

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN LELE DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG RUMPUT LAUT DAN UBI UNGU**

SKRIPSI

Oleh

**EMANUEL ATOK
NIM. 16393735**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG
2023**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dalam Skripsi saya ternyata ditemui duplikasi, jiplakan (plagiat) dari Skripsi/Tesis/Disertasi orang lain/institusi lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar Sarjana Perikanan dengan rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum di pengadilan.

Kupang 27 Januari 2023
Yang membuat pernyataan



Emanuel Atok
16393735

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK *NUGGET* IKAN LELE DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG RUMPUT LAUT DAN UBI UNGU**

SKRIPSI

Oleh

**EMANUEL ATOK
NIM. 16393735**

*Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan
pada Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana*

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

PADA HARI JUMAT, 27 JANUARI 2023,
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN UKAW

TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL

“KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN LELE DENGAN
VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG RUMPUT LAUT DAN UBI UNGU”

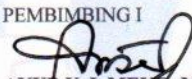
DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI,

OLEH

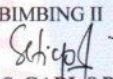
NAMA : EMANUEL ATOK
NIM : 16393735
PROGDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

TIM PEMBIMBING

PEMBIMBING I


Dr. Ir. AYUB U. I. MEKKI, M.Si
NIDN. 0821046601

PEMBIMBING II


DEWI S. GADI, S.Pl., M.Si
NIDN. 0801128802

TIM PENGUJI

PENGUJI I

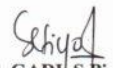

YUNIALDI H. TEFFU, S.Pl., M.Si
NIDN.0809078301

PENGUJI II


MADA M. LAKAPU, S.Si., M.Si
NIDN. 0809059002

MENGETAHUI

KETUA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN


DEWI S. GADI, S.Pl., M.Si
NIDN. 0801128802



DEKAN
KUPAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN
UMBU P. L. DAWA, S.Pl., M.Sc
NIDN. 0805067702

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul **“Karakteristik Organoleptik *Nugget* Ikan Lele Dengan Variasi Penambahan Tepung Rumput Laut dan Ubi Ungu”**.

Penulisan skripsi ini memberikan informasi tentang penggunaan tepung rumput laut dan ubi ungu terhadap pembuatan *nugget* ikan lele.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Dengan demikian penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang sifatnya membangun demi menyempurnakan skripsi ini.

Kupang, 27 januari 2023

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Selesainya Skripsi ini adalah karena karunia Tuhan Yang Maha Kuasa serta peran berbagai banyak pihak kepada penulis. Untuk itu perkenankan penulis mengucapkan terimah kasih kepada semua yang berpartisipasi secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian skripsi ini:

1. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang beserta seluruh jajarannya.
2. Dekan Fakultas Perikanan UKAW beserta staf dosen yang memberikan pengajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik dan para pegawai Tata Usaha yang setia membantu kelancaran administrasi.
3. Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi. M.Si selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ibu Mada M. Lakapu, S.Si. M.Si sebagai dosen penasihat akademik yang dengan penuh kesabaran membimbing dan menasehati penulis selama menuntut ilmu di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW.
4. Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si (Penguji I) dan Ibu Mada M. Lakapu, S.Si. M.Si (Penguji II) yang selalu kritis memberikan motivasi dan masukan bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi.
5. Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si sebagai (Pembimbing I) dan Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi. M.Si (Pembimbing II) yang dengan penuh kesabaran dan perhatian membimbing penulis selama penyusunan skripsi.
6. Bapak Ibu Dosen yang memberikan pelajaran, bimbingan dan motivasi selama perkuliahan yang setia membantu penulis dalam kelancaran administrasi kampus dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan. penulis, memberikan motivasi serta kesabaran kepada penulis sejak kecil hingga saat

ini serta menginginkanku menjadi yang terbaik. Tiada kata lain selain doa dan ucapan terimakasih yang selalu kupanjatkan kepada Tuhan Yesus agar dapat memberikan Bapak dan Mama umur yang panjang.

8. Kedua orang tua tercinta Bapak Atanasius Atok dan Ibu Margaretha Luruk yang telah melahirkan, menjaga, mendidik, membesarkan dan semangat mendoakan penulis, memberikan motivasi serta kesabaran kepada penulis sejak kecil hingga saat ini serta menginginkanku menjadi yang terbaik. Tiada kata lain selain doa dan ucapan terimakasih yang selalu kupanjatkan kepada Tuhan Yesus agar dapat memberikan Bapak dan Mama umur yang panjang.
9. Semua keluarga yang selalu mendoakan keberhasilanku
10. Teman-teman angkatan 2016 terima kasih atas waktu, bantuan dan kebersamaan kita seperti keluarga dalam memperjuangkan masa depan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW.
11. Semua pihak yang tak dapat penulis sebutkan nama satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi.

Akhirnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dengan caranya tersendiri dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, tidak ada sesuatu berharga yang dapat penulis berikan. Teriring salam, doa dan ucapan terima kasih melimpah semoga Tuhan Yesus membalas kebaikan yang penulis terima selama ini.

