

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA NUGGET IKAN TERBANG (*Hirundichthys oxycephalus*) HASIL FORTIFIKASI DENGAN TEPUNG KEONG BAKAU (*Telescopium telescopium*)

SKRIPSI

Oleh

HARIS DANO
NIM. 632 411 044

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Rienv Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001

Pembimbing II



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAIAN

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA NUGGET IKAN TERBANG (*Iirundichthys oxycephalus*) HASIL FORTIFIKASI DENGAN TEPUNG KEONG BAKAU (*Telescopium telescopium*)

SKRIPSI

Oleh

HARIS DANO
NIM. 632411044

Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan dewan penguji:

Hari/tanggal : Senin/ 26 Maret 2018

Waktu : 10.00 WITA

Penguji

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

(.....)

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

(.....)

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

(.....)

4. **Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si**
NIP. 198405142008122003

(.....)

Gorontalo, Maret 2018

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

ABSTRAK

HARIS DANO. 2018. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Nugget Ikan Terbang (*Hirundichthys oxycephalus*) Hasil Fortifikasi Dengan Tepung Keong Bakau (*Telescopium telescopium*). Dibimbing oleh Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik dan kimia nugget ikan terbang hasil fortifikasi dengan tepung keong bakau. Faktor perlakuan pada penelitian adalah fortifikasi tepung keong bakau dalam formula nugget ikan yang terdiri atas 5 g, 10 g, dan 15 g. Analisis data organoleptik mutu hedonik yang digunakan adalah RAL dan uji *Duncan*. Hasil uji *Duncan* menunjukkan bahwa nugget ikan terbang hasil fortifikasi dengan tepung keong bakau, formula C (fortifikasi tepung keong bakau 15 g : ikan terbang 50 g) signifikan dapat meningkatkan mutu hedonik pada parameter kenampakan, rasa, tekstur, dan bau. Hasil uji metode bayes menunjukkan bahwa nugget ikan terbang yang difortifikasi dengan tepung keong bakau Pada formula C (tepung keong bakau 15 g : daging ikan terbang 50 g) adalah produk nugget terpilih yang disukai panelis. Nugget terpilih yang disukai panelis mengandung kadar air 51,18 %, kadar abu 1,81 %, kadar protein 16,06 %, kadar lemak 12,43 % dan kadar karbohidrat 18,50 %. Karakteristik organoleptik mutu hedonik kenampakan lapisan tepung roti kering, cemerlang spesifik produk, rasa kurang kuat spesifik produk, tekstur padat kompak, dan bau kuat spesifik produk. Senyawa antioksidan pada nugget ikan terbang terpilih tidak teridentifikasi dengan menggunakan metode KLT.

Kata Kunci: Nugget ikan , Tepung keong bakau, ikan terbang, fortifikasi, organoleptik, antioksidan.

ABSTRACT

HARIS DANO. 2018. Characteristics of Organoleptic and Chemical Quality of Flying Fish (*Hirundichthys oxycephalus*) Nugget as fortification result with Bakau Snail (*Telescopium telescopium*) Flour. The principal supervisor is Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si and the co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

This research aims at investigating the characteristics of organoleptic and chemical quality of Flying Fish nugget as fortification result with mangrove tree Snail flour. Treatment factor is fortification of mangrove tree snail flour in flying fish nugget formula divided into 5 g, 10 g, and 15 g. Data analysis for hedonic quality organoleptic is RAL and Duncan test. Duncan test result shows that formula C (fortification of mangrove tree snail flour for 15 g : flying fish 50 g) significantly improves hedonic quality on appearance, taste, texture, and aroma. Bayes method test shows that flying fish nugget that has been fortified with mangrove tree snail flour at formula C (fortification of mangrove tree snail flour for 15 g : flying fish 50 g) is the chosen nugget product to be loved by the panelist. The chosen nugget product contains water for 51,18%, dust for 1,81%, protein for 16,06%, fat for 12,43%, and carbohydrate for 18,50%. Characteristics of hedonic quality organoleptic with breadcrumbs coated are bright, less strong taste, compact, and strong aroma. Besides, antioxidant compound is not identified in the chosen flying fish nugget product through the application of KLT method.

Keywords: Fish Nugget, mangrove tree snail flour, flying fish, fortification, organoleptic, antioxidant

