

**PEMBUATAN NUGGET IKAN LAYANG (*Decapterus sp*) YANG
DISUBSTITUSI DENGAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*
L.)**

SKRIPSI

Oleh

FARA DITHA MOKOGINTA

NIM : 651-414-126



**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2018**

**PEMBUATAN NUGGET IKAN LAYANG (*Decapterus sp*) YANG
DISUBSTITUSI DENGAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*
L.)**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Mengikuti Ujian
Sarjana Teknologi Pertanian**

Oleh

FARA DITHA MOKOGINTA

NIM : 651-414-126



**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2018**

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fara Ditha Mokoginta
NIM : 651 414 126
Jurusan : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Pembuatan Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp*) Yang Disubstitusi Dengan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)”** yang disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menempuh ujian akhir di Universitas Negeri Gorontalo merupakan hasil karya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu seperti pendapat dan atau temuan orang lain yang terdapat dalam skripsi ini telah dituliskan sumbernya dengan jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah. Apabila di kemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian skripsi ini bukan hasil karya sendiri atau terdapat plagiat dalam bagian-bagian tertentu maka saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang dan sanksi lainnya sesuai perundang-undangan yang berlaku.

Gorontalo, Desember 2018



Fara Ditha Mokoginta

NIM: 651 414 126

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Otam pada tanggal 3 Agustus 1997. Penulis merupakan anak pertama dari Jupri Mokoginta dan Jamila Mokodongan. Penulis merupakan sulung dari dua bersaudara. Penulis mengawali pendidikan formal di SDN 1 Paret pada tahun 2002, Madrasah Tsanawiyah Negeri 1 Kotabunan pada tahun 2008, serta menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMAN 1 Kotabunan pada tahun 2014. Penulis melanjutkan studi belajar program sarjana di Universitas Negeri Gorontalo pada program studi S1 Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. Selama menjadi mahasiswa penulis aktif dibidang akademik maupun non akademik. Penulis dan kelompok pernah lolos PKM-Penelitian pada tahun 2017 dan didanai oleh DIKTI.

Sebagai tugas akhir, penulis melakukan penelitian yang berjudul “Pembuatan Nugget Ikan Layang (*Decapterus Sp*) Yang Disubstitusi Dengan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)

LEMBAR PERSRTUJUAN PEMBIMBING
SKRIPSI

PEMBUATAN NUGGET IKAN LAYANG (*Decapterus sp*)
YANG DISUBTITUSI DENGAN KACANG MERAH (*Phaseolus
vulgaris L.*)

FARA DITHA MOKOGINTA

651 414 126

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh
Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP :196508132002121001

Pembimbing II

Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP
NIP : 196309272002122001

Menyetujui

Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan

Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP :196508132002121001

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Mohamad Iqbal Bahua, SP, M.Si
NIP : 197204252001121003

LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI

Judul Skripsi : Pembuatan Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp*) yang Disubtitusi Dengan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)

Nama : Fara Ditha Mokoginta

Nim : 651414126


Jurusan : SI Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan dewan penguji

Hari/Tanggal : Jumat/04 Mei 2018

Waktu : 09.00 – 11.30 Wita

Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian

Penguji :	Tanda tangan	Tanggal
1. Ir. Zainudin Antuli, M.Si NIP : 196508132002121001	1. 	6/11-2018
2. Dr.Ir. Musrowati Lasindrang, MP NIP : 196309272002122001	2. 	8/11-2018
3. Lisna Ahmad S.TP, M.Si NIP : 197712292003122002	3. 	11/12-2018
4. Siti Aisa Liputo S.Si, M.Si NIP : 198607022015042003	4. 	13/11-2018

Gorontalo, Desember 2018

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Mohamad Ikbah Bahua, SP, M.SI

NIP : 197204252001121003

ABSTRAK

Fara Ditha Mokoginta, 651414126. 2018 Pembuatan Nugget Ikan Layang Yang (*Decapterus sp*) Disubstitusi Dengan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Skripsi, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing Zainudin Antuli dan Musrowati Lasindrang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi ikan layang dan kacang merah terhadap karakteristik organoleptik dan kimia nugget serta untuk mengetahui formula terbaik dari nugget ikan layang yang disubstitusi dengan kacang merah berdasarkan karakteristik organoleptik dan kimia. Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan, dimana tahapan pertama adalah persiapan bahan, kemudian dilanjutkan dengan pembuatan nugget, serta pengujian organoleptik dan analisis proksimat. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), faktor tunggal dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah nugget ikan layang yang disubstitusi dengan kacang merah memberikan pengaruh terhadap nilai karakteristik organoleptik dan untuk karakteristik kimia nugget pada kadar air, kadar abu, dan lemak tidak memberikan pengaruh tetapi memberikan pengaruh pada kadar protein, karbohidrat, dan serat kasar. Formula terbaik dari nugget ikan layang yang disubstitusi dengan kacang merah adalah formula 4 (Ikan layang 75% : Kacang merah 25%), dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna bernilai 4,66 (netral), rasa 3,46 (agak tidak suka), aroma 3,40 (agak tidak suka) dan tekstur 4,53 (netral), dengan kadar air sebesar 43,28%, kadar abu 2,39%, kadar lemak 9,77%, kadar protein 16,25%, kadar karbohidrat 28,3% dan kadar serat kasar sebesar 0,51%.

Kata kunci : *Ikan Layang, Kacang Merah, Nugget*

ABSTRACT

Fara Ditha Mokoginta, 651414126. 2018. The Making of Round Scad (*Decapterus sp*) Nugget Substituted with Red Bean (*Phaseolus vulgaris L.*). Skripsi, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Zainudin Antuli, and the co-supervisor is Musrowati Lasindrang.

The research aimed to investigate the effect of substitution of round scad and red bean on characteristics of organoleptic and chemical of nugget as well as to investigate the best formula of round scad nugget substituted with red bean based on the characteristics of organoleptic and chemical. The research was conducted for three months where the first stage was a preparation of material, continued with the making of the nugget, and ended with testing of organoleptic and proximate analysis. It applied Completely Randomized Design, a single factor with 5 treatments and 3 replications. The finding of the research found that the round scad, fish substituted with red bean affected the value of organoleptic characteristics and the chemical characteristics of nugget at water content, ash content, and fat content did not affect yet it did to protein content, carbohydrate and crude fiber. The best formula of the round scad nugget substituted with red bean was formula 4 (round scad for 75%: red bean for 25%), with panelist acceptance on the color was 4,66 (neutral), taste was 3,46 (slightly dislike), aroma was 3,40 (slightly dislike) and texture was 4,53 (neutral), with water content for 43,28%, ash content for 2,39%, fat content for 9,77%, protein content for 16,25%, carbohydrate content for 28,3%, and crude fiber content for 0,51%.

Keywords: *Round Scad, Red Bean, Nugget*

