

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA CENIL IKAN TUNA
(*Thunnus albacores*) YANG DIFORTIFIKASI DENGAN RUMPUT LAUT
(*Kappaphycus alvarezii*)**

SKRIPSI

KAMAL

NIM. 632 411 023

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Pembimbing I



DR. Hj Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si
NIP. 19711009 200501 2001

Pembimbing II



Nikmawafisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 19770208 200501 2004

**Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP: 19821204 200912 1004

LEMBAR PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA CENIL IKAN TUNA
(*Thunnus albacores*) YANG DIFORTIFIKASI DENGAN RUMPUT LAUT
(*Kappaphycus alvarezii*)**

SKRIPSI

OLEH

KAMAL

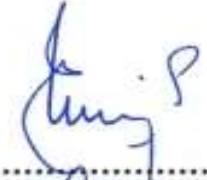
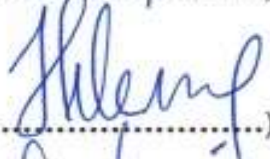


NIM. 632 411 023

Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan dewan penguji:

Hari/tanggal : Kamis/ 01 Februari 2018

Waktu : 10.00 WITA

Penguji

- | | |
|---|---|
| 1. Dr. Hj Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si
NIP. 19711009 200501 2001 | (.....
 |
| 2. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 19770208 200501 2004 | (.....
 |
| 3. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 19840514 200812 2003 | (.....
 |
| 4. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 19821204 200912 1004 | (.....
 |



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

Dr. Abd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Kamal. 2018. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Cenil Ikan Tuna (*Thunnus albacores*) yang Fortifikasi dengan Rumput Laut (*K. alvarezii*). Pembimbing Dr. Hj Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis organoleptik mutu hedonik serta mutu kimia formula cenil ikan tuna (*Thunnus albacores*) terpilih. Perlakuan pada penelitian ini yaitu formulasi tepung tapioka 60 gr dan daging ikan tuna sebanyak 80 gr yang difortifikasi bubur rumput laut *K. alvarezii* sebanyak 5 gr, 10 gr, dan 15 gr. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu tekstur, rasa, kenampakan, dan aroma yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Wallis*. Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes* yang dilanjutkan dengan uji mutu hedonik produk cenil ikan tuna. Hasil uji *Kurskal Wallis* menunjukkan bahwa difortifikasi rumput laut *K. alvarezii* berpengaruh terhadap nilai mutu hedonik pada seluruh parameter uji. Hasil uji *Duncan* nilai berbeda signifikan terdapat pada formulasi B dengan nilai tekstur 7,72 berada pada kriteria padat, kompak kenyal, rasa dengan nilai 7,72 kriteria enak, rasa ikan sedikit berkurang, kenampakan dengan nilai 7,76 kriteria bentuk bulat beraturan, seragam, sedikit berongga, warna hijau sedikit berkurang; dan aroma dengan nilai 7,64 kriteria tidak amis, spesifik cenil ikan sedikit berkurang. Hasil uji bayes menunjukkan bahwa formulasi cenil terpilih yaitu 80 gr : 60 gr : 10 gr. Karakteristik kimia produk cenil ikan tuna terpilih memiliki kadar protein 16.63%, serat kasar 6,13 %.

Kata Kunci: cenil, ikan tuna (Thunnus albacores), K. alvarezii, Organoleptik, protein, kimia.

ABSTRACT

Kamal. 2018. Organoleptic and Chemical Characteristics of Yellowfin Tuna (*Thunnus albacores*) Cenil Fortified by Seaweed (*K. alvarezii*). The principal supervisor is Dr. Hj. RienySulistijowati, S.Pi, M.Si, and Co-supervisor is Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

The research is aimed to analyze organoleptic of hedonic quality and chemical quality of selected yellowfin tuna (*Thunnus albacores*) cenil formula. The treatments in this research comprise a formulation of tapioca flour for 60 gr, and tuna meat for 80 gr fortified by seaweed *K. alvarezii* porridge for 5 gr, 10 gr, and 15 gr. The tested parameter is organoleptic characteristics through a hedonic quality test for texture, taste, appearance, and aroma analyzed by applying Kruskal Wallis. The determination of selected product is done by using Bayes test that is continued with a hedonic quality test of tuna cenil. The result of Kruskal Wallis test revealed that fortified seaweed *K.alvarezii* influenced the value of hedonic quality throughout tested parameters. Then, the value of Duncan test found significant difference in formulation B as presented by the score of texture for 7,72 with criteria of solid, chewy, and compact; the taste for 7,72 with criteria of tasty, the taste of fish is slightly reduced; the appearance for 7,76 with criteria of regular rounded, uniform, slightly hollow, and slightly reduced green; and the aroma for 7,64 with criteria of not fishy and specific of fish cenil is slightly reduced. Next, the Bayes test obtained selected cenil formulation namely 80 gr: 60 gr: 10 gr. The chemical characteristics of selected tuna cenil are containing protein content for 16.63% and crude fiber for 6.13%.

Keywords: cenil, tuna (*Thunnus albacores*), *K. alvarezii*, Organoleptic, protein, chemical