

## ABSTRAK

Nikmatul Ulla, 2024. PEMANFAATAN IKAN MUJAIR TERHADAP PEMBUATAN SOSIS DENGAN PENAMBAHAN SAYUR POKCOY DITINJAU BERDASARKAN UJI ORGANOLEPTIK skripsi, program studi : Pendidikan vokasional kesejahteraan keluarga fakultas teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Pemanfaatan ikan mujair di desa Madumulyorejo diolah menjadi sosis dengan penambahan sayur pokcoy, karena ikan mujair yang dipanen hanya dijual mentah atau diolah sebagai masakan sehari-hari seperti ikan goreng, ikan asin, kuah kuning dan lain-lain. Penelitian ini dilakukan untuk menguji olahan sosis ikan mujair dengan penambahan sayur pokcoy dengan menggunakan pendekatan kuantitatif, pengumpulan data dengan eksperimen dan uji organoleptik, analisis data dengan uji validitas, normalitas, dan anova dua arah.

Hasil analisis data nilai paling tinggi dari segi rasa yaitu sampel X1 (ikan mujair 70%, sayur pokcoy 30%), segi aroma yaitu sampel X1 (ikan mujair 70%, sayur pokcoy 30%), segi warna yaitu sampel X1 (ikan mujair 70%, sayur pokcoy 30%), segi tekstur yaitu sampel X1 (ikan mujair 70%, sayur pokcoy 30%), dan segi daya terima yaitu sampel X2 (ikan mujair 60%, sayur pokcoy 40%). Dari hasil analisis data dari penilaian yang paling diminati adalah sampel X2 (ikan mujair 60%, sayur pokcoy 40%).

Penelitian ini disarankan agar memanfaatkan ikan mujair menjadi sosis yang dapat memberikan referensi inovasi bagi prodi PVKK Tata Boga khususnya mata kuliah Teknologi Pangan dan Home Industri, bagi petani dalam mengembangkan inovasi, dan ibu RT untuk membantu pemberdayaan ibu-ibu setempat sehingga mendapatkan peluang usaha.

**Kata Kunci :** *Ikan mujair, Sayur Pokcoy, Sosis.*

## ABSTRACT

Nikmatul Ulla, 2024. THE USE OF MUJAIR FISH FOR MAKING SAUSAGES WITH THE ADDITION OF POKCOY VEGETABLES REVIEWED BASED ON ORGANOLEPTIC TESTS thesis, study program: Family welfare vocational education, engineering faculty, PGRI Adi Buana University, Surabaya. Supervisor : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

The use of tilapia fish in Madumulyorejo village is processed into sausages with the addition of pokcoy vegetables, because harvested tilapia fish are only sold raw or processed as daily dishes such as fried fish, salted fish, yellow sauce and others. This research was conducted to test processed tilapia fish sausages with the addition of pokcoy vegetables using a quantitative approach, data collection using experiments and organoleptic tests, data analysis using validity, normality and two-way Anova tests.

The results of data analysis have the highest value in terms of taste, namely sample X1 (tilapia fish 70%, pokcoy vegetables 30%), in terms of aroma, namely sample %, pokcoy vegetables 30%), in terms of texture, namely sample X1 (tilapia fish 70%, pokcoy vegetables 30%), and in terms of acceptability, namely sample From the results of data analysis from the assessment, the most popular sample was sample X2 (tilapia fish 60%, pok choy vegetables 40%).

This research suggests that using tilapia fish to make sausages can provide innovation references for the PVKK Culinary Study program, especially Food Technology and Home Industry courses, for farmers in developing innovations, and for RT women to help empower local women so they can get business opportunities.

**Keywords :** *Tilapia fish, Pokchoy vegetables, sausage.*