

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
REMPEYEK YANG DISUBSTITUSI IKAN PETEK (*Leiognathus sp.*)**

SKRIPSI

**OLEH
HARTIYA POLUMULO
NIM. 632 414 011**

**TELAH DISETUJUI DAN MEMENUHI
SYARAT UNTUK DIUJI**

Pembimbing I



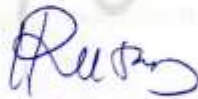
**Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003**

Pembimbing II



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

**Mengetahui
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA REMPEYEK YANG
DISUBSTITUSI IKAN PETEK (*Leighnathus sp*)**

SKRIPSI

Oleh:

HARTIYA POLUMULO

NIM: 632414011

Telah Memenuhi Syarat dan dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Jum'at/ 11 Juni 2021

Waktu : 10.00 WITA

Tempat: Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji:

1. Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 197105162005011003
2. Citra Panigoro, S.T, M.Si (.....)
NIP. 197009111999032001
3. Sutianto Pratama Suherman, S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 1987081420190311011
4. Fernandi M Djailani, S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 198907012020121005

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**



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

ABSTRAK

Hartiya Polumulo. 632414011. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Rempeyek yang Disubstitusi Ikan Petek (*Leiognathus* sp.). Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Citra Panigoro, S.T, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau organoleptik dan kimia rempeyek yang disubstitusi ikan petek (*Leiognathus* sp.). Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu (1) formulasi dan (2) karakterisasi rempeyek. Perlakuan pada penelitian ini adalah substitusi ikan petek konsentrasi 10g, 15g, dan 20g. Penelitian ini dirancang menggunakan *Kruskal Wallis* untuk mendapatkan data organoleptik hedonik dan dianalisis dengan *Nonparametric Tests K Independent Samples*, data – data hasil kimia diperoleh melalui Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan dianalisis dengan *Compare Means One-Way ANOVA*. Kedua hasil analisis dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rempeyek substitusi ikan petek yang berbeda berpengaruh pada karakteristik mutu organoleptik (hedonik) dan kimia rempeyek. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna, aroma, rasa, tekstur rempeyek dengan substitusi ikan petek 20g karena memiliki nilai hedonik yang lebih tinggi. Karakteristik kimia yaitu kadar air berkisar antara 2,32% - 5,30%; kadar abu 0,39% – 0,64%; kadar protein 10,03% – 14,50%; kadar lemak 19,52% – 20,44%; dan karbohidrat 60,30% – 66,57%.

Kata Kunci : Rempeyek, Ikan Petek (*Leiognathus* sp.), Hedonik, Mutu Kimia

ABSTRACT

Hartiya Polumulo. 632414011. Organoleptic and Chemical Characteristics of Peanut Brittle Substituted with Ponyfish (*Leiognathus* sp.). The Principal Supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si., and the Co-supervisor is Citra Panigoro, S.T., M.Si.

This study aims to know the level of preference or organoleptic and chemical of peanut brittle substituted with ponyfish (*Leiognathus* sp.). This study consists of 2 stages, namely the formulation stage and the peanut brittle characterization stage. The treatments in this study are substitutions of 10g, 15g, and 20g concentration of ponyfish. This study is designed by using Kruskal Wallis to obtain hedonic organoleptic data and analyzed with Nonparametric Tests K Independent Samples. The result of chemical data is obtained through Completely Randomized Design (CRD) and analyzed by Compare Means One-Way ANOVA, and both analysis results are continued with Duncan advanced test. The findings show that different ponyfish substituting peanut brittle has an effect on the organoleptic (hedonic) and chemical characteristics of the peanut brittle. The result of the hedonic test shows that the panelists prefer the color, aroma, taste, and texture of peanut brittle with the substitution of 20g ponyfish because it has a higher hedonic value. The chemical characteristics are water content for 2.32%-3.30%; ash content for 0.39%-0.64%; protein content for 10.03%-14.50%; fat content for 19.52%-20.44%; and carbohydrates for 60.30%-66.57%.

Keywords: Peanut Brittle, Ponyfish (*Leiognathus* sp.), Hedonic, Chemical Quality

