

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI BESERTA
ANALISIS USAHA PRODUK AMPLANG
IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)**

SKRIPSI

Oleh

**HAJRIN SAMSON
NIM. 632 411 057**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Mengetahui Dosen Pembimbing

Pembimbing I



Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 197405212002122002

Pembimbing II



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

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI
BESERTA ANALISIS USAHA PRODUK AMPLANG
IKAN BANDENG (*Chanos Chanos*)

SKRIPSI

OLEH

HAJRIN SAMSON
NIM 632 411 057

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertanggung Jawabkan di Depan Dewan Penguji
pada :

Hari/tanggal : Kamis 04 Januari 2018
Waktu : 10:00 s/d 12:00 Wita
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

1. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si (.....)
NIP. 197405212002122002
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 198212042009121004
3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S. S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 197702082005012004
4. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si (.....)
NIP. 197008172005012001



Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Hajrin Samson 2018. Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Beserta Analisis Usaha Produk Amplang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dibimbing Oleh Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu formula produk amplang terpilih beserta analisis usaha berbahan dasar daging ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan tepung tapioka. Penelitian ini terdiri dari dua tahap yaitu penelitian pendahuluan untuk penentuan formulasi produk dan penelitian utama untuk memperoleh formula terpilih. Berdasarkan penelitian pendahuluan didapatkan formulasi daging ikan bandeng 50g dan tepung tapioka 50g selanjutnya pada penelitian utama konsentrasi daging ikan bandeng dan tepung tapioka dengan tarap perlakuan yaitu formula A (50:50), B (40:60), dan C (30:70). Berdasarkan analisis uji *Kruskal Walllis* hasil uji organoleptik hedonik diperoleh bahwa kenampakan dari ketiga formula berbeda nyata ($p < 0,05$) berkisar 6.48-7.96 dengan kriteria penerimaan agak suka sampai sangat suka, aroma dari ketiga formula berbeda nyata ($p < 0,05$) berkisar 6.52-8.36 dengan kriteria penerimaan suka sampai sangat suka, rasa dari ketiga formula berbeda nyata ($p < 0,05$) berkisar 6.44-8.16 dengan kriteria penerimaan agak suka sampai sangat suka, tekstur dari ketiga formula berbeda nyata ($p < 0,05$) berkisar 6.52-7.92 dengan kriteria penerimaan suka sampai sangat suka, warna dari ketiga formula berbeda nyata ($p < 0,05$) berkisar 6.28-7.64 dengan kriteria penerimaan suka sampai sangat suka, selanjutnya dilakukan uji lanjut *Duncan*. Berdasarkan uji *Bayes* produk terpilih yaitu formula A (daging ikan bandeng 50 dan tepung tapioka 50g). Berdasarkan uji kimia formula A memiliki kadar protein 10.62%, kadar air 6.21%, kadar abu 2.57%, kadar lemak 30.86%, dan kadar karbohidrat 49.74%, sedangkan karakteristik organoleptik mutu hedonik produk terpilih formula A yaitu, kenampakan warna kurang cerah merata dan bersih, aroma kuat spesifik produk, rasa kuat spesifik ikan, tekstur renyah kurang padat. Berdasarkan analisis usaha produk amplang ikan bandeng maka kegiatan pengolahan amplang ikan bandeng layak untuk dilaksanakan.

Kata kunci: Amplang, Analisis Usaha, Ikan Bandeng (Chanos chanos), Kimiawi, Organoleptik, Tepung Tapioka.

ABSTRACT

Hajrin Samson 2018. Characteristic of Organoleptic and Chemical as well as Business Analysis of Milkfish (*Chanos chanos*) Cracker Product. Principal Supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si and Co Supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

This research aims at finding out characteristic of quality selected cracker product formula as well as analyzing the business product made from milkfish (*Chanos chanos*) and tapioca flour. This research consists of two steps namely preliminary research to decide the product formula and major research to obtain the selected formula. Based on the preliminary research, the formulation is 50 g milkfish and 50 g tapioca flour. Afterwards, on the major research step, milkfish concentration and tapioca flour are treated with formula A (50:50), B (40:60), and C (30:70). Based on test analysis of Kruskal Wallis, the result of hedonic organoleptic test obtains the appearance of the three formula has significant difference ($p < 0,05$) in range of 6.48-87.96 with acceptance criteria of rather like to like a lot, aroma of the three formula have significant difference ($p < 0,05$) in range of 6.52-8.36 with acceptance criteria of rather like to like a lot, flavor of the three formula have significant difference ($p < 0,05$) in range of 6.44-8.16 with acceptance criteria of rather like to like a lot, texture of the three formula have significant difference ($p < 0,05$) in range of 6.52-7.92 with acceptance criteria of rather like to like a lot, color of the three formula have significant difference ($p < 0,05$) in range of 6.28-7.64 with acceptance criteria of rather like to like a lot and later followed by Duncan test. Based on Bayes test, the selected product is formula A (50 g milkfish and 50 g tapioca flour). Based on chemical test, formula A has 10.62% protein content, 6.21% moisture content, 2.57% ash content, 30.86% fat content, and 49.74% carbohydrate content. Meanwhile, organoleptic characteristic of hedonic quality from formula A as selected product showed that the appearance is evenly less bright and clean, aroma is strong of specific product, flavor is strong of specific fish, texture is crunchy and less dense. Based on business analysis of milkfish cracker product thus processing activities is feasible to be implemented.

Keywords: *Cracker, Business Analysis, Milkfish (*Chanos chanos*), Chemical, Organoleptic, Tapioca Flavor.*

