

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA REMPEYEK  
BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS YANG DISUBSTITUSI IKAN  
TERI JENGI (*Stolephorus indicus*) KERING**

**SKRIPSI**

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan Pada  
Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan  
Universitas Negeri Gorontalo*

**OLEH**

**CHAIRUL FADLI M. DJAFAR  
NIM. 632 410 044**

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diuji**

**Pembimbing I**



**Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si  
NIP. 19700817 200501 2 001**

**Pembimbing II**



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP. 19821204 200912 1 004**

**Mengetahui  
Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



**Lukman Mile S.Pi, M.Si  
NIP. 19821204 200912 1 004**

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA REMPEYEK  
BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS YANG DISUBSTITUSI IKAN  
TERI JENGI (*Stolephorus indicus*) KERING

SKRIPSI

CHAIRUL FADLI M. DJAFAR  
NIM. 632 410 044

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Senin, 28 Agustus 2017  
Waktu : 09.00 WITA  
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

1. Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si  
NIP. 19700817 200501 2 001
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP. 19821204 200912 1 004
3. Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si  
NIP. 19711009 200501 2 001
4. Rita Marsuci Harmain, S.Ik, M.Si  
NIP. 19740521 200212 2 002

1. ....  
2. ....  
3. ....  
4. ....

Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Ahd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si  
NIP. 19730810 200112 1 001

## ABSTRAK

**Chairul Fadli M. Djafar. 632410044. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Rempeyek Berbahan Dasar Tepung Beras yang Disubstitusi Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Kering. Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula dan karakteristik organoleptik dan kimia rempeyek berbahan dasar tepung beras yang disubstitusi ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Kering. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu (1) formulasi dan (2) karakterisasi rempeyek. Perlakuan pada penelitian ini adalah substitusi ikan teri pada tepung beras dengan konsentrasi 15g, 20g, dan 25g. Penelitian ini dirancang menggunakan *Kruskal Wallis* untuk mendapatkan data organoleptik hedonik dan dianalisis dengan *Nonparametric Tests K Independent Samples*, data – data hasil kimia diperoleh melalui Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan dianalisis dengan *Compare Means One-Way ANOVA*. Kedua hasil analisis dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rempeyek berbahan dasar tepung beras dengan substitusi ikan teri jengki kering yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata pada semua parameter organoleptik (hedonik), karakteristik kimia yaitu kadar protein berkisar 15,90% – 18,09%; kadar air 2,59% - 4,18%; kadar lemak 39,72% – 40,65%; kadar abu 3,58% – 4,05%; dan kadar karbohidrat 33,97% – 37,06%. Rempeyek berbahan dasar tepung beras dengan substitusi ikan teri jengki kering terpilih memiliki tekstur renyah; rasa enak, terasa ikan teri sedikit kuat, gurih; aroma spesifik ikan teri sedikit kuat; warna kuning agak kecoklatan meskipun kenampakan kurang rapi dan kurang homogen. Karakteristik kimia yaitu kadar protein 16,39%; kadar air 2,59%; kadar lemak 40,65%; kadar abu 3,58%; kadar karbohidrat 36,79%, dan berdasarkan SNI 2713.1:2009 tentang kerupuk ikan, rempeyek telah memenuhi standar SNI tentang kerupuk ikan.

***Kata Kunci : Rempeyek, Ikan Teri Jengki (Stolephorus indicus), Hedonik, Mutu hedonik***

## ABSTRACT

Chairul Fadli M. Djafar. 632410044. The Characteristics of Organoleptic and Chemical Quality of *Rempeyek* Made of Rice Flour Substituted by Dried Indian Anchovy (*Stolephorus indicus*). The principal supervisor is Asri Silvana Niau, S.Pi, M.Si, and the co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

The research aimed to investigate formula and organoleptic and chemical characteristics of *rempeyek* made of rice flour substituted by dried Indian anchovy (*Stolephorus indicus*). It comprised 2 stages namely (1) formulation and (2) characteristics of *rempeyek*. The research treatments encompassed substitution of Indian anchovy at rice flour with concentrations of 15g, 20g and 25 g. The research was designed by applying Kruskal Wallis to obtain hedonic organoleptic data which are then analyzed by using Nonparametric Tests K Independent Samples. Meanwhile, data of chemical result were gained through Completely Randomized Design and analyzed by Compare Means One-Way ANOVA. These two analysis results were continued to Duncan multiple range test. Determination of selected product was conducted by Bayes test. The research finding found that *rempeyek* made of rice flour and substituted by dried Indian anchovy contributed significant influence on all organoleptic (hedonic) parameters which was chemical characteristics encompassing protein content for approximately 15,09%-18,09%; water content for 2,59%-4,18%; fat content for 39,72%-40,65%; ash content for 3,58%-4,05%; and carbohydrate content for 33,97%-37,06%. The selected *rempeyek* criteria were crispy texture; tasty with slightly strong of anchovy; slightly strong specific aroma of anchovy; yellow with slightly brownish although its appearance was less neat and less homogeneous. The chemical characteristics were elaborated as following: protein content for 16,39%; water content for 2,59%; fat content for 40,65%; ash content for 3,58; carbohydrate content for 36,79% and the *rempeyek* has met the standard of SNI 2713.1:2009 about fish crackers.

**Keywords:** *Rempeyek, Indian Anchovy (Stolephorus indicus), Hedonic, Hedonic Quality*