PERSETUJUAN PEMBIMBING

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA NUGGET IKAN LAYANG (*Decapterus russelli*) MENGGUNAKAN TEPUNG BIJI NANGKA ((*Artocarpus heterophyllus*)

SKRIPSI

OLEH

MARIANI ASNAWI
NIM: 632412055

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I	Pembimbing II
Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si	**Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
Nip. 197405212002122002	**Nip. 197702082005012004**

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

Lukman Mile, S.Pi, M.Si
Nip: 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA NUGGET IKAN LAYANG (*Decapterus russelli*) MENGGUNAKAN TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)

SKRIPSI

MARIANI ASNAWI
NIM. 632 412 055

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertaggung jawabkan di Depan Dewan Penguji
Hari/tanggal : Selasa, 05 Juni 2018
Waku : 10.00-13.00 Wita
Tempat : Ruang Komprensif Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan

Penguji :

1. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si**
   NIP. 197405212002122002 (.....)

2. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
   NIP. 197702082005012004 (.....)

3. **Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S. S.Pi, M,Si**
   NIP. 197110092005012001 (.....)

4. **Lukman Mile, S. Pi, M.Si**
   NIP. 198212042009121004 (.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

ABSTRAK

Mariani Asnawi. 2018. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Nugget Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Menggunakan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Skripsi. Rita Marsuci Harmain S.IK, M.Si, sebagai Pembimbing I dan Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan kimia nugget ikan layang (*Decapterus russelli*) menggunakan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi tepung biji nangka yang berbeda yaitu 20gr, 25gr dan 30gr. Parameter yang diuji adalah karakteristik organoleptik hedonik yang meliputi tekstur, kenampakan, warna, aroma dan rasa yang menggunakan uji *Kruskal Wallis*. Parameter kimia yaitu kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat yang dianalisis menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap). Jika hasil berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan.* Untuk penentuan produk terpilih menggunakan uji *Bayes.* Karakteristik formula terpilih dilakukan dengan menggunakan uji mutu hedonik dan uji fisik menggunakan *Texture Analyzer.* Hasil uji organoleptik hedonik (*Kruskal Walllis)* menujukan bahwa penambahan tepung biji nangka tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kenampakan, warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil uji RAL (Rancangan Acak Lengkap) menujukan penambahan tepung biji nangka tidak memberikan pengaruh nyata pada parameter kimia yaitu kadar air, kadar lemak, kadar protein dan karbohidrat tetapi pada kadar abu berpengaruh nyata. Hasil uji *Bayes* menunjukan bahwa nugget yang menggunakan tepung biji nangka dengan konsentrasi 25% merupakan produk terpilih. Karakteristik mutu hedonik produk nugget ikan layang terpilih memiliki kenampakan nugget utuh, rapi, bersih, homogen kuning kecoklatan; aroma ikan, bumbu dan tepung biji nangka kuat; rasa ikan, bumbu sedikit tetapi tepung biji nangka kuat; warna kuning kecoklatan; tekstur kenyal, kompak, dan kurang padat. Hasil uji fisik adalah 920,93*g/f.*

***Kata Kunci*:*Kimia, Nugget, tepung biji nangka (Artocarpus heterophyllus), Ikan layang* (*Decapterus russelli)*.**

ABSTRACT

Asnawi, Mariani. 2018. Characteristics of Organoleptic and Chemical of Fish Float Nuggets (*Decapterus russelli*) Using Jackfruit Seed Flour (*Artocarpus heterophyllus*). Undergraduate Thesis. Principal Supervisor: Rita Marsuci Harmain S.IK, M.Si, Co-supervisor: Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M. Si.

This research is aimed to find out the organoleptic and chemical characteristics of fish float nugget (*Decapterus russelli*) using jackfruit seed flour (*Artocarpus heterophyllus*). The treatments of this study were various concentrations of jackfruit seed flour 20gr, 25gr and 30gr. The tested parameters were hedonic organoleptic characteristics which include texture, appearance, color, aroma, and taste using the Kruskal Wallis test. Chemical parameters were moisture content, ash, fat, protein, and carbohydrate analyzed by applying RAL (Complete Randomised Design). If the results were significant it would be continued with the Duncan test. Further, in determinating of selected product using Bayes test. Characteristic of the selected formula was done by using quality test hedonic and physical test using Texture Analyzer. The result of the hedonic organoleptic test (*Kruskal Wallis*) indicated that the addition of jackfruit seed flour had no significant effect on the appearance, color, aroma, texture, and taste. Meanwhile, the result of RAL (Complete Randomised Design) design showed that the addition of jackfruit seed flour did not give a significant effect on the chemical parameters of water content, fat content, protein and carbohydrate levels but in ash contents, it showed significantly. Furthermore, Bayes test results showed that nuggets using jackfruit seed flour with 25% concentration were selected products. the Quality characteristics of hedonic fish float nugget products have the appearance of a whole, neat, clean, homogeneous, yellow-brown nuggets; fish scents, seasonings and strong jackfruit flour; fish taste, little seasoning but strong jackfruit flour; brownish yellow; chewy texture, compact, and less dense. The physical test result is 920.93g / f.

***Keywords:* *Chemical, Nugget, jackfruit seed flour* (Artocarpus heterophyllus), *Fish Float* (Decapterus russelli).**

TRANSBAHASA
SK
MENTERI HUKUM & HAM RI
IDEAS IN TRANSLATION