

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PENGARUH PENGGUNAAN IKAN TERI (*Stolephorus commersoni*)  
SEGAR DAN TERI KERING TERHADAP KARAKTERISTIK  
ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI PEMPEK**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**INDRAWAN HUSAIN  
NIM: 632 414 016**

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing  
Mengetahui Dosen Pembimbing**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**



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



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si  
NIP. 198212042009122004**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH PENGGUNAAN IKAN TERI (*Stolephorus commersoni*)  
SEGAR DAN TERI KERING TERHADAP KARAKTERISTIK  
ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI PEMPEK**

**SKRIPSI**


Oleh  
**INDRAWAN HUSAIN**  
NIM. 632414016

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertanggung Jawabkan di Depan Dewan Penguji

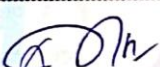
Hari/tanggal : Kamis, 02 September 2021  
Waktu : 09.00 s/d 11.00 WITA  
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

**Komisi Penguji**

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

  
(.....)

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

  
(.....)

3. Dr. Femy Mahmud Sahami, S.Pi, M.Si  
NIP. 197103151998022001

  
(.....)

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

  
(.....)

**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan**



**Dr. Abdul Hafidz Olih, S.Pi, M.Si**  
NIP. 197308102001121001

## ABSTRAK

**Indrawan Husain. 632414016. Pengaruh Penggunaan Ikan Teri (*Stolephorus commersoni*) Segar dan Ikan Teri Kering Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Pempek. Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis dan mutu kimia pempek dari ikan teri segar dan kering. Penelitian ini dilakukan di Balai Pengujian Penerapan Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan (BP2MDPP) Provinsi Gorontalo pada bulan Januari sampai dengan Juli 2021. Faktor perlakuan yaitu penggunaan ikan teri segar dan ikan teri kering. Penelitian ini dirancang menggunakan *Indepent Sampel T Test* untuk hasil pengujian organoleptik dan kimia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mutu organoleptik hedonik pempek pada parameter kenampakan, aroma dan rasa berbeda nyata, sedangkan pada parameter warna dan tekstur tidak berbeda nyata, sementara uji mutu kimiawi menunjukkan bahwa kadar protein berbeda nyata sedangkan kadar lemak, kadar air, kadar abu dan karbohidrat tidak berbeda nyata.

**Kata Kunci : Pempek, Ikan Teri, Organoleptik, Mutu Kimia.**

## ABSTRACT

**Indrawan Husain. 632414016. The Effect of Using Fresh and Dried Anchovy Fish (*Stolephorus commersoni*) toward the Organoleptic Characteristic and Chemical *Pempek*. The Principal Supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si., and the Co-Supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.**

This study aims to discover the panelists' favorite and the chemical quality of *Pempek* on fresh and dried anchovy fish. This study implements the independent sample T-test to examine the organoleptic and chemical. The result shows that the quality of hedonic organoleptic in *Pempek* is significantly different in the display, fragrance, and taste parameters. The chemical quality T-test shows a significant difference in protein level. In contrast, it is insignificantly different in fat, water, dust, carbohydrate contents parameters.

**Keywords: *Pempek*, Anchovy Fish, Organoleptic, Chemical Quality**

