

**PENGARUH SUBSTITUSI UDANG REBON TERHADAP
KUALITAS KAKI NAGA**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Program S1
pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**DWI RAMA JOKO PRASETYO
NIM. 17075173/2017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI UDANG REBON TERHADAP KUALITAS
KAKI NAGA**

Nama : Dwi Rama Joko Prasetyo
NIM : 17075173
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

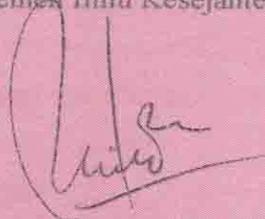
Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2 001

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Dwi Rama Joko Prasetyo
NIM : 17075173

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi didepan Tim Penguji
Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

Pengaruh Substitusi Udang Rebon Terhadap Kualitas Kaki Naga

Padang, Agustus 2022

Tim Penguji

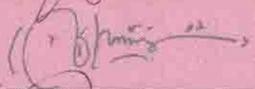
Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

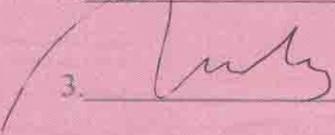
Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd

Tanda Tangan

1. 

2. 

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dwi Rama Joko Prasetyo
NIM. : 17075173
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Kaki Naga Terhadap Kualitas Kaki Naga.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hokum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang Menyatakan



Dwi Rama Joko Prasetyo
NIM. 17075173

ABSTRAK

Dwi Rama Joko Prasetyo, 2019. “Pengaruh Substitusi Udang Rebon terhadap Kaki Naga. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi sebagai upaya untuk meneliti mengenai kualitas, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *kaki naga* dengan menggunakan udang rebon sebagai bahan substitusi pada pembuatan *kaki naga*. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis Pengaruh substitusi udang rebon terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur rasa pada *kaki naga*.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Data menggunakan data primer dan data sekunder. Instrumen dalam penelitian ini adalah format uji organoleptik dalam bentuk uji jenjang. Data yang diperoleh dari uji organoleptik diberikan nilai dan dianalisis dengan menggunakan analisis varian (ANAVA).

Hasil penelitian ini adalah 1) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan peresentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk bulat lonjong kaki naga, 2) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan peresentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk (rapi) bulat lonjong kaki naga, 3) terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan presentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna kaki naga, 4) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan presentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas aroma kaki naga, 5) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan presentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas tekstur kaki naga, 6) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan presentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas rasa gurih kaki naga.

Kata Kunci : pengaruh, substitusi, udang rebon, kaki naga

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Udang Rebon terhadap Kaki Naga”**.

Proposal ini dibuat sebagai salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas negeri padang. Dalam penulisan proposal ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, Selaku Dosen Penasehat Akademik serta sebagai Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini, semoga ibu selalu dalam lindungan Allah SWT.

5. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteran Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang selalu mendukung, memberikan doa, motivasi, dukungan moril dan material.
7. Rekan-rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasa dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap proposal ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kaki Naga.....	8
1. Pengertian Kaki Naga	8
2. Resep Kaki Naga	10
3. Bahan Pembuatan Kaki Naga Udang Rebon.....	11
4. Alat Pembuatan Kaki Naga	15
5. Kualitas Kaki Naga	19
B. Udang Rebon.....	24
C. Kerangka Konseptual.....	27
D. Hipotesis Penelitian.....	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian	29
C. Objek Penelitian	29
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	29
E. Jenis dan Sumber Data.....	30

