LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI NUGGET IKAN TERI JENGKI (*Stolephorus indicus*) PRODUK TERPILIH BERBAHAN DASAR TEPUNG SAGU (*Metroxylon* sp.)

SKRIPSI

OLEH
NURNANINGSIH DJAILANI
NIM : 632 410 026

Telah Memenuhi Syarat dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing :

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si	Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 197105162005011003	NIP. 197405212002122002

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

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

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI NUGGET IKAN TERI JENGKI (*Stolephorus indicus*) PRODUK TERPILIH BERBAHAN DASAR TEPUNG SAGU (*Metroxylon* sp.)

SKRIPSI

OLEH
NURNANINGSIH DJAILANI
NIM : 632 410 026

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Selasa, 29 Agustus 2017
Waktu : 13.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

1. **Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si** — 1. .....
   NIP. 19711009 200501 2 001
2. **Rita Marsuci Harmain, S.Ik, M.Si** — 2. .....
   NIP. 19740521 200212 2 002
3. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** — 3. .....
   NIP. 19821204 200912 1 004
4. **Faiza A Dali, S.Pi, M.Si** — 4. .....
   NIP. 19840514 200812 2 003

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

ABSTRAK

Nurnaningsih Djailani. 632410026. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimiawi Nugget Ikan Teri Jengki *(Stolephorus indicus)* Produk Terpilih Berbahan Dasar Tepung Sagu. Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui formulasi, tingkat kesukaan panelis dan karakteristik mutu nugget ikan teri jengki *(Stolephorus indicus)* berbahan dasar tepung sagu (*Metroxyon* sp.). Faktor perlakuan yaitu konsentrasi tepung sagu yang berbeda 25g (A), 35g (B) dan 45g (C). Analisis data yang digunakan untuk uji hedonik yaitu *Kruskal-Wallis* dan hasil data berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Untuk produk terpilih menggunakan uji *Bayes.* Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung sagu dengan konsentrasi 25%, 35% dan 45% pada nugget ikan teri berpengaruh terhadap tekstur, rasa, aroma dan tidak berpengaruh pada kenampakan dan warna. Berdasarkan uji bayes nugget yang disukai oleh panelis adalah nugget dengan konsentrasi tepung 35% (formula B) dengan kriteria kenampakan utuh, agak rapi, agak homogen, kuning kecoklatan; tekstur kenyal, kompak, agak padat; aroma spesifik ikan teri jengki dan sagu kurang kuat; rasa enak dan terasa ikan teri jengki dan sagu kurang kuat serta gurih; warna kuning kecoklatan. Hasil uji kimia nugget ikan teri terpilih mengandung kadar air 44,17%, abu 2,19%, protein 7,07%, lemak 15,61%, karbohidrat 30,98% dan kalsium 0,14%. Hasil penelitian tersebut memenuhi syarat SNI 7758:2013 tentang nugget ikan.

Kata Kunci :*Tepung sagu* (*Metroxyon* sp.), *ikan teri* (*Stolephorus indicus*), *hedonik, mutu hedonik, kimiawi.*

ABSTRACT

Djailani, Nurnaningsih. 632410026. "Characteristic of Organoleptic and Chemical Quality of Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Nugget Made From Sago Flour". Principal Supervisor: Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si., Co-supervisor: Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si.

This study aims to elaborate the formulation, panelist preference level, and quality of Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) nugget made from sago flour (*Metroxyon* sp.). It employed different treatments, i.e. sago flour concentration of 25g (A), 35g (B), and 45g (C). The data analysis step involved hedonic *Kruskal-Wallis* test, *Duncan* test, and *Bayes* test for selected products. The result shows that different treatments of sago flour affects to texture, taste, aroma, but not to physical appearance and color. The *Bayes* test result indicates that the most preferred treatment is formula B (35%), with criteria i.e. whole and good appearance, quite homogenous, brownish yellow; chewy, compact, and quite solid; less strong aroma; and savory and less strong taste. The chemical test result depicts that the nugget contains 44.17% water content, 2.19% ash content, protein, fat, carbohydrate, and calcium of 7.07%, 15.61%, 30.98%, and 0.14% respectively; thus, the product has meet the requirements of SNI 7758:2013 certificate about fish nugget.

Keywords: ***Sago flour, Teri fish, Hedonic, Hedonic quality, Chemical***