

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

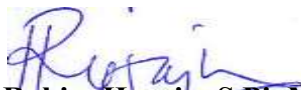
**FORMULASI DAN KARAKTERISASI KROKET
KENTANG (*Solanum tuberosum*) YANG DIFORTIFIKASI UDANG
VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*)**

SKRIPSI

**OLEH
SYAFRUDIN A. TAJUDIN
NIM. 632 410 002**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003

Pembimbing II



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004

**Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI KROKET
KENTANG (*Solanum tuberosum*) YANG DIFORTIFIKASI UDANG
VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*)**

SKRIPSI

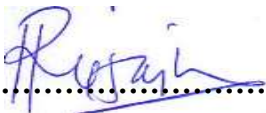
**OLEH:
SYAFRUDIN A. TAJUDIN
NIM. 632 410 002**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : 28 Agustus 2017
Waktu : 08.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

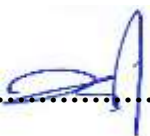
1. **Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si**
NIP 197105162005011003

1. 

2. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
NIP 198212042009121004

2. 

3. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**
NIP 197008172005012001

3. 

4. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
NIP 197702082005012004

4. 

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


Dr. Abdul Hafidz Olih S.Pi, M.Si
NIP. 19730810200112001

ABSTRAK

Syafrudin A. Tajudin. 632410002. Formulasi dan Karakterisasi Krokot Kentang (*Solanum tuberosum*) yang Difortifikasi Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*). Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil fortifikasi udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) terhadap nilai hedonik dan kimiawi serta mutu hedonik krokot kentang terpilih. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu penelitian pendahuluan untuk mengetahui formula krokot kentang yang difortifikasi udang vannamei dan penelitian utama mengetahui karakteristik krokot. Perlakuan pada penelitian ini adalah fortifikasi udang vannamei dengan konsentrasi 20%, 30%, dan 40%. Data hasil *score sheet* hedonik dirancang menggunakan *Kruskal Wallis* dan dianalisis dengan *Nonparametric Tests K Independent* pada perangkat SPSS 16. Data kimia dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap dan dianalisis dengan *Anova* pada perangkat SPSS 16. Data hasil perlakuan yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Penentuan produk terpilih dianalisis dengan uji *Bayes*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fortifikasi udang vannamei pada krokot berpengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik hedonik dan kimia (protein, air, dan abu) kecuali kadar lemak dan karbohidrat. Formula B (fortifikasi udang vannamei dengan konsentrasi 30%) merupakan formula terpilih secara organoleptik hedonik dan kimiawi. Karakteristik mutu hedonik produk terpilih yaitu kenampakan utuh, rapi, kuning kemerahan, rasa yang enak, terasa udang sedikit kuat dan gurih, tekstur kenyal, kompak, sedikit padat, aroma spesifik udang sedikit kuat, dan warna kuning kemerahan.

Kata Kunci : Karakterisasi, Krokot, Fortifikasi, Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*), Mutu.

ABSTRACT

Syafrudin A. Tajudin, 632410002. Formulation and Characterization of Potato Croquette (*Solanum tuberosum*) Fortified with Vannamei Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). Department of Fishery Product Technology, Faculty of Fishery and Marine Science, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si and the co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

The research is aimed at understanding the fortified vannamei shrimp (*Litopenaeus vannamei*) toward chemical and hedonic values, and the hedonic quality of selected potato croquette. The research consists of 2 stages namely initial research is addressed to understand the formulation of potato croquette fortified with vannamei shrimp; the main research is focused on understanding the croquette. The treatments are completed in several concentrations such as 20%, 30%, and 40%. The hedonic score sheet is designed by Kruskal Wallis to assess the results while the results are analyzed by Nonparametric Tests K Independent in SPSS 16 software. Chemical data are designed by using completely randomized design and analyzed by using Anova in SPSS 16 software. The treatment output with the significant effect is analyzed by using Duncan test. The determination of the selected product is analyzed by Bayes test. The research findings show that croquette fortified with vannamei shrimp significantly influence hedonic and chemical characteristics (protein, water, and ash) except fat and carbohydrate content. Formula B (The fortified vanammei shrimp with 30% concentration) is the selected formula based on the organoleptic test of hedonic and chemical values. The characteristics of hedonic quality on the selected product are whole appearance, neat, reddish-yellow, good taste, a little strong and savory in shrimp taste, chewy texture, compact, slightly dense, slightly stronger shrimp aroma, and reddish-yellow color.

Keywords: *Fortification, Croquette, vannamei shrimp (Litopenaeus vannamei), Hedonic, Hedonic quality*

