendaman dalam larutan bumbu terhadap dendeng fillet ikan julung-julung setelah penggorengan memberikan pengaruh nyata ($p<0,05$) terhadap tekstur, rasa, warna dan aroma. Hasil uji anova bahwa perendaman dalam larutan bumbu terhadap dendeng fillet ikan julung-julung setelah penggorengan memberikan pengaruh nyata hampir pada seluruh parameter kimia kecuali kadar protein. Hasil uji *Bayes* menujukan bahwa dendeng ikan julung-julung setelah penggorengan dengan perlakuan perendaman 18 jam adalah produk terpilih. Karakterstik mutu hedonik dendeng ikan julung-julung terpilih memiliki tekstur yang renyah serta rasa enak dan gurih, warna coklat kekuningan mengilap dan aroma sangat berbau aroma ikan dan bumbu tambahan. Dan memiliki kandungan kadar protein 55, 49%, Kadar air 11,9% kadar lemak 12,64%, kadar abu 6,44% dan kadar karbohidrat 12,52 %

Kata kunci: Ikan Julung-Julung (*Hemirhamphus* sp), Dendeng, Larutan Bumbu, Organoleptik, Proksimat.

ABSTRACT

Rovin Polutu. 632412036. The Influence of Immersion Length in Spice Solution on Quality of Dried Spiced Fillet of Garfish (*Hemirhamphus* sp) after Frying. Principal supervisor is Nikmawantisusanti Yusuf, S.IK, M.Si and Co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi., M.Si.

This research aims to investigate how the influence of immersion length on spice solution on quality of dried spiced fillet of garfish (*Hemirhamphus* sp) after frying is. This research comprises 2 stages namely preliminary research and main research. The preliminary research is aimed to determine drying temperature and the best formulation used to make dried spiced while the main research is characteristics of organoleptic and chemical quality of dried spiced of garfish (*Hemirhamphus* sp) after frying. Treatment of this research is immersion length (12, 15 and 18 hours). Organoleptic testing uses Kruskal Wallis data analysis by having observed parameters namely texture, taste, color and aroma while chemical analysis uses analysis of variance (ANOVA). If the finding has significant influence ($p<0,05$), thus it is continued to Duncan's Multiple Range Test. Then, determination of selected product is done by Bayes test. Finding of Kruskal Wallis test shows that immersion in spice solution on dried spiced garfish fillet after frying gives significant influence ($p<0,05$) towards texture, taste, color and aroma. Finding of ANOVA test is that the immersion gives significant influence to almost all the chemical parameters except protein content. Then, finding of Bayes test shows that the selected product is dried spiced garfish fillet with 18 hours immersion. Characteristics of hedonic quality of the selected dried spiced garfish fillet are having crisp texture and delicious, shining yellowish-brown and fish and additional spice aroma. In detail, it has protein content for 55,49%, water content for 11,9%, fat content for 12,64%, ash content for 6,44% and carbohydrate content for 12,52%.

Keywords: Garfish (*Hemirhamphus* sp), Dried Spiced, Spice Solution, Organoleptic, Proximate

UPT. BAHASA