

PERSETUJUAN PEMBIMBING

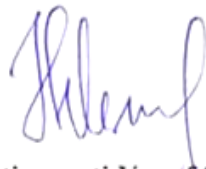
**KARAKTERISTIK MUTU KRISPI IKAN PEPETEK (*Leiognathus* sp.)
DENGAN PERBANDINGAN TEPUNG
UBI JALAR (*Ipomea batatas* L) YANG BERBEDA**

SKRIPSI

**RIRIN SOPA
632411064**

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh :

Pembimbing I



Nikmawatisusanti Yusuf S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

Pembimbing II



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

**Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU KRISPI IKAN PEPETEK (*Leiognathus* sp.)
DENGAN PERBANDINGAN TEPUNG
UBI JALAR (*Ipomea batatas* L) YANG BERBEDA

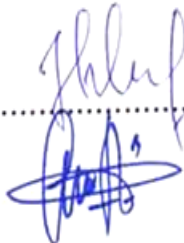
SKRIPSI

RIRIN SOPA
632411064


Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan dewan penguji:
Hari/tanggal : Senin /15 Januari 2018
Waktu : 13.00 WITA

Penguji

1. Nikmawati Susanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

(.....



2. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 198405142008122003

(.....


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

(.....

4. Asri Sivana Naiu, S. Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(.....


Gorontalo, Januari 2018

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

ABSTRAK

Ririn Sopa. 2018. Karakteristik Mutu Krispi Ikan Pepertek (*Leiognathus sp.*) dengan perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) yang Berbeda. Pembimbing I Nikmawatusanti Yusuf S.IK, M.Si dan Pembimbing II Faiza A Dali, S. Pi, M. Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi tepung pelapis krispi ikan dan karakteristik mutu krispi ikan terpilih. Pada penelitian ini menggunakan metode yaitu proses pembuatan tepung ubi jalar. Pembuatan formulasi krispi ikan yaitu A (tepung beras 100 : tepung ubi jalar 10), B (100:15 g) dan C (100:20 g). Parameter yang diamati pada uji organoleptik adalah: rasa, tekstur, aroma kenampakan dianalisis *Kruskall walis*. Karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat) dan ujin fisik (kerenyahan) dianalisis RAL satu faktor dengan perlakuan konsentrasi tepung ubi jalar yang berbeda yaitu 10, 15, 20. Jika hasil yang diperoleh berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil uji hedonik, kimia, dan fisik yang dianalisis menggunakan *bayes* untuk memperoleh produk terpilih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara organoleptik hedonik penambahan tepung ubi jalar yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap rasa, tekstur, kenampakan tapi tidak berpengaruh terhadap aroma. Pada uji fisik penambahan tepung ubi jalar yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap kerenyahan. Hasil uji karakteristik kimia menunjukkan pengaruh yang nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar air, lemak, dan protein tapi tidak berpengaruh pada karbohidrat dan abu. Hasil karakteristik mutu hedonik krispi Ikan terpilih terdapat pada perlakuan C (100:20) gram dengan parameter rasa memperoleh nilai 7,52 dengan kriteria enak, spesifik ikan kurang kuat. Tekstur memperoleh nilai 7,88 dengan kriteria renyah. Kenampakan memperoleh nilai 7 dengan kriteria utuh, rapi homogen kuning kecoklatan. Aroma memperoleh nilai 7,48 dengan kriteria spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat. Hasil uji fisik produk terpilih memiliki kerenyahan tertinggi yaitu 11887,9 gf. Hasil uji proksimat produk terpilih mengandung kadar air 5,98%, lemak 33,85%, protein 21,09%, karbohidrat 32,17%, abu 5,98%.

Kata Kunci : krispi Ikan pepetek (*Leiognathus sp*), tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*), Organoleptik, Kimia.

ABSTRACT

Ririn Sopa. 2018. Characteristics of Crispy Quality of Ponyfish (*Leiognathus sp.*) through comparison of Different Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Flour. Principal supervisor is Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si. and Co-supervisor is Faiza A. Dali, S.Pi.M.Si.

The research aims at investigating formulation of crispy coating flour of fish and crispy quality characteristics of selected fish. It applies experimental method started with process of making sweet potato flour. Making of fish crispy formulation comprises A (rice flour for 100: sweet potato flour for 10), B (100: 15g) and C (100:20 g). The observed parameters at organoleptic test are taste, texture, aroma, and appearance that are analyzed by Kruskal wallis. Meanwhile, the characteristics of chemical are water content, ash content, protein content, fat content and carbohydrate content. Then, physical test (crispness) is analyzed by Completely Randomized Design of one factor with different treatments of sweet potato flour concentration for 10, 15 and 20. If the result has significant influence, thus it is continued to *Duncan* test. Result of hedonic, chemical and physical tests are analyzed by applying *bayes* to obtain the selected product. Research finding shows that based on organoleptic of hedonic, adding of different sweet potato flour has significant influence ($p < 0,05$) on taste, texture and appearance but it does not have influence on aroma. Meanwhile, physical test of adding different sweet potato flour has significant influence on crispness. Then, result of chemical characteristic test shows significant influence ($p < 0,05$) on water content, fat content and protein content but it does not have influence on carbohydrate and ash content. Result of selected fish crispy hedonic quality characteristics is in treatment C (100:20 grams) as score of taste parameter is 7,52 and its criteria are delicious and less strong fish specific. Next, score of texture is 7,88 with criterion of crispy, score of appearance is 7 with criteria of intact, neat, homogeneous and brownish yellow. Meanwhile, score of aroma is 7,48 with criteria of fish specific and less strong sweet potato. Afterwards, result of physical test over selected product has highest score of crispness for 11887,9 gf while result of proximate test over the selected product are 5,98% for water content, 33,85% for fat content, 21,09% for protein content, 32,17% for carbohydrate content and 5,98% for ash content.

Keywords: crispy, ponyfish, *Leiognathus sp.* flour, sweet potato, *Ipomoea batatas* L, Organoleptic, Chemical

