LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH FORTIFIKASI DAGING IKAN SIDAT (*Anguilla* sp.) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU MAKANAN TRADISIONAL DINANGOI

SKRIPSI

OLEH:
AYON ADIYARTO OKONG
NIM 632412051

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

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

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH FORTIFIKASI DAGING IKAN SIDAT (*Anguilla* sp.) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU MAKANAN TRADISIONAL DINANGOI

SKRIPSI

OLEH:
AYON ADIYARTA OKONG
NIM 632412051

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Selasa, 24 Juli 2018
Waktu : 11.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

1. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si** — 1. .....
   NIP. 19700817 200501 2 001
2. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** — 2. .....
   NIP. 19821204 200912 1 004
3. **Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si** — 3. .....
   NIP. 19710516 200501 1 003
4. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si** — 4. .....
   NIP. 19770208 200501 2 004

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

ABSTRAK

Ayon Adiyarto Okong. 632412051. Pengaruh Fortifikasi Daging Ikan Sidat (*Anguilla* sp.) Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Tradisional Dinangoi. Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile S.Pi. M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan karakteristik mutu kimiawi produk dinangoi yang difortifikasi dengan ikan sidat. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu penelitian pendahuluan untuk mengetahui formula dinangoi dan penelitian utama untuk mengetahui karakteritik dinangoi. Perlakuan pada penelitian ini adalah fortifikasi ikan ikan sidat dengan konsentrasi 175 g, 200 g, dan 225 g. Data hasil *score sheet* hedonik dirancang menggunakan *Kruskal Wallis* dan dianalisis dengan *Nonparametric Tests K Independent* pada perangkat SPSS 16. Data kimia dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap dan dianalisis dengan *Anova* pada perangkat SPSS 16. Data hasil perlakuan yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai produk dinangoi formula B (ikat sidat 200 g) dibanding formula A (ikat sidat 175 g) dan formula C (ikat sidat 225g) dari segi parameter tekstur, rasa, bau, kenampakan dan warna. Karakteristik mutu kimia produk dinangoi memiliki kadar air berkisar antara 32,14%-44,20%; kadar protein 1,34%-12.67%; kadar abu 1.23%-1.92%; kadar lemak 6.27%-7.92%; kadar serat 2,54%-3,52% dan karbohidrat 33.17 – 55.59%.

Kata Kunci : ***Fortifikasi, Dinangoi, Ikan Sidat* (*Anguilla* sp.)*, Hedonik, Mutu Kimiawi***

ABSTRACT

Okong, Ayon Adiyarto. 632412051. "The Influence of Sidat (*Anguilla* sp.) Meat Fortification towards Quality Characteristic of Traditional Food of Dimangoi." Principal Supervisor: Asri Silvana Naiu, S.Pi., M.Si., Co-supervisor: Lukman Mile, S.Pi. M.Si.

This study intends to identify the preference level and characteristic of chemical quality of Dinangoi fortified by Sidat fish (*Anguilla* sp.). The study involved two phases, i.e. preliminary research to identify the formula of dinangoi; and primary research to identify the characteristic of dinangoi. It employed treatment of Sidat fish fortification with concentration of 175g, 200g, and 225g. Moreover, the research engaged score sheet hedonic data designed by *Kruskal Wallis*; the data are further analyzed by *Nonparametric Tests K Independent* and tabulated by SPSS 16. Further, the chemical data was designed by using Anova analysis followed by complete randomized design and tabulated by employing SPSS 16; the treatment result whose significant contribution was progressed by *Duncan* test. The result shows that panelists prefer formula B dinangoi (200g Sidat fish concentrate) to formula A (175g concentrate) and formula C (225g concentrate) from the parameter of texture, taste, smell, appearance, and color. The characteristic of chemical quality of the product is shown as follows: 32.14-44.20% water content, 1.34-12.67% protein content, 1.23-1.92% ash content, 6.27-7.92% fat content, 2.54-3.52% fiber content, and 33.17-55.59% carbohydrate content.

Keywords: ***Fortification, Dinangoi, Sidat Fish (Anguilla sp.), Hedonic, Chemical quality***

TRANSBAHASA
IDEAS IN TRANSLATION