

SKRIPSI

**PENGARUH PERBEDAAN SUHU PENGERINGAN
TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN
DENDENG LUMAT IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger
kanagurta*)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**DHIA QATHRIN NADA
5515162368**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen Dendeng Lumat Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*)
Nama : Dhia Qathrin Nada
NIM : 5515162368
Tanggal Ujian : 1 Agustus 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Pembimbing II



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si
NIP.197808022005022001

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen Dendeng Lumat Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*)
Nama : Dhia Qathrin Nada
NIM : 5515162368

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Yeri Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II

Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP.197012181997022001

Dra. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si
NIP.197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan Karya asli yang belum pernah diasjukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 7 Juli 2023

Yang membuat pernyataan



Dhia Qathrin Nada

No Reg. 5515162368



Mencondokkan dan
Memartabatkan Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISTEK DAN
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini,
saya:

Nama : Dhia Qathrin Nada
NIM : 5515162368
Fakultas/ Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : dhianfa@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

Yang berjudul :

**Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima
Konsumen Dendeng Lumat Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*)**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 25 Agustus 2023
Yang membuat Pernyataan

Dhia Qathrin Nada

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas nikmat dan karunianya sehingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi. Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen Dendeng Lumat Ikan Kembung”** ini ditulis dalam rangka memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Dalam proses penulisan proposal skripsi ini Penulis ucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu;

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku pembimbing akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta angkatan 2016
3. Dr. Alshendra, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan banyak bimbingan dan saran
4. Yeni Yuliani, M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing selama penulisan skripsi
5. Para dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan banyak ilmu selama perkuliahan
6. Seluruh staf tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Penulis juga mengucapkan banyak terima kasih kepada kedua orang tua dan keluarga besar yang telah memberikan doa, semangat, dan dukungannya selama penulisan skripsi. Terima kasih diucapkan kepada teman-teman mahasiswa pendidikan tata boga angkatan 2016 yang selama perkuliahan dan penulisan skripsi ini memberikan semangat. Semoga semua doa dan semangat yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan imbalan dari Allah SWT.

Harapan penulis dengan skripsi ini semoga dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

Penulis



Dhia Qathrin Nada
5515162368

**PENGARUH PERBEDAAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT
FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN DENDENG LUMAT IKAN
KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*)**

DHIA QATHRIN NADA

Pembimbing : Alsuhendra dan Yeni Yulianti

ABSTRAK

Ikan kembung menjadi salah satu komoditas laut yang melimpah dan banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Namun, ikan memiliki masa segar yang singkat, sebab kadar air yang tinggi. Oleh itu, diperlukan usaha pengawetan yang bertujuan masa simpan ikan lebih panjang dan menambah variasi olahan berbahan dasar ikan kembung yang diketahui bernilai gizi tinggi. Ikan kembung pada penelitian ini diolah menjadi produk pengawetan pengeringan, dendeng lumat. Tujuan dilakukannya penelitian ini ialah untuk menganalisis hasil dendeng lumat ikan kembung yang dikeringkan dengan oven pada suhu 70 °C, 80 °C, dan 90 °C terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Aspek yang diuji pada variabel sifat fisik, adalah berat, ketebalan, tekstur, dan daya serap minyak. Variabel daya terima konsumen aspek yang diuji adalah warna, aroma amis, aroma bumbu, rasa manis, rasa gurih, tekstur liat, tekstur kering dan ketebalan. Uji sifat fisik dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dan uji organoleptik daya terima konsumen dilakukan kepada 30 panelis. Hasil data penelitian dianalisis menggunakan uji *one way* Anova untuk sifat fisik dan uji Friedman untuk daya terima konsumen dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Berdasarkan hasil analisis uji friedman yang dilanjutkan dengan uji Tuckey perlakuan suhu pengeringan yang menghasilkan dendeng lumat ikan kembung paling disukai oleh konsumen adalah perlakuan suhu pengeringan 80 °C.

Kata kunci : ikan kembung, dendeng lumat, suhu pengeringan, sifat fisik, daya terima konsumen.

