

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI**

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI PRODUK MIE  
YANG DIFORTIFIKASI DENGAN TEPUNG IKAN TERI  
(*Stolephorus indicus*)**

**SKRIPSI**

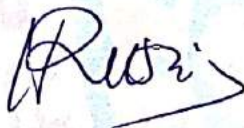
**Oleh**

**SRILELA PALAPA  
NIM. 632414003**

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Komisi Pembimbing**

**Mengetahui Dosen Pembimbing**

**Pembimbing I**



**Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si  
NIP. 19710516 200501 1 003**


**Pembimbing II**



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP. 19821204 200912 1 004**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



**Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si  
NIP. 19710516 200501 1 003**

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIWI PRODUK MIE  
YANG DIFORTIFIKASI DENGAN TEPUNG IKAN TERI  
(*Stolephorus indicus*)

SKRIPSI

OLEH  
SRILELA PALAPA  
NIM. 632414003

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertanggung Jawabkan di Depan Dewan Penguji

Hari/tanggal : Kamis, 02 September 2021  
Waktu : 11.00 s/d 12.30 WITA  
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji

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

(.....)

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

(.....)

3. Dr. Lis M. Yapanto, S.Pi, MM  
NIP. 196908032008122001


(.....)

4. Sutianto Pratama Suherman, S.Pi, M.Si  
NIP. 198708142019031011

(.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan

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

## ABSTRAK

**Srilela Palapa. 2021. Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Produk Mie yang Difortifikasi Dengan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus indicus*), dibawah Bimbingan Bapak Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si Sebagai Pembimbing I dan Bapak Lukman Mile S.Pi, M.Si Sebagai pembimbing II.**

---

Pencampuran tepung terigu dan tepung ikan teri sebagai bahan pembuatan mie memiliki nilai gizi dengan kandungan protein, untuk meningkatkan kadar protein tersebut dilakukan fortifikasi dengan penambahan tepung ikan teri. Menfortifikasi tepung ikan teri ke dalam mie merupakan salah satu penganekaragaman. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh fortifikasi tepung ikan teri dalam pembuatan mie terhadap sifat organoleptik dan kimia. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu dengan fortifikasi 3 taraf, perlakuan formula A (tepung ikan teri 5gr), formula B (tepung ikan teri 10gr), dan formula C (tepung ikan 15gr), yang diformulasikan dengan tepung terigu 70gr.

Parameter yang di uji pada produk mie yaitu organoleptik mutu hedonik (Kenampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur), yang dianalisis menggunakan metode *Kruskal-Wallis*, parameter kimia (kadar abu, kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat), yang di rancang menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dan dianalisis dengan Anova dan uji lanjut Duncan pada taraf kepercayaan 95%.

Hasil penelitian mutu organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan A dengan formulasi tepung ikan teri 5gr, memiliki keunggulan dalam hal kenampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil uji kimia mie yang difortifikasi tepung ikan 5gr menunjukkan hasil yang signifikan terhadap kadar abu dengan nilai 0,55%, kadar air 25,17%, kadar protein 27,88%, kadar lemak 4,95%, dan kadar karbohidrat 53,21%.

**Kata Kunci: Mie, Tepung Ikan Teri, Fortifikasi, Organoleptik, Kimiawi**

## ABSTRACT

**Srilela Palapa. 2021. Organoleptic and Chemical Characteristics of Noodle Product Fortified with Indian Anchovy (*Stolephorus indicus*) Flour. The principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si. and the co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi., M.Si.**

The mixture of wheat flour and Indian anchovy flour as a raw material of making noodles contains a nutritional value with protein content where it can be improved by doing fortification with addition of Indian anchovy flour. The fortification of Indian anchovy flour into the noodle is one of the diversification methods. The study aims to find out the effect of fortification of Indian anchovy flour in the making of noodle on the organoleptic and chemical characteristics. Treatments used in this study are fortification in three levels, including treatment of formula A (5 gr of Indian anchovy flour), formula B (10 gr of Indian anchovy flour), and formula C (15 gr of Indian anchovy flour), and they are formulated with 70 gr of wheat flour.

The parameters tested in the noodle product are organoleptic of hedonic quality (appearance, color, aroma, taste, and texture), which are analyzed by employing Kruskal-Wallis method and chemical parameters (ash content, moisture content, protein content, fat content, and carbohydrate content) which are designed by applying Completely Randomized Design and analyzed by using ANOVA and Duncan's Multiple Range Test in the confidence level of 95%.

The study's findings show that treatment A with formulation of Indian anchovy flour in 5 gr owns excellence in terms of appearance, color, aroma, taste, and texture. In addition, the result of chemical test of noodle fortified with 5 gr of fish flour indicates a significant result on the ash content with a value of 0.55%, moisture content of 25.17%, protein content for 8.80%, fat content for 4.95%, and carbohydrate content for 53.21%.

**Keywords: Noodle, Indian Anchovy Flour, Fortification, Organoleptic, Chemical**

