

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA KAKI NAGA  
IKAN NIKE (*Awaous melanocephalus*) DENGAN MENGGUNAKAN  
TEPUNG SAGU (*Metroxylon* sp.)**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**DEBRIWANTI KAKOE  
NIM. 632410 060**

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diuji**

**Pembimbing I**



**Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si  
NIP. 19710516 200501 1 003**

**Pembimbing II**



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

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA KAKI NAGA IKAN NIKE (*Awaous melanocephalus*) DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon sp.*)**





**SKRIPSI**

**DEBRIWANTI KAKOE  
NIM. 632410 060**

**Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji**

Hari/Tanggal : Kamis, 31 Agustus  
Waktu : 10.00 WITA  
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

**Penguji :**

- |   |  |
|---|--|
| 1. <b><u>Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si</u></b><br>NIP. 19710516 200501 1 003     | 1. ....<br>  |
| 2. <b><u>Lukman Mile, S.Pi, M.Si</u></b><br>NIP. 19821204 200912 1 004          | 2. ....<br> |
| 3. <b><u>Rita Marsuci Harmain, S.Ik, M.Si</u></b><br>NIP. 19740521 200212 2 002 | 3. ....<br> |
| 4. <b><u>Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si</u></b><br>NIP. 19840514 200812 2 003        | 4. ....<br> |

Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

  
**Dr. Abdul Hafidz Olli S.Pi, M.Si**  
NIP. 19730810200112001

## ABSTRAK

**Debriwanti Kakoe. 632410060. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Kaki Naga Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) Dengan Menggunakan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.). Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui formula terbaik dan karakteristik mutu kimiawi produk kaki naga yang ditambahkan dengan ikan nike (*Awaous melanocephalus*). Faktor perlakuan yaitu konsentrasi ikan nike yang berbeda 110gr (A), 120gr (B), dan 130 (C). Analisis data yang digunakan untuk uji hedonik yaitu *Kruskal-Wallis* dan untuk kimia menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Kedua hasil analisis apabila berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kaki naga berbahan dasar tepung sagu dengan ikan nike yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata pada parameter organoleptik (hedonik) kecuali warna dan kenampakan. Semakin banyak konsentrasi ikan nike, tingkat kesukaan panelis semakin berkurang. Karakteristik kimia yaitu kadar air berkisar antara 41,64% - 44,66%; kadar abu 1,85% – 2,17%; kadar protein 5,55% – 7,88%; kadar lemak 13,66% – 17,89%; dan karbohidrat 30,75% – 35,07 %. Kaki naga dengan konsentrasi ikan nike pada formula A (110gr) merupakan produk terpilih karena memiliki kriteria tekstur yaitu kenyal, kompak dan padat; rasa yaitu enak, terasa ikan nike dan sagu sedikit kuat, gurih; aroma yaitu spesifik ikan nike dan sagu sedikit kuat; warna yaitu kecoklatan dan kenampakan rapi, homogen, kecoklatan. Karakteristik kimia yaitu kadar air 41,64%; kadar abu 1,85%; kadar protein 7,88%; kadar lemak 17,89%; dan karbohidrat 30,75%.

***Kata Kunci : Kaki naga, tepung sagu (Metroxylon sp.), ikan nike (Awaous melanocephalus), kimiawi , mutu hedonik kimiawi***

## ABSTRACT

Kakoe, Debriwanti, 632410060. Organoleptic and Chemical Characteristics of Nike (*Awaous melanocephalus*) Drumstick by Using Sago Flour (*Metroxylon* sp.). Principal Supervisor: Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si. Co-Supervisor: Lukman Mile, S.Pi., M.Si.

This research aims to find out the best formula and chemical quality characteristics of drumstick products which are added with Nike (*Awaous melanocephalus*). The treatment factor was the different concentration of Nike 110gr (A), 120gr (B), and 130 (C). Analysis of the data used for the hedonic test was *Kruskal-Wallis* and for the chemistry was a Completely Randomized Design (CRD). If the two results of the analysis were significant, it would be continued to *Duncan* further test. Moreover, the determination of selected products was done by *Bayes* test. The results show that the sago drumsticks with different concentration of Nike mixture give significant effect on organoleptic (hedonic) parameters except color and appearance. The more concentration of Nike, the more preferred level of panelists decreases. In addition, the chemical characteristics of water content are ranged from 41.64% -44.66%; gray content is 1.85% - 2.17%; protein content is 5.55% - 7.88%; fat content is 13.66% - 17.89%; and carbohydrate is 30,75% - 35,07%. Therefore, the drumsticks with the concentration of Nike in formula A (110gr) are selected products because they have texture criteria which are chewy, compact and solid, tasty, strong taste of sago and fish, savory, strong specific aroma of Nike and sago; brownish and neat, as well as homogeneous. Chemical characteristics are 41.64% of water content, 1.85% of gray content, 7.88% of protein content, 17.89% of fat content, and 30.75% of carbohydrate.

**Keywords:** drumsticks, sago flour (*Metroxylon* sp.), Nike (*Awaous melanocephalus*), chemical, chemical hedonic quality