**THE EFFECT OF DIFFERENT DRYING TEMPERATURE ON PHYSICAL
TEST AND CONSUMER ACCEPTANCE OF LONG JAWED MACKAREL
JERKY (*Rastrelliger kanagurta*)**

DHIA QATHRIN NADA

Tutor : Alsuhendra and Yeni Yulianti

ABSTRACT

Mackerel is one of the abundant marine commodities and is in great demand by the people of Indonesia. However, fish have a short fresh period, due to high water content. Therefore, preservation efforts are needed that aim at a longer shelf life of fish and add a variety of mackerel-based preparations that are known to have high nutritional value. Mackerel in this study processed into drying preservation products, crushed jerky. The purpose of this study was to analyze the results of mackerel crushed dried by oven at 70 °C, 80 °C, and 90 °C on the physical properties and consumer acceptability. The aspects tested on the variables of physical properties, are weight, thickness, texture, and absorbency of the oil. The consumer acceptability variables tested aspects are color, fishy aroma, spice aroma, sweetness, savory taste, clay texture, dry texture and thickness. Physical properties tests were carried out 3 times and organoleptic tests of consumer acceptability were carried out to 30 panelists. The results of the research data analyzed using the one way Anova test for physical properties and the Friedman test for consumer acceptability with a significance level of $\alpha = 0.05$. Based on the results of the Friedman test analysis followed by the Tuckey test, the drying temperature treatment that produces mackerel jerky is most preferred by consumers is the drying temperature treatment of 80 °C.

Keywords : long jawed mackerel, fish jerky, drying temperature, physical test, consumer acceptability

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Pengeringan	7
2.1.2 Dendeng.....	13
2.1.2.1 Jenis-jenis Dendeng	14
2.1.3 Sifat Fisik.....	23
2.1.4 Daya Terima Konsumen.....	25
2.2 Penelitian Relevan.....	29
2.3 Kerangka Pemikiran.....	31
2.4 Hipotesis Penelitian.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	34
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	34
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	34
3.3 Definisi Operasional.....	34

3.3.1 Suhu Pengeringan	34
3.3.2 Waktu Pengeringan.....	35
3.3.3 Dendeng Lumat Ikan Kembung	35
3.3.4 Sifat Fisik.....	35
3.3.5 Daya Terima Konsumen	36
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian.....	36
3.4.1 Metode Penelitian	36
3.4.2 Rancangan Penelitian	37
3.4.3 Prosedur Penelitian	38
3.5 Instrumen Penelitian.....	56
3.5.1 Validasi Ahli.....	56
3.5.2 Daya Terima Konsumen.....	58
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	59
3.7 Teknik Analisis Data.....	59
3.8 Hipotesis Statistik	60
BAB VI PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	61
4.1 Deskripsi Data	61
4.1.1 Deskripsi Hasil Uji Validasi	61
4.1.2 Deskripsi Hasil Uji Daya Terima Konsumen	74
4.1.3 Deskripsi Hasil Uji Fisik	89
4.2 Pengujian Persyaratan Analisis	95
4.2.1. Uji Normalitas Sifat Fisik Aspek Berat	95
4.2.2. Uji Normalitas Sifat Fisik Aspek Ketebalan.....	96
4.2.3. Uji Normalitas Sifat Fisik Aspek Daya Serap Minyak	96
4.2.4. Uji Normalitas Sifat Fisik Aspek Tekstur.....	97
4.3 Pengujian Hipotesis.....	97
4.3.1 Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen	98
4.3.2 Hasil Uji Hipotesis Sifat Fisik.....	105
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian	111
4.4.1 Pembahasan Hasil Penelitian Daya Terima Konsumen	111
4.4.2 Pembahasan Hasil Penelitian Sifat Fisik	115
4.5 Kelemahan Penelitian.....	118
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	119
5.1 Kesimpulan	119

