

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**FORMULASI PRODUK *TERRINE* IKAN LELE DUMBO
(*Clarias gariepinus*) YANG DISUBSTITUSI RUMPUT LAUT
*Kappaphycus alvarezii***

SKRIPSI

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan Pada
Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo*

OLEH

**EBIYOLA UNO
NIM. 632 410 062**

Telah Diperiksa dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II

Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 19770208 200501 2 004

Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP.19700817 200501 2 001

**Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**

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

LEMBAR PENGESAHAN

**FORMULASI PRODUK *TERRINE* IKAN LELE DUMBO
(*Clarias gariepinus*) YANG DISUBSTITUSI RUMPUT LAUT
*Kappaphycus alvarezii***



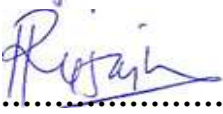

SKRIPSI

**EBIYOLA UNO
NIM. 632 410 062**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Jum'at, 31 Agustus 2017
Waktu : 13.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

- | | |
|--|--|
| 1. <u>Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si</u>
NIP. 19770208 200501 2 004 | 1.
 |
| 2. <u>Asri Silvana Naitu, S.Pi, M.Si</u>
NIP. 19700817 200501 2 001 | 2.
 |
| 3. <u>Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si</u>
NIP. 19711009 200501 2 001 | 3.
 |
| 4. <u>Lukman Mile, S.Pi, M.Si</u>
NIP. 19821204 200912 1 004 | 4.
 |

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



ABSTRAK

Ebiyola Uno. 632410062. 2017. Formulasi Produk *Terrine* Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang Disubstitusi Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. Pembimbing I Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi, tingkat kesukaan *terrine* ikan lele dumbo (*C. gariepinus*) yang disubstitusi rumput laut *K. alvarezii* dan mengetahui karakteristik *terrine* terpilih. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu (1) formulasi ; (2) karakterisasi *terrine*. Perlakuan pada penelitian ini adalah tepung maizena yang disubstitusi rumput laut dengan konsentrasi yaitu : A (tanpa rumput laut : tepung maizena 5g), B (rumput laut 1g : tepung maizena 4g), C (rumput laut 2g : tepung maizena 3g) dan D (rumput laut 3g : tepung maizena 2g). Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik hedonik yaitu *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*, untuk pengujian kimia dan uji fisik (kekenyalan) yaitu dengan *Compare Means One-Way ANOVA* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil uji organoleptik hedonik menunjukkan bahwa *terrine* yang disubstitusi rumput laut memberikan pengaruh nyata terhadap parameter kenampakan dan tekstur, tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap parameter warna, aroma dan rasa. Pada parameter kimia perlakuan substitusi tepung maizena dengan rumput laut memberikan pengaruh nyata terhadap parameter kadar air, kadar protein, kadar serat dan kadar karbohidrat (*non* serat), tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap parameter kadar abu dan kadar lemak. Untuk penentuan formula terpilih berdasarkan hasil uji *Bayes* diperoleh bahwa formula D adalah formula terpilih dengan karakteristik yaitu kenampakan bentuk balok beraturan, seragam, warna putih krem, warna; putih krem, aroma; tidak amis, spesifik *terrine* ikan, rasa; enak, rasa ikan dominan dan tekstur; padat, kompak, kenyal. Karakteristik kimia yaitu kadar protein 7,00%; kadar air 54,62%; kadar lemak 5,92%; kadar abu 1,03%; kadar serat 19,48% dan kadar karbohidrat (*non* serat) 11,96%.

Kata Kunci : *Terrine, Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus), Rumput Laut Kappaphycus alvarezii, Hedonik, Mutu hedonik*

ABSTRACT

Ebiyola Uno. 632410062. 2017. Formulation of African Catfish (*Clarias gariepinus*) Terrine Product Substituted by Seaweed *Kappaphycus alvarezii*. The principal supervisor is Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si, and the co-supervisor is Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si.

The research aimed to know the formulation, likeness level of African catfish (*C. gariepinus*) terrine substituted by seaweed *K. Alvarezii* and to know the characteristics of the selected terrine. It comprised of 2 stages namely (1) formulation; (2) characterization of the terrine. Treatments of the research were cornstarch substituted by seaweed with a concentration of A (without seaweed: 5 g cornstarch), B (1 g seaweed: 4 g cornstarch), C (2 g seaweed : 3 g cornstarch), and D (3 g seaweed: 2 g cornstarch). Data analysis used hedonic organoleptic testing namely Kruskal Wallis that was continued with Duncan multiple range test. Meanwhile, the chemical and physical (elasticity) testing used Compare Means One-Way ANOVA that was continued with Duncan multiple range test. The determination of the selected product applied Bayes test. The result of the hedonic organoleptic test showed that terrine substituted with seaweed affected parameters of appearance and texture significantly but it did not affect parameters of color, aroma, and taste. Additionally, chemical parameters substituted by cornstarch and seaweed affected parameters of water content, protein content, fiber content, and carbohydrate content (non-fiber) significantly, but it did not affect parameters of ash content and fat content. Based on Bayes test, the determination of selected formula found formula D as the selected one with characteristics of having regular beam shape appearance, uniform, creamy white color, color; creamy white, aroma; not fishy, specific of fish terrine, taste; delicious, taste of fish is dominant, and texture; solid, compact, and chewy. Lastly, characteristics of chemical were protein content for 7,00%; water content for 54,62%; fat content for 5,92%; ash content for 1,03%; fiber content for 19,48%, and carbohydrate content (non-fiber) for 11,96%.

Keywords: *Terrine, African Catfish (Clarias gariepinus), Seaweed Kappaphycus alvarezii, Hedonic, Hedonic quality*

