

ABSTRAK

Merdiyanti Ali. 632414033. Mutu Saus Sambal dari Serbuk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap. Pembimbing I Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Sutianto Pratama Suherman, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis, mutu kimia dan mikrobiologi saus sambal dari serbuk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap. Faktor perlakuan yaitu penggunaan tepung sagu dan cabe rawit. Penelitian ini dirancang menggunakan *Rach Model* untuk hasil pengujian organoleptik dan pada TPC, Viskositas, pH, kadar protein, lemak dianalisis menggunakan *Anova*. Hasil berbeda nyata dilanjutkan dengan *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa saus sambal dari serbuk ikan cakalang dengan penggunaan tepung sagu dan cabe rawit yang berbeda yaitu 5g, 10g dan 15g berpengaruh terhadap nilai mutu kimia dan organoleptik saus. Saus sambal yang dihasilkan mengandung pH berkisar antara 6,57 sampai 6,88, viskositas 31,25 N.s/m² – 56,25 N.s/m², kadar protein 19,67% - 19,81%, kadar lemak 33,85% - 46,36% dan nilai TPC 1,18 x10³ cfu/ml - 1,625 x10³ cfu/ml.

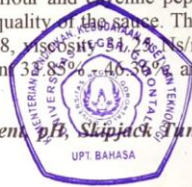
Kata Kunci : *Hedonik, Kadar Protein, Kadar Lemak, pH, Serbuk Ikan Cakalang, TPC, Viskositas.*

ABSTRACT

Merdiyanti Ali. 632414033. Quality of Chili Sauce Made of Smoked Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) Powder. The Principal Supervisor is Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi., M.Si., and the Co-supervisor is Sutianto Pratama Suherman, S.Pi., M.Si.

This study aims to know the level of preference of panelists, chemical quality, and microbiology of chili sauce made of smoked skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*). The treatment factor is the use of sago flour and cayenne pepper. This study uses Rach Model for organoleptic test result while TPC, viscosity, pH, protein content, and fat content are analyzed by using Anova. It then continues with Duncan if it shows a significantly different result. The finding shows that chili sauce made of skipjack tuna powder with different uses of sago flour and cayenne pepper for 5g, 10g, and 15g affect the chemical and organoleptic quality of the sauce. The produced chili sauce contains a pH ranging from 6.57 - 6.88, viscosity 45.7% - 56.25 Ns/m², protein content 19.67% - 19.81%, fat content 3.85% - 4.36%, and the TPC value is 1.18 x10³ cfu/ml - 1.625 x10³ cfu/ml.

Keywords: *Hedonic, Protein Content, Fat Content, pH, Skipjack Tuna Powder, TPC, Viscosity.*



PERSETUJUAN PEMBIMBING

**MUTU SAUS SAMBAL DARI SERBUK
IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*) ASAP**

ARTIKEL ILMIAH

OLEH

**MERDIYANTI K. ALI
NIM. 632 414 003**

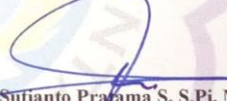
Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Pembimbing
Mengetahui Dosen Pembimbing

Pembimbing I



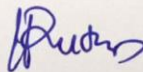
Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S., S.Pi., M.Si
Nip. 197110092005012001

Pembimbing II



Sutianto Pratama S., S.Pi., M.Si
Nip. 198708142019031011

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan



Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si
Nip. 197105162005011003

LEMBAR PENGESAHAN

MUTU SAUS SAMBAL DARI SERBUK
IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*) ASAP

SKRIPSI

Oleh:
MERDIYANTI K. ALI
NIM: 632414033

Telah Memenuhi Syarat dan dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/Tanggal : Rabu, 02 Juni 2021
Waktu : 11.00 WITA sampai dengan selesai
Tempat : Ruang ujian komprehensif

Komisi Penguji :

1. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001
2. Sutianto Pratama S, S.Pi, M.Si
NIP. 198708142019031011
3. Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003
4. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004

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

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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