

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK ORAGNOLEPTIK DAN KIMIAWI PRODUK
DENDENG DAGING LUMAT IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
YANG DISUBSTITUSI DENGAN JANTUNG PISANG KEPOK
(*Musa paradisiaca*)**

SKRIPSI

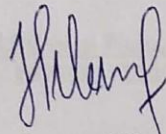
Oleh :

SRI DELVI LAKORO

632 411 078

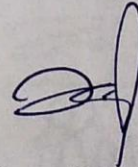
Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing :

Pembimbing I



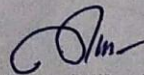
Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

Pembimbing II



Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK ORAGNOLEPTIK DAN KIMIAWI PRODUK
DENDENG DAGING LUMAT IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
YANG DISUBSTITUSI DENGAN JANTUNG PISANG KEPOK
(*Musa paradisiaca*)**

SKRIPSI

OLEH

**SRI DELVI LAKORO
NIM 632 411 078**

Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan komisi penguji pada :

Hari/tanggal : Kamis, 23 Agustus 2018

Waktu : 10:00 s/d 12:00 Wita

1. Nikmawatusanti Yusuf
NIP. 197702082005012004

(.....
.....)

2. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(.....
.....)

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

(.....
.....)

4. Citra Panigoro, S.T, M.Si
NIP. 197009111999032001

(.....
.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

**KARAKTERISTIK ORAGNOLEPTIK DAN KIMIAWI PRODUK DENDENG
DAGING LUMAT IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) YANG DISUBSTITUSI
DENGAN JANTUNG PISANG KEPOK
(*Musa paradisiaca*)**

Sri Delvi Lakoro¹, Asri Silvana Naiu², Nikmawatususanti

**Yusuf² sridelvilakoro@gmail.com
Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan
Ilmu Kelautan, Universitas negeri Gorontalo**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi dendeng hasil substitusi daging lumat ikan tongkol dengan jantung pisang serta untuk menganalisis karakteristik organoleptik hedonik dan kimia dendeng hasil substitusi daging lumat ikan tongkol dan jantung pisang. Faktor perlakuan penelitian adalah substitusi daging ikan tongkol dan jantung pisang dengan perbandingan 110gr:30gr, 100gr:40gr, 90gr:50gr. Parameter untuk menguji tingkat kesukaan yaitu organoleptik mutu hedonik terdiri dari kenampakan, aroma, rasa dan tekstur yang dianalisis *Kruskall-wallis* dan karakteristik kimia terdiri dari kadar air, kadar abu tak larut asam, kadar protein dan kadar serat dianalisis dengan ANOVA. Hasil yang berpengaruh nyata ($p < 0.05$) dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil uji statistik dengan ANOVA menunjukkan bahwa substitusi daging ikan tongkol dan jantung pisang yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap nilai mutu hedonik dan kimia. Substitusi daging ikan tongkol dan jantung pisang meningkatkan nilai tekstur dan kadar serat namun menurunkan nilai rasa, aroma, kadar air dan kadar protein.

Kata kunci : Mutu, substitusi, dendeng, daging ikan tongkol (*Euthynnus affinis*)

ABSTRACT

SRI DELVI LAKORO (632411078). Organoleptic and Chemical Characteristics of the Jerky Meat of Mashed Mackerel Tuna Products (*Euthynnus affinis*) substituted with the Heart of the Banana. The principal supervisor is **Nikmawatisusanti Yusuf S.IK M.Si**, and the co-supervisor is **Asri Silvana Naiu S.Pi M.Si**.

This study aims to determine the formulation of jerky meat resulted from the substitution of mackerel tuna meat with the heart of banana and to analyze the hedonic and chemical organoleptic characteristics of the jerky meat resulted from the substitution of mashed mackerel tuna and the heart of the banana. The research treatment factor was the substitution of mackerel tuna meat and the heart of the banana with a ratio of 110gr: 30gr, 100gr: 40gr, 90gr: 50gr. ANOVA analyzed the parameters to test the level of preference, namely, the hedonic quality organoleptic consisted of appearance, aroma, taste, and texture, which were analyzed by means of Kruskal-wallis and chemical characteristics consisting of water content, acid insoluble ash content, protein content, and fiber content. Duncan's continued test followed the results that had a significant effect ($p < 0.05$). The results of statistical tests with ANOVA showed that the different substitution of mackerel tuna and the heart of the banana gave a significant effect ($p < 0.05$) on the value of hedonic and chemical quality. The substitution of mackerel tuna meat and the heart of the banana increases the value of texture and fiber content but decreases the value of taste, aroma, water content, and protein content.

Keywords: Quality, substitution, jerky, mackerel tuna meat (*Euthynnus affinis*)