5.2 Saran.....	119
DAFTAR PUSTAKA	120
LAMPIRAN.....	126
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	181



DAFTAR GAMBAR

No	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2. 1	Oven Gas	9
Gambar 2. 2	Oven Tangkring	10
Gambar 2. 3	Oven Listrik	10
Gambar 2. 4	Dendeng Sapi	13
Gambar 2. 5	Dendeng Lumat dan Dendeng Sayat	15
Gambar 2. 6	Dendeng Ikan Utuh	16
Gambar 2. 7	Ikan Kembung (Rastrelliger sp.)	17
Gambar 3. 2	Ikan Kembung Fillet	44
Gambar 3. 3	Alur Pembuatan Dendeng Lumat Ikan Kembung	46
Gambar 3. 4	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 1	47
Gambar 3. 5	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 2	48
Gambar 3. 6	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 3	49
Gambar 3. 9	Hasil Uji Coba Formula Standar Tahap 4	51
Gambar 3. 12	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Tahap 1 dengan Suhu Pengeringan 70 °C	54
Gambar 3. 15	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Tahap 1 dengan Suhu Pengeringan 80 °C	56
Gambar 3. 9	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Tahap 1 dengan Suhu Pengeringan 90 °C	51
Gambar 3. 10	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 2 dengan Suhu Pengeringan 70 °C	52
Gambar 3. 11	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 2 dengan Suhu Pengeringan 80 °C	53
Gambar 3. 12	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 2 dengan Suhu Pengeringan 90 °C	54
Gambar 3. 13	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 3 dengan Suhu Pengeringan 70 °C	55
Gambar 3. 14	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 3 dengan Suhu Pengeringan 80 °C	55
Gambar 3. 15	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 3 dengan Suhu Pengeringan 90 °C	56
Gambar 4. 2	Hasil Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	75
Gambar 4. 3	Hasil Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Bumbu	77
Gambar 4. 4	Hasil Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Amis	79
Gambar 4. 5	Hasil Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	81
Gambar 4. 6	Hasil Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Gurih	83

Gambar 4. 7	Hasil Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Liat	85
Gambar 4. 8	Hasil Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Kering	86
Gambar 4. 9	Hasil Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Ketebalan	88
Gambar 4. 10	Rata-rata Besar Penyusutan Berat Dendeng Lumat Ikan Kembung dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	90
Gambar 4. 11	Rata-rata Besar Daya Serap Minyak Dendeng Lumat Ikan Kembung dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	92
Gambar 4. 12	Rata-rata Ketebalan Dendeng Lumat Ikan Kembung dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	93
Gambar 4. 13	Rata-rata Hasil Tekstur Dendeng Lumat Ikan Kembung dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	95



DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2. 1	Syarat mutu dendeng berdasarkan SNI 01-2098-1992	14
Tabel 2. 2	Klasifikasi Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp.</i>)	17
Tabel 2. 3	Komposisi dan Nilai Gizi Daging Ikan Kembung (dalam 100 g)	18
Tabel 3. 1	Rancangan Penelitian Variabel Sifat Fisik Dendeng Lumat Ikan Kembung	37
Tabel 3. 2	Rancangan Penelitian Variabel Daya Terima Konsumen Dendeng Lumat Ikan Kembung	38
Tabel 3. 3	Formula Standar Dendeng Lumat Uji Coba Tahap 1	45
Tabel 3. 4	Hasil Uji Coba Formula Standar Dendeng Lumat Tahap 1	45
Tabel 3. 5	Formula Standar Dendeng Lumat Uji Coba Tahap 2	46
Tabel 3. 6	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Tahap 2	46
Tabel 3. 7	Formula Standar Dendeng Lumat Uji Coba Tahap 3	47
Tabel 3. 8	Hasil Uji Coba Formula Standar Dendeng Lumat Tahap 3	47
Tabel 3. 9	Formula Standar Dendeng Lumat Uji Coba Tahap 4	48
Tabel 3. 10	Hasil Uji Coba Formula Standar Dendeng Lumat Tahap 4	48
Tabel 3. 11	Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Uji Coba Tahap 1	49
Tabel 3. 12	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 1 Suhu Pengeringan 70 °C	50
Tabel 3. 15	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 1 Suhu Pengeringan 80 °C	52
Tabel 3. 16	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 1 Suhu Pengeringan 90 °C	52
Tabel 3. 19	Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Uji Coba Tahap 2	54
Tabel 3. 20	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 2 Suhu Pengeringan 70 °C	52
Tabel 3. 17	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 2 Suhu Pengeringan 80 °C	53
Tabel 3. 18	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 2 Suhu Pengeringan 90 °C	53
Tabel 3. 19	Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Uji Coba Tahap 3	54
Tabel 3. 20	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 3 Suhu Pengeringan 70 °C	54
Tabel 3. 21	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembung Tahap 3 Suhu Pengeringan 80 °C	55