F. Prosedur Penelitian	31
G. Rancangan Penelitian.....	38
H. Kontrol Validitas	39
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	40
J. Teknik Analisis Data	41
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	43
1. Deskripsi Data Kualitas Bentuk (Bulat Lonjong) Kaki Naga Dengan Substitusi Udang Rebon Sebanyak (0%, 25%, 50% Dan 75%).....	43
2. Deskripsi Data Kualitas Bentuk Rapi Kaki Naga Dengan Substitusi Udang Rebon Sebanyak (0%, 25%, 50% Dan 75%).....	44
3. Deskripsi Data Kualitas Warna Keseluruhan Kaki Naga Dengan Substitusi Udang Rebon Sebanyak (0%, 25%, 50% Dan 75%).....	46
4. Deskripsi Data Kualitas Aroma Harum Kaki Naga Dengan Substitusi Udang Rebon Sebanyak (0%, 25%, 50% Dan 75%).....	47
5. Deskripsi Data Kualitas Tekstur (Kenyal) Kaki Naga Dengan Substitusi Udang Rebon Sebanyak (0%, 25%, 50% Dan 75%).....	48
6. Deskripsi Data Kualitas Rasa (Gurih) Kaki Naga Dengan Substitusi Udang Rebon Sebanyak (0%, 25%, 50% Dan 75%).....	49
B. Pembahasan.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	56
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Udang Rebon per 100 g	25
2. Komposisi Kaki Naga dengan Penambahan Udang Rebon	35
3. Daftar Rancangan Penelitian	38
4. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	41
5. Daftar Analisis Data.....	41
6. Analisis Varian Kualitas Bentuk (Bulat Lonjong) Kaki Naga Substitusi Udang Rebon	44
7. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi Kaki Naga.....	45
8. Analisis Varian Kualitas Warna Kaki Naga.....	46
9. Analisis Varian Kualitas Aroma Harum Pada Kaki Naga	48
10. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Kenyal) Kaki Naga.....	49
11. Analisis Varian Kualitas Rasa (Gurih) Kaki Naga	50
12. Uji Duncan Kualitas Rasa (Gurih) Kaki Naga	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kaki Naga.....	10
2. Udang Rebon	24
3. Diagram Alir Pembuatan Bubur Udang Rebon	26
4. Kerangka Konseptual.....	27
5. Diagram Alir Pembuatan Kaki Naga dengan Penambahan Udang Rebon .	36
6. Rata-Rata Kualitas Bentuk (Bulat Lonjong) pada Kaki Naga.....	43
7. Rata-rata Kualitas Bentuk Rapi Keseluruhan pada Kaki Naga	45
8. Rata-rata Kualitas Warna Keseluruhan pada Kaki Naga	46
9. Rata-rata Kualitas Aroma Kaki Naga	47
10. Rata-rata Kualitas Tekstur (Kenyal) Kaki Naga.....	48
11. Rata-rata Kualitas Rasa (Gurih) Pada Kaki Naga.....	49

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan daerah yang sangat kaya akan aneka sumber bahan pangan dari hasil laut. Ini menyebabkan banyak sumber protein yang dapat diolah dari hasil laut, mulai dari ikan, kepiting, cumi-cumi, udang, dan masih banyak lagi protein laut yang bisa diolah dan dimanfaatkan oleh masyarakat Sumatera Barat. Beberapa pangan sumber protein dan hewani sebagai pangan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Salah satu sumber protein hewani yang cukup sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah ayam, ikan, udang, cumi-cumi dan daging. Keanekaragaman pengolahan bahan makanan yang berasal dari hewani merupakan suatu potensi yang dapat dikembangkan dengan sentuhan teknologi, sehingga akan diperoleh produk olahan yang mempunyai daya tarik, aman bagi konsumen, nilai gizi, serta daya simpan yang lebih baik (Adrim,2010).

Kaki naga adalah suatu produk olahan siap saji yang terbuat dari seafood yang merupakan bentuk emulsi minyak dalam air. Namun ada juga istilah lain kaki naga adalah suatu produk olahan dari ikan dan diberi bumbu halus serta dicampur dengan bahan pengikat lalu dicetak berbentuk bulat lonjong, dikukus, dicelupkan kedalam telur yang sudah dikocok dan digulingkan kedalam tepung roti lalu ditusuk dengan sumpit kemudian digoreng (Rochman, 2010).