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan pada tanggal 03 Mei 1998 di Weulun, Kecamatan Wewiku, Kabupaten Malaka dari pasangan Bapak Atanasius Atok dan Ibu Margaretha Luruk. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara. Pada tahun 2004 penulis masuk Sekolah Dasar Inpres Manumuti dan lulus tahun 2010. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke SMPN Satu Atap Manumuti dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke SMA Negeri Wederok dan lulus pada tahun 2016. Penulis melanjutkan pendidikan pada tahun yang sama sebagai mahasiswa di Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Pada bulan september. Pada bulan januari 2023 penulis berhasil menyelesaikan penulisan skripsi pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

“MOTTO”

*“tidak perlu khawatir akan bagaimana alur cerita
jalan ini, perankan saja, Tuhan ialah sebaik-
baiknya sutradara”*

Skripsi ini ku persembahkan kepada:

- 1. Tuhan Yesus Kristus*
- 2. Bapa dan mama tersayang dan keluarga
tercinta*
- 3. Teman-teman angkatan 2016*
- 4. Almamater tercinta*

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER.....	i
PERNYATAAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
SUMARRY.....	iv
HALAMAN JUDUL.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
RIWAYAT PENDIDIKAN.....	ix
MOTO.....	x
LEMBAR PENGESAHAN.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Ikan Lele.....	5
2.2. <i>Nugget</i> Ikan	7
Lele.....	

2.3. Menghilangkan Bau Amis Pada Daging Ikan Lele.....	8
2.4. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Nugget</i>	8
2.5. Pengolahan <i>Nugget</i>	17
2.6. Perubahan Yang Terjadi Selama Pembuatan <i>Nugget</i>	19
2.7. Standar Mutu <i>Nugget</i>	21
III. METODE PENELITIAN.....	24
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.2. Materi Penelitian.....	24
3.3. Metode Penelitian.....	25
3.4. Prosedur Penelitian.....	26
3.5. Variabel Penelitian.....	27
3.6. Analisis Data.....	30
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1. Organoleptik.....	31
4.2. Kadar Protein.....	40
4.3. Kadar Air.....	43
V. PENUTUP.....	46
5.1. Kesimpulan.....	46
5.2. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi zat gizi ikan lele segar 100 g.....	6
2. Komposisi Kimia <i>Eucheuma denticulatum</i>	11
3. Komposisi zat gizi ubi jalar per 100 gram/g.....	13
4. Syarat Mutu <i>Nugget</i>	22
5. Denah pengacakan.....	26
6. Formulasi Pembuatan <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	26
7. Nilai Warna <i>Nugget</i> Ikan Lele Yang Diproses Dengan Tepung Rumput Laut Dan Ubi Ungu.....	31
8. Nilai Rasa <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses dengan Tepung Rumput Laut dan Ubi Ungu.....	34
9. Nilai Aroma <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses dengan Tepung Rumput Laut dan Ubi Ungu.....	36
10. Nilai Tekstur <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses dengan Tepung Rumput Laut Dan Ubi Ungu.....	38
11. Nilai Protein <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses dengan Tepung Rumput Laut dan Ubi Ungu.....	41
12. Nilai Kadar Air <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses dengan Tepung Rumput Laut dan Ubi Ungu.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Teks	Halaman
1.	Ikan lele.....	5
2.	Nilai Rata-rata Warna <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses Dengan Persentase Tepung Rumput Laut dan Tepung Ubi Ungu yang Berbeda.....	32
3.	Nilai Rata-rata Rasa <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses Dengan Persentase Tepung yang Berbeda.....	35
4.	Nilai Rata-rata Aroma <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses Dengan Persentase Tepung yang Berbeda.....	37
5.	Nilai Rata-rata Aroma <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses Dengan Persentase Tepung yang Berbeda.....	39
6.	Nilai Rata-rata Kadar Protein <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses Dengan Persentase Tepung yang Berbeda.....	42
7.	Nilai Rata-rata Kadar Air <i>Nugget</i> Ikan Lele yang Diproses Dengan Persentase Tepung yang Berbeda.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lembaran Penilaian Organoleptik Sensori Ikan SNI (7758-2013).....	52
2. Tabel Sidik Ragam Parameter Warna <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	53
3. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Parameter Warna <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	53
4. Tabel Sidik Ragam Parameter Rasa <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	53
5. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Parameter Rasa <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	54
6. Tabel Sidik Ragam Parameter Aroma <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	54
7. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Parameter Aroma <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	54
8. Tabel Sidik Ragam Parameter Tekstur <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	55
9. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Parameter Tekstur <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	55
10. Contoh Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Protein <i>Nugget</i> Ikan Lele Dengan Variasi Penambahan Tepung Rumput Laut dan Tepung Ubi Ungu.....	56
11. Tabel Sidik Ragam Parameter Kadar Air <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	57
12. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Parameter Kadar Air <i>Nugget</i> Ikan Lele.....	57
13. Dokumentasi Hasil Penelitian.....	58