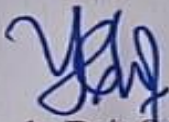


PENGESAHAN SKRIPSI

Judul skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Abon Ikan
Cakalang dan Abon Ikan Roa di UMKM Rahida Cookies
Nama : Dewanti Karim
Nim : 651415090

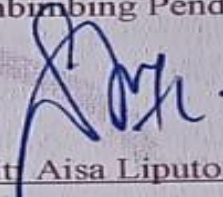
Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing

Pembimbing Utama



Yoyanda Bait S. Tp. M. Si
NIP. 1979112920050122003

Pembimbing Pendamping



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

Menyetujui,

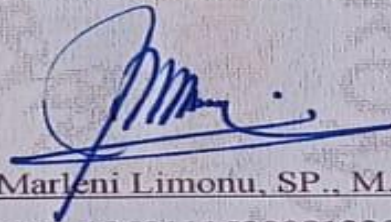
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. E. Asda Rauf, M. Si
NIP. 196207061994032001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP., M. Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian: 30 Mei 2022

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

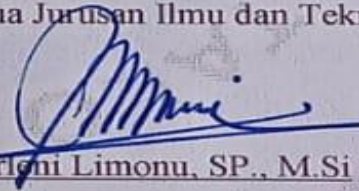
Judul skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Abon Ikan
Cakalang dan Abon Ikan Roa di UMKM Rahida Cookies
Nama : Dewanti Karim
Nim : 651415090
Program Studi : S1- Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 30 Mei 2022
Di Depan Komisi Penguji


Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda tangan
Ir. Zainudin A.K Antuli, M.Si	Ketua Penguji	30/05/2022	
Marleni Limonu SP.,M.Si	Anggota Penguji	30/05/2022	
Yoyanda Bait S.Tp,M.Si	Anggota Penguji/ Ketua Pembimbing	30/05/2022	
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Anggota Penguji/ Anggota Pembimbing	30/05/2022	

Gorontalo, 30 Mei 2022

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan


Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian


Dr. Iq Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dewanti Karim

NIM : 651415090

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul : Analisis Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Abon Ikan Cakalang dan Abon Ikan Roa Di UMKM Rahida Cookies

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi ini merupakan hasil karya ilmiah yang disusun berdasarkan prosedur penelitian atau pengembangan yang penulis lakukan sendiri, dan bukan merupakan duplikasi karya ilmiah orang lain. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat pada skripsi ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode ilmiah. Adapun bagian – bagian tertentu dalam penulisan ini saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya dengan jelas sesuai dengan norma, kaidah etika penulisan buku pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Negeri Gorontalo.

Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian hasil dari skripsi ini bukan hasil karya sendiri atau terdapat plagiat dalam bagian – bagian tertentu maka saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang dan sanksi lainnya sesuai peraturan perundang yang berlaku.

Gorontalo, Mei 2022



Dewanti Karim

ABSTRACT

DEWANTI KARIM, Student ID Number 651415090. **Analysis of Consumer Preference Levels and Nutritional Content of Shredded Skipjack Tuna and Shredded Roa Fish.** Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Universitas Negeri Gorontalo. The Principal Supervisor is Yoyanda Bait and the Co-supervisor is Siti Aisa Liputo.

Skipjack tuna has high nutrition, including protein, energy, carbohydrates, phosphorus, vitamin A, and vitamin B3 which are very good for the human body. This research applies direct observation method at "Rohida Cookies" (MSME) and is continued with organoleptic and nutritional tests. The organoleptic test involves 30 untrained panelists, while the nutritional content is analyzed 3 times. The finding shows that the nutritional content of shredded skipjack tuna is water content of 4.97%, protein content of 17.90%, ash content of 0.59%, fat content of 20.09%, and carbohydrate content of 56.44%. The nutritional content of shredded Roa fish is water content of 3.59%, protein content of 20.93%, ash content of 0.86%, fat content of 17.46%, and carbohydrate content of 57.15%. The level of preference of panelists on organoleptic for color, aroma, taste and texture of Shredded Skipjack Tuna and Shredded Roa Fish has a value of 6.00 (Like).

Keywords: *Preference Level, Nutritional Content, Shredded Skipjack Tuna, Shredded Roa Fish*