Kaki naga kaya akan kandungan *gizi* yang di hasilkan dari bahan utamanya yaitu ikan sehingga makanan ini banyak digemari baik dari anak-anak hingga orang dewasa, selain itu produk ini mempunyai rasa yang gurih sehingga dapat menambah nafsu makan pada anak-anak, dan dengan bentuk yang menarik membuat produk ini banyak digemari oleh para konsumennya. Terdapat ciri khas pada kaki naga yaitu bentuknya, kaki naga mempunyai bentuk menyerupai stick drum, dan yang membedakan kaki naga dengan olahan makanan beku lainnya adalah kaki naga mempunyai bentuk *oval* dan terdapat tangkai yang berada pada bagian bawahnya sehingga memudahkan untuk memegangnya. (Rohman dkk, dalam Naufal Faris 2016)

Kaki naga juga merupakan salah satu produk diversifikasi dimana tekstur menjadi salah satu parameter penting dalam penentuan mutu. Mutu yang diharapkan oleh konsumen tentunya kaki naga ikan memiliki tekstur yang kenyal dan padat, upaya agar kaki naga tersebut mempunyai karakteristik yang baik yaitu dengan melakukan teknik pengolahan yang benar. Teknik pengolahan makanan pada dasarnya sama, yaitu perubahan bentuk asli bahan tersebut kedalam bentuk yang mendekati, bentuk untuk dapat segera dimakan. (Pramita, Sirtin 2017)

Berdasarkan SNI Nomor 01-2693-1992, kaki naga adalah diversifikasi dari pasta daging ikan atau *Kamaboko*, yang memiliki standar mutu dengan elastisitas berkisar antara 26,73%-65,66%, kadar abu antara 0,44%-0,69%, kadar protein antara 10,44%-16,40% dan kadar lemak antara 0,09%-0,55%.

Penelitian sebelumnya telah di teliti oleh Pramita Sirtin (2017) dengan judul “*pengaruh teknik pengolahan terhadap kualitas kaki naga ikan patin*”

yang dimana penelitian ini bertujuan Agar ikan patin dapat dimanfaatkan oleh warga Sumatra barat maka perlu menambah wawasan masyarakat untuk mengolah ikan patin menjadi makanan yang bermutu atau bahan pangan yang lainnya. Salah satu upaya untuk meningkatkan efektifitas pemanfaatan ikan patin ini adalah dengan menjadikan ikan patin sebagai bahan dasar pembuatan kaki naga.

Bersama itu juga terdapat banyak penelitian tentang kaki naga terhadap bahan dari perikanan seperti terdapat pada jurnal Aditya Nugroho, dkk (2014) "*Pengaruh Bahan Pengikat Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri*". Dengan adanya beberapa penelitian tentang kaki naga terhadap ikan maka penulis ingin menginovasikan kaki naga terhadap udang rebon.

Selama ini, bahan utama pembuatan kaki naga pada umumnya berasal dari daging ikan yang merupakan bahan pangan memiliki harga pasar yang relatif mahal terutama ikan tuna yang harganya 1 kg mencapai Rp. 70.000 sedangkan udang rebon terbilang murah dengan harga 100g Rp 5.000. Selain itu Kota Padang merupakan daerah terletak di pesisir pantai yang menghasilkan produk laut salah satunya udang rebon. Dengan begitu masyarakat tidak harus bergantung terhadap ikan tuna yang terbilang mahal dibandingkan dengan udang rebon, ini dapat mengurangi pengeluaran masyarakat terhadap bahan pangan yang cenderung mahal. Jadi sebagai orang boga ingin menginovasikan produk olahan makanan kaki naga dengan salah

satu bahan hasil laut yaitu udang. Udang merupakan salah satu sumber protein yang berlimpah di Indonesia.

Udang rebon adalah salah satu hasil laut dari jenis udang-udangan namun dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang-udangan lainnya. Karena ukurannya yang kecil inilah, udang ini disebut dengan udang rebon. Di mancanegara, udang ini lebih dikenal dengan *terasi shrimp* karena memang udang ini merupakan bahan baku utama pembuatan terasi (Wirnelis Syarif, dkk, 2017).

Udang rebon merupakan jenis udang berukuran kecil yang hidup diperairan pantai yang dangkal dan berlumpur serta merupakan jenis udang yang memiliki sifat fototaksis positif. Fototaksis positif adalah tingkah laku udang yang tertarik untuk mendekati sumber cahaya. Udang Rebon kaya akan protein dan mineral. Zat-zat yang dikandung dalam udang rebon mampu menangkal osteoporosis, meningkatkan HDL (kolesterol baik), sekaligus menurunkan kadar LDL (kolesterol jahat) dan lemak. Di mancanegara, udang rebon dikenal dengan nama udang terasi. Udang Rebon jarang dikonsumsi segar, melainkan dalam berbagai bentuk olahan seperti abon, kerupuk udang, dan terasi (Hutomo, dalam P.P Akbar dkk 2013).

