

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Ikan Gabus Presto (*Canna Striata*)
Dengan Penambahan Ekstrak Daun Jambu Mente (*Anacardium
Occidentale Linn*) Selama Beberapa Hari Penyimpanan

Nama : Erfaiz Harundja

Nim : 651415032

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Marleni Limonu, S.P, M.Si
NIP: 196911152008122001



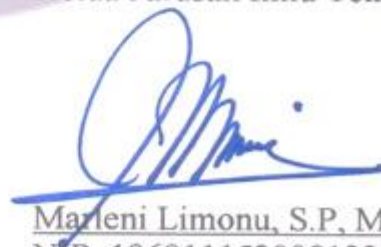
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP: 198607022015042003

Menyetujui
Dekan Fakultas Pertanian

Menyetujui
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP: 196207061994032001



Marleni Limonu, S.P, M.Si
NIP: 196911152008122001

Tanggal Ujian: 27 April 2022

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI





Judul : Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Ikan Gabus Presto (*Canna Striata*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Jambu Mentre (*Anacardium Occidentale Linn*) Selama Beberapa Hari Penyimpanan

Nama : Erfaiz Harundja

Nim : 651415032

Program Studi : S1- Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada tanggal 27 April 2022
Di Depan Komisi Penguji

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Suryani Une, S.TP, M.Sc	Ketua Penguji	27/04/2022	
Ir. Zainudin A.K. Antuli, M.Si	Anggota Penguji	27/04/2022	
Marleni Limonu, S.P, M.Si	Anggota Penguji/ Ketua Pembimbing	27/04/2022	
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Anggota Penguji/ Anggota Pembimbing	27/04/2022	

Gorontalo, 27 April 2022

Menyetujui
Dekan Fakultas Pertanian

Menyetujui
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan


Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP: 196207061994032001


Marleni Limonu, S.P, M.Si
NIP: 196911152008122001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Erfaiz Harundja
NIM : 651415032
Program studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Judul Penelitian : Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Ikan Gabus Presto (*Canna Striata*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Jambu Mentre (*Anacardium Occidentale Linn*) Selama Beberapa Hari Penyimpanan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, 20 Mei 2022


Erfaiz Harundja

ABSTRAK

Erfaiz Harundja. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Ikan Gabus Presto (*Canna Striata*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Jambu Mete (*Anacardium Occidentale Linn*) Selama Beberapa Hari Penyimpanan. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Dibimbing Oleh Marleni Limonu Dan Siti Aisa Liputo.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ketahanan produk kandungan gizi melalui uji kimia dan uji organoleptik terhadap produk gabus presto dengan penambahan ekstrak daun jambu mete. Rancangan penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (ral) faktor tunggal yaitu konsentrasi penambahan ekstrak daun jambu mete yang terdiri dari 4 taraf perlakuan yaitu A0 (Kontrol) = 0%, A1 = 2%, A2 = 4%, Dan A3 = 6%. Hasil penelitian didapatkan bahwa penambahan ekstrak daun jambu mete memberikan pengaruh ($P < 0,05$) terhadap kandungan gizi dengan tingkat kesukaan melalui uji organoleptik produk gabus presto. Kandungan gizi ikan gabus presto dengan penambahan ekstrak daun jambu mete yang terdiri dari protein yang sedikit menurun lebih lambat, Untuk control yaitu H2 = 18,98%, H4 = 16,47%, Dan H6 = 13,14% Sedangkan Untuk Penambahan Paling Tinggi Yaitu H2 = 25,43%, H4 = 24,24%, H6 = 22,68%. Untuk TVBN control yaitu H2 = 28,49%, H4 = 34,46%, Dan H6 = 36,55% Sedangkan Untuk Penambahan Paling Tinggi Yaitu H2 = 7,36%, H4 = 17,47%, H6 = 23,04%. Adapun untuk Ph control yaitu H2 = 6,89%, H4 = 7,11%, Dan H6 = 7,4% Sedangkan Untuk Penambahan Paling Tinggi Yaitu H2 = 6,39%, H4 = 6,63%, H6 = 6,65%. Sedangkan untuk TPC control yaitu H2 = 7×10^3 %, H4 = 20×10^4 %, H6 = 27×10^4 %. Sedangkan Untuk Penambahan Paling Tinggi Yaitu H2 = 2×10^3 %, H4 = 12×10^4 %, H6 = 22×10^4 %. Serta tingkat kesukaan produk ikan gabus presto yang terdiri dari warna sebesar 4,53-5,60 (agak suka - suka), aroma berkisar 4,33-6,00 (natral - suka), rasa berkisar 4,26-5,60 (agak suka - suka) dan tekstur berkisar 4,93-5,73 (agak suka - suka).

Kata kunci: *ikan gabus, presto, daun jambu mete*

ABSTRACT

Erfaiz Harudja. Chemical and Organoleptic Characteristics of Presto Snakehead Fish (*Canna Striata*) With the Addition of Cashew (*Anacardium Occidentale* Linn) Leaf Extract for Several Days of Storage. Study Program of Food Technology, Faculty of Agriculture, Universitas Negeri Gorontalo. The Principal Supervisor is Marleni Limonu and the Co-supervisor is Siti Aisa Liputo.

This study aims to know the resistance of the nutritional content through chemical and organoleptic tests on presto snakehead fish product with the addition of cashew leaf extract. This study employs single factor completely randomized design, which is the concentration of addition of cashew leaf extract consisting of 4 levels of treatment, including A0 (Control) = 0%, A1 = 2%, A2 = 4%, and A3 = 6%. The finding reveals that the addition of cashew leaf extract has an effect ($P < 0.05$) on the nutritional content with a preference level through organoleptic testing of presto snakehead fish product. The nutritional content of presto snakehead fish with the addition of cashew leaf extract consisting of protein is decreased slightly more slowly. The control shows H2 = 18.98%, H4 = 16.47%, and H6 = 13.14%, while the highest addition shows H2 = 25.43%, H4 = 24.24%, and H6 = 22, 68%. The TVBN control shows H2 = 28.49%, H4 = 34.46%, and H6 = 36.55%, while the highest addition shows H2 = 7.36%, H4 = 17.47%, and H6 = 23.04%. The pH control shows H2 = 6.89%, H4 = 7.11%, and H6 = 7.4%, while the highest addition shows H2 = 6.39%, H4 6.63%, and H6 = 6 ,65%. The TPC control shows H2 = $7 \times 10^3\%$, H4 $20 \times 10^4\%$, and H6 = $27 \times 10^4\%$, while the highest addition shows H2 = $2 \times 10^3\%$, H4 = $12 \times 10^4\%$, H6 = $22 \times 10^4\%$. The level of preference for presto snakehead fish product consisting of color is 4.53 - 5.60 (slightly like - likes), aroma is 4.33 - 6.00 (neutral - like), taste is 4.26 - 5.60 (somewhat like - like), and texture is 4.93 - 5.73 (somewhat like - like).

Keywords: *snakehead fish, presto, cashew leaf.*

