

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA IKAN  
TERBANG (*Cheilopogon katoptron*) DURI LUNAK PADA  
TEKANAN PEMASAKAN BERBEDA**

**SKRIPSI**

**KADIR ADAM  
NIM. 632 412 007**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Di Uji:

**Pembimbing I**



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

**Pembimbing II**



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

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA IKAN  
TERBANG (*Cheilopogon katoptron*) DURI LUNAK PADA  
TEKANAN PEMASAKAN BERBEDA**

**SKRIPSI**

**KADIR ADAM  
NIM. 632 412 007**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dosen Penguji  
Hari/tanggal : Senin, 15 Januari  
Waktu : 08.00 – 11.00

**Penguji**

1. **Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si** (.....)  
NIP. 197110092005012001
2. **Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si** (.....)  
NIP. 197008172005012001
3. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si** (.....)  
NIP. 197405212002122002
4. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** (.....)  
NIP. 19821204200912100



**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

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

## ABSTRAK

**Kadir Adam. 2017. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Ikan Terbang (*Cheilopogon katoptron*) Duri Lunak pada Tekanan Pemasakan Berbeda. Pembimbing Dr. Hj. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik dan kimia ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak yang dimasak dengan tekanan berbeda. Perlakuan pada penelitian ini yaitu perlakuan pemasakan ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak pada tekanan 2 atm, 2,25 atm dan 2,50 atm. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu kenampakan, bau, rasa dan tekstur yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karakteristik kimia menggunakan RAL dan dianalisis dengan varian (ANOVA). Hasil uji *KurskalWalis* menunjukkan bahwa perlakuan pemasakan dengan tekanan berbeda mempengaruhi mutu organoleptik hedonik. Karakteristik mutu organoleptik tertinggi pada perlakuan tekanan pemasakan 2,50 atm dengan kriteria utuh, rapih, bersih, warna kuning keemasan kurang cemerlang dengan nilai 7,03, bau kriteria segar, harum dengan nilai 7,77; rasa kriteria enak, gurih, duri lunak dengan nilai 7,83; tekstur kriteria padat, kompak lentur dengan nilai 8,07. Hasil uji mutu kimia menunjukkan bahwa perlakuan pemasakan pada tekanan berbeda berpengaruh terhadap karakteristik kimia ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak. Karakteristik kimia ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) duri lunak menghasilkan produk dengan kadar air 63,84 – 65,51 %, protein 20,68 – 21,77 % serta kalsium 0,40 – 0,49 %.

**Kata Kunci:** ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*), duri lunak, organoleptik, kimia, atmosfer (atm), kalsium

## ABSTRACT

Kadir Adam. 2017. Characteristics of Organoleptic and Chemical Quality of Soft Bone Indonesian Flyingfish (*Cheilopogon katoptron*) at Different Pressure of Cooking. Principal supervisor is Dr. Hj. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si and Co-supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

This research aims at investigating characteristics of organoleptic and chemical quality of soft bone Indonesian flyingfish which are cooked with different pressure. Treatments of this research consist of 2 atm, 2,25 atm and 2,50 atm pressure of cooking. The parameters are organoleptic characteristics through hedonic quality test such as appearance, aroma, taste, and texture that are analyzed by Kruskal Wallis. Data of chemical characteristics are obtained through Completely Randomized Design and analyzed by Analysis of Variance (ANOVA). Kruskal Wallis test result shows that Different pressure of cooking influences hedonic organoleptic quality. The best quality of organoleptic characteristics is at 2,50 atm pressure of cooking by having criteria of intact, neat, clean, less bright gold yellowish obtain score of 7,03; fresh aroma obtains score of 7,77; delicious, tasty, and soft obtain score of 7,83; thick, flexible, and compact obtaining score of 8,07. Chemical quality test result shows that different pressure of cooking influences chemical characteristics of soft bone Indonesian flyingfish (*Cheilopogon katoptron*) in which it produces products that contains water for 63,84% – 65,51%, protein for 20,68% – 21,77%, and calcium for 0,40% – 0,49%.

**Keywords:** Indonesian Flyingfish (*Cheilopogon katoptron*), soft bone, organoleptic, chemical, atmosphere (atm), calcium

