

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA BAKSO IKAN CAKALANG  
(*Kotsuwonus Pelamis*) DENGAN TEPUNG JAGUNG NIKSTAMAL  
SEBAGAI BAHAN PENGIKAT

OLEH

DIKLAN LIHUDA  
NIM. 651 414 098

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Survani Une, S.TP, M.Sc  
NIP : 19830923 200801 2 005

Pembimbing II



Marleni Limonu, SP., M.Si  
NIP : 196911152008122001


Mengetahui :

Dekan  
Fakultas Pertanian

Ketua Jurusan  
Ilmu dan Teknologi Pangan



  
Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si  
NIP : 196207061994032001

  
Marleni Limonu, SP., M.Si  
NIP : 196911152008122001

Tanggal Ujian : 08 Januari 2020

**LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI**

Skripsi Yang Berjudul

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA BAKSO IKAN CAKALANG  
(*Katsuwonus Pelamis*) DENGAN TEPUNG JAGUNG NIKSTMAL  
SEBAGAI BAHAN PENGIKAT**

**OLEH**

**DIKLAN LIHUDA**

**NIM. 651414098**

Telah diperiksa dan Disetujui Untuk Diterbitkan

**Pembimbing I**



**Suryani Une, S.TP, M.Sc**  
**NIP. 198309232008012005**

**Pembimbing II**



**Marleni Limonu, SP., M.Si**  
**NIP. 196911152008122001**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan**



**Marleni Limonu, SP., M.Si**  
**NIP. 196911152008122001**

## ABSTRAK

**Diklan Lihuda. NIM 651414098. 2019. Karakteristik Fisikokimia Bakso Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dengan Tepung Jagung Nikstamal Sebagai Bahan Pengikat. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Suryani Une dan Marleni Limonu.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik bakso ikan cakalang yang ditambahkan dengan tepung jagung nikstamal, serta daya terima panelis melalui uji organoleptik pada produk bakso ikan yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali ulangan. Penelitian ini terdiri dari 5 perlakuan yakni penambahan konsentrasi tepung jagung nikstamal masing-masing tanpa penambahan (kontrol), 20%, 40%, 60%, dan 80%. Data penelitian diolah menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA). Apabila hasil menunjukkan F Hitung lebih kecil dari F Tabel, maka dilakukan uji lanjut, jika F Hitung lebih besar dari F Tabel, maka tidak dilakukan uji lanjut. Analisis data uji lanjut menggunakan metode *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf signifikan 5%. Data diolah menggunakan *Microsoft Excel 2007* dan Aplikasi SPSS versi 16.00. Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung jagung nikstamal memberikan pengaruh terhadap karakteristik dan daya terima bakso ikan cakalang yang dihasilkan. Karakteristik terbaik bakso ikan cakalang yakni dengan penambahan tepung jagung nikstamal pada konsentrasi 80%, dimana perlakuan tersebut karakteristik yang dihasilkan yakni kadar air 59,01% kadar abu 0,91%, kadar protein 16,29% kekenyalan 5138,8 gf dari karakteristik tersebut sudah sesuai menurut SNI 7266:2014. Uji daya terima panelis melalui uji organoleptik dengan penambahan tepung jagung nikstamal pada konsentrasi 40% dengan nilai terhadap rasa berkisar Agak suka – Suka, warna berkisar Agak suka – Suka sedangkan aroma berkisar Agak suka – Suka dan tekstur berkisar Agak suka – Suka pada konsentrasi 60%.

**Kata Kunci :** *Tepung nikstamal, bakso ikan, ikan cakalang.*

## ABSTRACT

Diklan Lihuda. Student Id Number 651414098. The Physicochemical Characteristics of Skipjack Tuna (*Katsuwonus Pelamis*) Meatballs with Nixtamal Corn Flour as the Binder. Skripsi. Study Program of Food Sciences and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Suryani Une, and co-supervisor is Marleni Limonu.

The research aimed to find out the characteristics of skipjack tuna meatballs added with nixtamal corn flour, as well as the panelist acceptability through an organoleptic test on the fish meatball products that were produced. This research applied Randomized Block Design (RBD) with three replications. It consisted of five treatments, namely the addition of nixtamal corn flour concentration, respectively: without addition (control), 20%, 40%, 60%, and 80%. The research data were processed by Analysis of Variance (ANOVA). If the result revealed F Count was lower than F Table, then further test was carried out. Otherwise, if F Count was higher than F Table, then no further tests were carried out. The data analysis of further test used Duncan's Multiple Range Test (DMRT) with a significance level of 5%. Further, the data were processed by Microsoft Excel 2007 and SPSS version 16.00 application. The finding showed that the addition of nixtamal corn flour provided an influence towards the characteristics and acceptability of skipjack tuna meatballs produced. The best characteristic was skipjack tuna meatballs with the addition of nixtamal corn flour in the concentration of 80% in which the characteristics obtained in the treatment were 59,01% water content, 0,91% ash content, 16,29% protein content, and 5138,8 gf chewiness. The characteristics had been in accordance with Indonesian National Standard 7266:2014. Meanwhile, the panelist acceptability through the organoleptic test with the addition of nixtamal corn flour in the concentration of 40% indicated the value on taste ranging from Slightly like to Like, color ranging from Slightly like to Like. Meanwhile, in the concentration of 60% indicated the value of aroma ranging from Slightly like to Like, and texture ranging from Slightly like to Like

**Keywords:** *Nixtamal flour, fish meatball, skipjack tuna fish.*

