

RINGKASAN

STIFANI OLYVIA NABUNOME (18390018) Studi Profil Kaki Naga Dari Surimi Ikan Cakalang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dibawah bimbingan: Dr.Ir AYUB U.I MEKO, M.Si sebagai pembimbing 1 dan ibu MADA MARIANA LAKAPU, S.Si, M.Si sebagai pembimbing 2. Program studi teknologi hasil perikanan, fakultas perikanan Dan Ilmu Kelutan Universitas Kristen Artha Wacana.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis terhadap kualitas kaki naga dari surimi ikan cakalang dari segi kenampakan, bau, rasa, tekstur jenis penelian ini adalah ekperimen dengan tiga kali pengulangan jenis data yang digunakan adalah penerimaan enilaian dari panelis sebanyak 20 orang yang memberikan jawaban dari angka (format uji organoleptik) data sudah diperoleh kemudian ditablisikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisi varian (ANOVA) jika berbedah pengaruh sginifikan pada sub indicator kualitas bentuk seragam pada kaki naga ikan. Hasil penelitin pada sub indicator lonjong bentuk gurih tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas kaki naga ikan surimi ikan cakalang dengan teknik pengolahan yang berbedah

Penelitian ini telah dilaksanakan pada ulan November–desember yang bertempat di Laboratorim Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana untuk pembuatan produk kaki naga dan uji organoleptik dan uji kadar air. Kemudian uji kadr lemak dan kadar protein di Laboratorium Nutrisi Poleteknik Pertanian Negeri Kupang analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dan kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan variabel yang diteliti.

Kata Kunci: *Produk Kaki Naga Dengan Perbandingan Yang Berbedah*

SUMMARY

STIFANI OLYVIA NABUNOME (18390018) A Study on the Profile of Dragon Legs From Cakalng Fish Surimi With the Addition of Purple Sweet potato Flour under the guidance: Dr.IraJU.I MEKO, M.Si as mentor 1 and MADA MARIAN LAKAPU's mother, S.Si, M.Si as mentor 2. Technology study programs produced by fisheries, Faculty of Fisheries and Pelutry at Artha Wacana Christian University.

This study aims to analyze the quality of dragon legs from the surimi of cakalang fish in terms of its appearance, smell, taste, and taste. The texture of this type of study was experimented with three repetitions. The type of data used was to receive an assessment from a panel of 20 people who gave an answer from the number (organoleptic test format) the data was obtained and then tabulated in table form and conducted a variant analysis (ANOVA) if differently. The effect of sginific on subindicators of uniform shape quality on the legs of fish dragons. The results of researchers in the subindicator of the oval shape of savory have no significant effect on the quality of the dragon legs of fish surimi fish with different processing techniques

This research was conducted in November–December at Artha Wacana Christian University's Exact Laboratory for the manufacture of dragon foot products and organoleptic tests and water level tests. Then the test of fat and protein levels at the Kupang State Agricultural Polytechnic Nutrition Laboratory data analysis used in this study is quantitative and qualitative aimed at describing the variables studied.

Keywords: Dragon Foot Products by Surgical Comparison