Tabel 3. 22	Hasil Uji Coba Formula Dendeng Lumat Ikan Kembang Tahap 3 Suhu Pengeringan 90 °C	56
Tabel 4. 1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	61
Tabel 4. 2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bumbu Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	63
Tabel 4. 3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Amis Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	64
Tabel 4. 4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	65
Tabel 4. 5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	67
Tabel 4. 6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Liat Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	68
Tabel 4. 7	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kering Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	69
Tabel 4. 8	Hasil Uji Validasi Aspek Ketebalan Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	71
Tabel 4. 9	Rekapitulasi Rata-rata Perolehan Uji Validasi Dosen Ahli	72
Tabel 4. 10	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	74
Tabel 4. 11	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Bumbu Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	76
Tabel 4. 12	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Amis Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	78
Tabel 4. 13	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	80
Tabel 4. 14	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Gurih Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	82
Tabel 4. 15	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Liat Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	84

Tabel 4. 16	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Kering Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	85
Tabel 4. 17	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Ketebalan Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	87
Tabel 4. 18	Berat Dendeng Lumat Ikan Kembang Sebelum Pengeringan	89
	Berat Dendeng Lumat Ikan Kembang Setelah Pengeringan	89
Tabel 4. 19	Besar Penyusutan Berat Dendeng Lumat Ikan Kembang	89
Tabel 4. 21	Berat Minyak Goreng Sebelum Digoreng	91
Tabel 4. 22	Berat Minyak Goreng Setelah Digoreng	91
Tabel 4. 23	Besar Daya Serap Minyak Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	91
Tabel 4. 24	Hasil Ketebalan Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	93
Tabel 4. 25	Hasil Tekstur Dendeng Lumat Ikan Kembang dengan Perbedaan Suhu Pengeringan	94
Tabel 4. 26	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	98
Tabel 4. 27	Hasil Uji Lanjut Tuckey Aspek Warna	98
Tabel 4. 28	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Bumbu	99
Tabel 4. 29	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Amis	99
Tabel 4. 30	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis	100
Tabel 4. 31	Hasil Uji Lanjut Tuckey Aspek Rasa Manis	100
Tabel 4. 32	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Gurih	101
Tabel 4. 33	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Liat	101
Tabel 4. 34	Hasil Uji Lanjut Tuckey Aspek Tekstur Liat	102
Tabel 4. 35	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Kering	102
Tabel 4. 36	Hasil Uji Lanjut Tuckey Aspek Tekstur Kering	103
Tabel 4. 37	Hasil Uji Hipotesis Aspek Ketebalan	103
Tabel 4. 38	Hasil Uji Lanjut Tuckey Aspek Ketebalan	104
Tabel 4. 39	Hasil Uji Anova Sifat Fisik Aspek Berat	105
Tabel 4. 40	Hasil Uji Hipotesis Sifat Fisik Aspek Berat	105
Tabel 4. 41	Hasil Uji BNT Sifat Fisik Aspek Berat	106
Tabel 4. 42	Hasil Uji Lanjut Sifat Fisik Aspek Berat	106
Tabel 4. 43	Hasil Uji Anova Sifat Fisik Aspek Ketebalan	107
Tabel 4. 44	Hasil Uji Hipotesis Sifat Fisik Aspek Ketebalan	107
Tabel 4. 45	Hasil Uji BNT Sifat Fisik Aspek Ketebalan	107
Tabel 4. 46	Hasil Uji Lanjut Sifat Fisik Aspek Ketebalan	108
Tabel 4. 47	Hasil Uji Anova Sifat Fisik Aspek Daya Serap Minyak	108
Tabel 4. 48	Hasil Uji Hipotesis Sifat Fisik Aspek Daya Serap Minyak	108
Tabel 4. 49	Hasil Uji BNT Sifat Fisik Aspek Daya Serap Minyak	109

Tabel 4. 50	Hasil Uji Lanjut Sifat Fisik Aspek Daya Serap Minyak	109
Tabel 4. 51	Hasil Uji Anova Sifat Fisik Aspek Tekstur	110
Tabel 4. 52	Hasil Uji Hipotesis Sifat Fisik Aspek Tekstur	110
Tabel 4. 53	Hasil Uji BNT Sifat Fisik Aspek Tekstur	110
Tabel 4. 54	Hasil Uji Lanjut Sifat Fisik Aspek Tekstur	111



DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Hasil Uji Validasi Dendeng Lumat Ikan Kembung Suhu Pengeringan 70 °C (152)	126
Lampiran 2	Hasil Uji Validasi Dendeng Lumat Ikan Kembung Suhu Pengeringan 80 °C (453)	127
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi Dendeng Lumat Ikan Kembung Suhu Pengeringan 90 °C (898)	128
Lampiran 4	Instrumen Penelitian Uji Validitas	129
Lampiran 5	Instrumen Penilaian Uji Organoleptik	131
Lampiran 6	Uji Friedman	133
Lampiran 7	Tabel Distribusi	134
Lampiran 9	Data Hasil Penilaian Panelis Daya Terima Konsumen Aspek Warna	135
Lampiran 10	Hasil Perhitungan dan Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Warna dengan Uji Friedman	136
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Hipotesis Uji Tuckey Daya Terima Konsumen Aspek Warna	137
Lampiran 12	Data Hasil Penilaian Panelis Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Bumbu	138
Lampiran 13	Hasil Perhitungan dan Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Bumbu dengan Uji Friedman	139
Lampiran 14	Data Hasil Penilaian Panelis Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Amis	140
Lampiran 15	Hasil Perhitungan dan Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Amis dengan Uji Friedman	141
Lampiran 16	Data Hasil Penilaian Panelis Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	142
Lampiran 17	Hasil Perhitungan dan Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis dengan Uji Friedman	143
Lampiran 18	Hasil Perhitungan Hipotesis Uji Tuckey Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	144
Lampiran 19	Data Hasil Penilaian Panelis Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Gurih	145
Lampiran 20	Hasil Perhitungan dan Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Gurih dengan Uji Friedman	146
Lampiran 21	Data Hasil Penilaian Panelis Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Liat	147
Lampiran 22	Hasil Perhitungan dan Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Liat dengan Uji Friedman	148
Lampiran 23	Hasil Perhitungan Hipotesis Uji Tuckey Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Liats	149
Lampiran 24	Data Hasil Penilaian Panelis Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Kering	150

Lampiran 25	Hasil Perhitungan dan Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Kering dengan Uji Friedman	151
Lampiran 26	Hasil Perhitungan Hipotesis Uji Tuckey Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Kering	152
Lampiran 27	Data Hasil Penilaian Panelis Daya Terima Konsumen Aspek Ketebalan	153
Lampiran 28	Hasil Perhitungan dan Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Ketebalan dengan Uji Friedman	154
Lampiran 29	Hasil Perhitungan Hipotesis Uji Tuckey Daya Terima Konsumen Aspek Ketebalan	155
Lampiran 30	Data Uji Sifat Fisik Aspek Berat	156
Lampiran 31	Uji Normalitas (Kolmogorv-Smirnov) Sifat Fisik Aspek Berat	157
Lampiran 32	Tabel Distribusi Kolmogorov-Smirnov	158
Lampiran 33	Uji Anova Sifat Fisik Aspek Berat	159
Lampiran 34	Uji BNT Sifat Fisik Aspek Berat	161
Lampiran 35	Tabel Distribusi F Uji Anova	162
Lampiran 36	Tabel Distribusi T Uji BNT	163
Lampiran 37	Data Uji Sifat Fisik Aspek Ketebalan	164
Lampiran 38	Uji Normalitas (Kolmogorv-Smirnov) Sifat Fisik Aspek Ketebalan	164
Lampiran 39	Uji Anova Sifat Fisik Aspek Ketebalan	165
Lampiran 40	Uji BNT Sifat Fisik Aspek Ketebalan	167
Lampiran 41	Data Uji Sifat Fisik Aspek Daya Serap Minyak	168
Lampiran 42	Uji Normalitas (Kolmogorv-Smirnov) Sifat Fisik Aspek Daya Serap Minyak	169
Lampiran 43	Uji Anova Sifat Fisik Aspek Daya Serap Minyak	170
	Data Uji Sifat Fisik Aspek Tekstur	173
Lampiran 45		
Lampiran 46	Uji Normalitas (Kolmogorov-Smirnov) Sifat Fisik Aspek Tekstur	173
Lampiran 47	Uji Anova Sifat Fisik Aspek Tekstur	174
Lampiran 48	Uji BNT Sifat Fisik Aspek Tekstur	176
Lampiran 49	Dokumentasi Proses Pembuatan Dendeng Lumat Ikan Kembang	177
Lampiran 50	Dokumentasi Uji Organoleptik Daya Terima Konsumen	179
Lampiran 51	Dokumentasi Uji Sifat Fisik	180
Lampiran 52	Riwayat Hidup	181