

LEMBAR PERSETUJUAN

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR ALBUMIN OTAK-OTAK IKAN GABUS
(*Channa striata*) DENGAN WAKTU PENGUKUSAN BERBEDA**

SKRIPSI

**RAHMAT POTABUGA
NIM. 632 411 045**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diseminarkan Dan Diuji Oleh:

Pembimbing I



Dr. Rieny 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 PENGESAHAN

**MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR ALBUMIN OTAK-OTAK IKAN
GABUS (*Channa striata*) DENGAN WAKTU PENGUKUSAN BEBEDA**

SKRIPSI

**RAHMAT POTABUGA
632411045**

Telah Memenuhi Syarat Dan Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji.

Hari/Tanggal : Senin 16 April 2018

Waktu : 11.00-13.00 Wita

Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

1. **Dr 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. **Nikwatusanti Yusuf, S.Ik, M.Si**
Nip. 197702082005012004

(.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan



Dr. Abd. Hafidz Olli S.Pi, M.Si
Nip. 19730810200112100

Rahmat Potabuga. 2018. Mutu Organoleptik Dan Kadar Albumin Otak-Otak Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Waktu Pengukusan Berbeda. Di Bawah Bimbingan Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si Sebagai Pembimbing I Dan Lukman Mile S.Pi, M.Si Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu pengukusan berbeda terhadap mutu organoleptik hedonik otak-otak ikan gabus (*Channa striata*), dan analisis kadar albumin. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu waktu pengukusan berbeda, 10 menit, 15 menit dan 20 menit. Parameter yang diuji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu kenampakan, rasa, aroma, dan tekstur dan kadar albumin yang dianalisis dengan menggunakan RAL (Anova) dan deskriptif kuantitatif, dilanjutkan dengan uji Duncan. Berdasarkan analisis anova perlakuan lama pengukusan berbeda memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) pada setiap parameter yang diuji, hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa kenampakan pada lama pengukusan 10 menit dengan nilai 7,00, dengan kriteria cukup cemerlang, 15 menit sebesar 7,68 dengan kriteria agak cemerlang, bersih, puti kecoklatan, tanpa lendir, dan 20 menit sebesar 8,16. Dengan kriteria cemerlang, bersih, puti kecoklatan, tanpa lendir. Aroma, 10 menit sebesar 6,96, dengan kriteria ikan sedikit kuat, 15 menit sebesar 7,48 dengan kriteria ikan sedikit kuat dan 20 menit sebesar 8,12, dengan kriteria ikan kuat. Rasa 10 menit sebesar 6,96, dengan kriteria ikan kurang, 15 menit sebesar 7,60 ikan sedikit kuat, dan 20 menit sebesar 8,64, dengan kriteria ikan kuat. Tekstur 10 menit sebesar 7,16, dengan kriteria agak lembek, 15 menit sebesar 8,64 dengan kriteria padat, kompak, dan cukup elastis, dan 20 menit sebesar 7,72, dengan kriteria cukup padat dan kompak. Hasil uji kadar albumin yaitu 11,6 % dengan lama waktu 10 menit, 11 % dengan lama waktu pengukusan 15 menit, dan 10,7 % dengan lama waktu pengukusan 20 menit.

Kata Kunci: Otak-Otak, Ikan, Mutu Organoleptik, Kadar Albumin, Pengukusan.

ABSTRACT

Potabuga, Rahmat. 2018. "Organoleptic Quality and Albumin Level of *Otak-otak* (Grilled Fish Cake) from *Gabus* Fish (*Channa striata*) with Different Steaming Duration." Principal Supervisor: Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi., M.Si. Co-supervisor: Lukman Mile S.Pi., M.Si.

The study aims to investigate the influence of different steaming durations towards the organoleptic and hedonic quality of *otak-otak* (grilled fish cake) made from *Gabus* fish (*Channa striata*) and its albumin level. The research employed treatments, i.e. different steaming duration: 10 minutes, 15 minutes, and 20 minutes. The parameter of organoleptic characteristic was tested by hedonic quality test, which involves: physical appearance, taste, aroma, texture, and albumin level; the test engaged quantitative descriptive methodology, RAL (Anova), and Duncan test. The Anova analysis result indicates that different steaming durations affects the tested parameter significantly ($P < 0.05$). Moreover, the hedonic quality test reveals that the physical appearance of *otak-otak* in different steaming duration, i.e. 10 minutes treatment scores 7.00, categorized as quite shiny; 15 minutes treatment scores 7.6, categorized in quite shiny, clear, brown-ish white, and without mucus; and 20 minutes treatment scores 8.16, categorized as shiny, clear, brown-ish white, and without mucus. Further, the aroma test of 10, 15 and 20 minutes treatment result in scores of 6.98 (quite strong), 7.48 (quite strong), and 8.12 (strong aroma) respectively. On top of that, the taste test of 10, 15 and 20 minutes treatment result in scores of 6.96 (less strong), 7.60 (quite strong), and 8.64 (strong taste) respectively. In terms of texture, the test of 10, 15 and 20 minutes treatment result in scores of 7.16 (quite mushy), 8.64 (solid, compact, and elastic), and 7.72 (quite solid and compact) respectively. Consequently, the albumin level test with 10, 15, and 20 minutes steaming duration result in 11.6%, 11%, and 10.7% respectively.

Keywords: *Gabus* Fish (*Channa striata*), *Otak-otak* ikan (fish cake), Organoleptic quality, Albumin level, steaming

