LEMBAR PERSETUJUAN

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA KERUPUK PANGSIT HASIL FORTIFIKASI DAGING IKAN CAKALANG *(Katsuwonus pelamis L.)* ASAP

SKRIPSI

NOVRIZAL MOPANGGA
NIM. 632 411 051

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Mengetahui,

Pembimbing I	Pembimbing II
Lukman Mile, S.Pi, M.Si	**Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**
NIP. 198212042009121004	**NIP. 197008172005012001**

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

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

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA KERUPUK PANGSIT HASIL FORTIFIKASI DAGING IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis* L.) ASAP

SKRIPSI

NOVRIZAL MOPANGGA
NIM. 632 411 051

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/tanggal : Senin 9 April 2018
Waktu : 10.00 – 12.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

1. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** (.....)
   NIP. 19821204200912100

2. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si** (.....)
   NIP. 197008172005012001

3. **Dr. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si** (.....)
   NIP. 197110092005001501 2001

4. **Nikmawati Susanti Yusuf, S.Ik, M.Si** (.....)
   NIP. 197702082005012004

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

ABSTRAK

Novrizal Mopangga. 2018. Karakteristik Mutu Organoleptik Dan Kimia Kerupuk Pangsit yang Difortifikasi Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonuspelamis L.)* Asap. Pembimbing Lukman Mile,S.Pi, M. Sisebagai Pembimbing I dan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Sisebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi, karakteristik organoleptik hedonik dan mutu kimia kerupuk pangsit yang difortifikasi dagingikan cakalang asap dengan jumlah berbeda,serta mengetahui karakteristik organoleptik mutu hedonik kerupuk pangsit terpilih. Perlakuan pada penelitian ini yaitu formula fortifikasi ikan cakalang asap yang meliputi formulasi A (daging ikan cakalang asap30 g), B (daging ikan cakalang asap 40 g), C (daging ikan cakalang asap50 g) serta kontrol (tanpa daging ikan cakalang asap), dengan masing-masing formula menggunakan tepung terigu sebanyak 50g. Parameter yang di uji meliputi uji hedonik yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karaktristik kimia menggunakan RAL dan dianalisis dengan varian (ANOVA). Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*, Hasil uji *Kruskall Wallis* menunjukkan kerupuk pangsit yang difortifikasi daging ikan cakalang asap berpengaruh pada seluruh parameter uji yaitu tekstur berada pada kriteria agak suka hingga suka dengan nila 6,32-8,04, rasa berada pada criteria agak suka hingga suka berkisar antara nilai 6,28-7,56, aroma berada pada kriteria sangat suka hingga agak suka dengan nilai 7,80-6,24, kenampakan berada pada krikteria sangat hingga netral dengan nilai 7,64-5,44, sedangkan warna pada krikteria sangat suka hingga suka dengan nilai 7,68-6,16 Hasil uji mutu kimia menunjukkan berpengaruh terhadap karakteristik kimia pangsit ikan cakalang asap yaitu: protein sebesar 6,2–22,31 %, kadar air 2,9–7,85 %, kadar karbohidrat 44,91–72,86 %, kadar lemak 15,61–26,81 % serta kadarabu1,07–3,7 %. Karakteristik Mutu hedonik pangsit ikan cakalang asap terpilih formula C yang memiliki nilai tekstur berada pada kriteria kering/getas; rasa ikan asap cukup kuat; aroma berada pada kriteria ikan asap cukup kuat; kenampakan dengan kriteria utuh, rapi, bersih, homogen,warna cream keputihan cerah; warna pada kriteria kuning kecoklatan.

Kata Kunci: Kerupuk pangsit, Ikan cakalang (K. pelamis L.) asap, Tepung terigu, Organoleptik, Kimiawi

ABSTRACT

Mopangga, Novrizal. 2018. Characteristic of Organoleptic Quality and Chemical Indonesian Dumpling Crackers (*Kerupuk Pangsit*) that fortified with Smoked Skipjack Tuna (*Katsuwonuspelamis L.*). Principal Supervisor: Lukman Mile, S.Pi., M.Si. Co-supervisor: Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

This research is intended to reveal the formulation, the characteristics of the hedonic organoleptic, and the chemical qualities of Indonesian kerupuk pangsit (dumpling crackers) that fortified with smoked skipjack tuna in different amounts; and, to know the organoleptic characteristic of the hedonic quality of selected dumpling crackers. The treatment of this research is the fortification formula of skipjack tuna which includes formulation A (smoked skipjack tuna 30 g), B (smoked skipjack meat of 40 g), C (skipjack meat of 50 g) and control (without smoked skipjack tuna) with each formula using 50g flour The parameter of organoleptic characteristic was tested by using *Kruskall Walis*. The chemical characteristic data engaged RAL and was analyzed by variant (ANOVA). Further, determination of selected product was done by *Bayes* test. Kruskall Wallis test result showed dumpling cracker that fortified with smoked skipjack tuna affected on all test parameters, i.e., the texture is in quite like to like criteria with a value of 6.32-8.04. Taste is in quite like to like criteria with a value of 6.28-7.56, the aroma is in very likes to quite like criteria with a value of 7,80-6,24; appearance is in very like to neutral criteria with a value of 7,64-5,44; meanwhile, color is in very like to like criteria with a value of 7.68-6.16. The chemical quality test results showed an effect on the chemical characteristics of smoked skipjack tuna are: 6.2-22.31% of protein content, 2.9-7, 85% of water content, 44,91-72,86% of carbohydrate content, 15,61-26,81 % of fat content, and 1,07-3,7% of ash content. The Quality Characteristics of hedonic selected smoked skipjack tuna dumpling of formula C which are in dry/brittle criteria of texture value; the taste of smoked fish is quite strong; the aroma of smoked tuna is in strong enough criteria; the appearance of whole, neat, clean, homogeneous, bright whitish cream color; brown-ish yellow criteria.

Keywords: Indonesian Dumpling Crackers (*Kerupuk Pangsit*), Smoked Skipjack Tuna (*K. pelamis L.*), Organoleptic, Chemical

TRANSBAHASA
SK
MENTERI HUKUM & HAM RI
NO. AHU-0009641.AH.01.07.2017
IDEAS IN TRANSLATION