

HALAMAN PENGESAHAN

**UJI ORGANOLEPTIK DAN PROKSIMAT NUGGET IKAN TERI
(*Stolephorus sp*) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea Mays L.*)**

**OLEH
HARJON DUNGGIO
651 413 024**

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Ir. Musrowati Lasindrang MP
NIP:196309272002122001

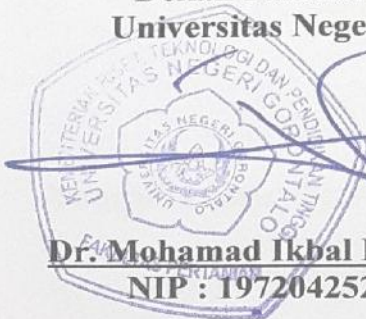
Pembimbing II



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP:196508132002121001

Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo**



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

**Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan**



Ir. Zainudin Antuli, M.Si
NIP : 196508132002121001

Tanggal Ujian : 31 Juli 2019

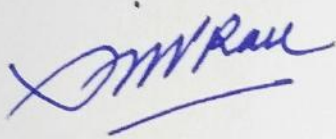
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

UJI ORGANOLEPTIK DAN PROKSIMAT NUGGET IKAN TERI
(*Stolephorus sp*) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea Mays L.*)

OLEH
HARJON DUNGGIO
651 413 024

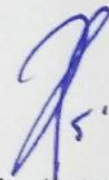
Disetujui
Komisi Pembimbing

Pembimbing I



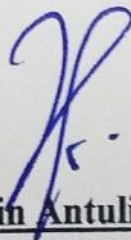
Dr. Ir. Musrowati Lasindrang MP
NIP:196309272002122001

Pembimbing II



Ir. Zainudin Antuli, M,Si
NIP:196508132002121001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan



Ir. Zainudin Antuli, M,Si
NIP : 196508132002121001

ABSTRAK

Harjon Dunggio, 2019. **Uji Organoleptik dan Proksimat Nugget Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*)**. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo dibawah bimbingan Musrowati Lasindrang dan Zainudin Antuli.

Nugget ikan teri dengan substitusi tepung jagung merupakan produk terbaru dari olahan pangan lokal. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar proksimat dan kalsium nugget berbahan dasar ikan teri dan tepung jagung dan mengetahui tingkat kesukaan nugget ikan teri dan tepung jagung. Dalam penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan dan 2 kali ulangan. Perlakuan (F0) tepung terigu 20g dan tepung jagung 0g, (F1) tepung terigu 15g dan tepung jagung 5g, (F2) tepung terigu 10g dan tepung jagung 10g, (F3) tepung terigu 5g dan tepung jagung 15g. Penelitian ini dilakukan dilaboratorium terpadu Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo dan untuk uji proksimat dilakukan di Politeknik Gorontalo dan Laboratorium penelitian dan pengujian terpadu Gadjah Mada, data diolah secara statistik menggunakan ANOVA. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan pengaruh nyata pada taraf signifikan $p>0.05$ dan pengujian dilanjutkan dengan menggunakan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan panelis pada nugget ikan teri dengan substitusi tepung jagung panelis memberikan nilai tertinggi terhadap aroma (5.03), tekstur (5.2) dan rasa (5.77) pada perlakuan F2 dengan formulasi 100g ikan teri, 10 g tepung terigu dan 10 g tepung jagung. Sedangkan pada warna panelis memberikan penilaian tertinggi pada perlakuan F3 (5.3) dengan formulasi 100g ikan teri, 15g tepung jagung dan 5 g tepung terigu. Hasil penelitian pada pengujian kalsium nugget ikan teri tidak berpengaruh nyata pada signifikan 0.05 adapun nilai yang di peroleh yaitu berkisar antara (34,21% - 35,46%)

Kata kunci : *Nugget, Ikan Teri, Tepung Jagung*

ABSTRACT

Harjon Dunggio, 2019. **Organoleptic and Proximate Test on Anchovy (*Stolephorus sp*) Nugget with Corn (*Zea Mays l.*) Flour Substitution.** Skripsi, Study Program of Food Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Musrowati Lasindrang, and the co-supervisor is Zainudin Antuli.

Anchovy nugget with cornflour substitution is the latest product of locally processed food. This research aims to find out the level of proximate and calcium of nugget made of anchovy and cornflour. The research applies completely randomized design with four levels of treatment and 2 repetitions. Treatment (F0) wheat flour 20g and cornflour 0g, (F1) wheat flour 15g and cornflour 5g, (F2) wheat flour 10g and cornflour 10g, (F3) wheat flour 5g and cornflour 15g. This research is conducted at integrated laboratory of Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo, and proximate test is conducted at Polytechnic of Gorontalo and Gadjah Mada Integrated Research and Testing Laboratory. The data are analyzed statistically using ANOVA. The result of analysis of variance indicates that the real effect is on the level of significance of $p > 0.05$ and the test is continued with Duncan Multiple Range Test (DMRT).

The findings show that panelists' level of favor on anchovy nugget with cornflour substitution is high toward aroma (5.03), texture (5.2), and flavor (5.77) on treatment F2 with the formula of 100g anchovy, 10g wheat flour, and 10g cornflour. While on color, the panelists give the highest rating on treatment F3 (5.3) with the formula of 100g anchovy, 15g cornflour and 5g wheat flour. The result of calcium test on anchovy nugget does not show real effect on the significance of 0.05 with the percentage ranged between (34,21% - 35,46%).

Keywords: *Nugget, Anchovy, Corn Flour*

