

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

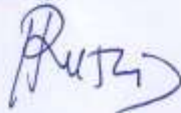
**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA STIK
BUAH LINDUR (*Bruguiera gymnorrhiza*) DENGAN PENAMBAHAN
LIMBAH UDANG PUTIH (*Litopenaeus vannamei*)**

SKRIPSI

**OLEH:
YOGI PRATAMA
NIM. 632 412 026**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



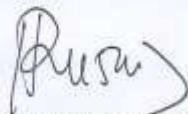
**Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003**

Pembimbing II



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

**Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA STIK
BUAH LINDUR (*Bruguiera gymnorrhiza*) DENGAN PENAMBAHAN
LIMBAH UDANG PUTIH (*Litopenaeus vannamei*)

SKRIPSI

OLEH:
YOGI PRATAMA
NIM. 632 412 026

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Senin, 29 Juli 2019

Waktu : 08.00 WITA

Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

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

I.


2. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.S
NIP 197702082005012004

2.


3. Dr. Hi. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si
NIP 197110092005012001

3.


4. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP 197405212002122002

4.


Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Abd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 19730816 200112 1 001

ABSTRAK

Yogi Pratama. 632412026. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Stik Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dengan Penambahan Limbah Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*). Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dan karakteristik organoleptik dan kimia stik buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dengan penambahan limbah udang putih (*Litopenaeus vannamei*). Tahapan penelitian terdiri atas dua yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Hasil penelitian pendahuluan uji hedonik menunjukkan adanya penerimaan produk dengan penambahan udang dengan nilai berada pada interval 6-7. Kemudian dilanjutkan dengan uji mutu hedonik dan kimiawi pada penelitian utama. Penelitian ini dirancang menggunakan *Kruskal Wallis* untuk mendapatkan data organoleptik, data – data hasil kimia diperoleh melalui Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan yang berbeda nyata dianalisis dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan panelis lebih menyukai stik buah lindur dengan penambahan udang dibandingkan tanpa penambahan udang. Karakteristik mutu hedonik stik dari segi kenampakan memiliki nilai rata-rata 2,52 – 4,00 dengan kriteria utuh, kurang rapi, kurang bersih, warna kekuningan sampai kriteria utuh, rapi, bersih warna coklat kehitaman. Aroma memiliki nilai rata-rata 2,56-4,20 dengan kriteria mangrove kuat sampai dengan aroma udang dan mangrove kuat. Rasa memiliki nilai rata-rata 2,56 - 4,44 dengan kriteria mangrove kuat sampai kriteria rasa udang dan mangrove kuat. Tekstur memiliki nilai rata-rata 4,00 – 4,20 dengan kriteria sama yaitu kering renyah. Karakteristik kimia yaitu kadar air berkisar antara 4,13% - 7.79%; kadar protein 10,11%-19.75%; kadar abu 0.88% – 1.48%; kadar lemak 6.36%-7.62%; dan karbohidrat 63.68%-77,02%.

Kata Kunci : Stik, Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*), Limbah Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*), Organoleptik, Kimiawi.

ABSTRACT

Yogi Pratama, 632412026. The Characteristics of Organoleptic and Chemical Quality Characteristics of Large-Leafed Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) Stick with the addition of White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) Waste. The principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si, and the co-supervisor is Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

The research was to investigate the formulation and the organoleptic and chemical characteristics of Large-Leafed Mangrove Stick by adding white shrimp waste. The research stage consisted of pilot research and main research. The pilot research, which was the test on hedonic, showed the acceptance of the product after the addition of shrimp by having score within the interval of 6-7. Then, it was continued with the hedonic and chemical quality test in the main research. This research had been designed with Kruskal Wallis to gain organoleptic data, and the chemical data were obtained through Completely Randomized Design. The significant difference treatment was analyzed by Duncan test. Findings revealed that the panelist preferred the Large-Leafed Mangrove stick with the addition shrimp to the stick without shrimp. The hedonic quality characteristics in terms of appearance obtained the average score for 2,52 – 4,00 in intact, not neat, not clean, and yellowish criteria to intact, neat, and blackish-brown criteria. The aroma obtained average score for 2,56 – 4,20 in strong aroma of mangrove criteria to strong aroma of shrimp and mangrove criteria. The taste obtained the average score for 2,56 to 4,44 in strong taste of mangrove to strong taste of shrimp and mangrove. The texture obtained the average score for 4,00 – 4,20 in crispy dry criteria. Based on the chemical characteristics, the product contained 4,13% - 7,79% water, 10,11% - 19,75% protein, 0,88% - 1,48 dust, 6,36% - 7,62% fat, and 63,68% - 77,02% carbohydrate.

Keywords: Stick, Large-Leafed Mangrove (*Bruguieragymnorrhiza*), White Shrimp (*Litopenaeusvannamei*) Waste, Organoleptic, Chemical