Menurut PERSAGI dalam Fatty (2012) dalam 100 gram udang rebon segar terdapat kandungan protein sebanyak 16,2% dan dalam bentuk kering sebanyak 59,4% . Selain protein, udang rebon juga mengandung kalsium, fosfor dan zat besi. Kandungan kalsium dalam 100 gram udang rebon kering

adalah 2306 mg, kandungan fosfor sebanyak 265 mg. Sedangkan untuk kandungan zat besi sebanyak 21,4 mg.

Udang rebon sangat bermanfaat jika ingin membuat pangan dari bahan yang berbeda. Cara lain yang digunakan untuk membuat udang rebon ini pun terbilang simpel dan sederhana sehingga sangat mudah untuk dilakukan. Selain itu masih banyak masyarakat kurang memanfaatkan udang rebon sebagai bahan utama pada pembuatan masakan siap saji. Upaya pemanfaatan udang rebon (*Artocarpus heterophyllus lamk*) sebagai bahan baku pembuatan kaki naga agar dapat membantu mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap ikan dan ayam, dan mampu mengurangi banyaknya pengeluaran perekonomian. Sebelum melakukan upaya penganeekaragaman produk olahan berbasis udang rebon (*Artocarpus heterophyllus lamk*) tersebut, perlu memperhatikan nilai gizinya dan daya terima oleh masyarakat.

Sebagaimana dari pada itu udang rebon sebagai bahan pembuatan terasi dan tambahan pangan alami pada masakan kemudian harganya terbilang cukup murah yang dimana banyak manfaat bagi tubuh yang di dalamnya terdapat kandungan gizi protein yang tinggi. Dan terkait masalah yang berada di indonesia pada saat ini yaitu kasus *stunting* yang merupakan dimana tinggi badan anak berada di bawah -2 kurva WHO. Penyebab *stunting* yaitu kekurangan gizi, generasi *stunting*, dan faktor lingkungan. Namun dengan cara mengkonsumsi udang rebon terhadap anak-anak dapat mengatasi penyakit *stunting* yang dimana bermanfaat untuk meningkatkan gizi,

meningkatkan kesehatan jantung dan otak, dan dapat meningkatkan kesehatan tulang.

Berdasarkan uraian di atas dan pra penelitian dengan presentase udang rebon 25%, 50%, dan 75% penulis tertarik untuk meneliti mengenai kualitas, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *kaki naga* dengan menggunakan udang rebon sebagai bahan substitusi pada pembuatan *kaki naga*. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengambil judul **“Pengaruh Substitusi Udang Rebon Terhadap Kualitas *Kaki Naga*”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Murahnya harga jual udang rebon di pasaran
2. Pemanfaatan udang rebon yang belum maksimal pada produk olahan makanan.
3. Variasi pengolahan produk kaki naga yang belum variatif.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi masalah penelitian ini yaitu pengaruh substitusi udang rebon sebesar 25%, 50% dan 75% dari jumlah udang rebon terhadap kualitas *kaki naga* meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah dikemukakan diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk pada *kaki naga* ?
2. Apakah terdapat pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna pada *kaki naga* ?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas aroma pada *kaki naga* ?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas tekstur pada *kaki naga* ?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas rasa pada *kaki naga* ?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk pada *kaki naga*
2. Pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna pada *kaki naga*
3. Pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas aroma pada *kaki naga*
4. Pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas tekstur pada *kaki naga*

5. Pengaruh substitusi udang rebon sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas rasa pada *kaki naga*

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat, antara lain :

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan bacaan dan literatur tentang pengaruh substitusi udang rebon dalam pembuatan *kaki naga*.

2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan udang rebon sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *kaki naga*.
- b. Meningkatkan harga jual udang rebon di pasaran, sehingga mensejahterakan para nelayan terhadap perekonomian.
- c. Dapat menjadi literatur bagi mahasiswa yang meneliti tentang substitusi udang rebon terhadap kualitas *kaki naga*.

3. Manfaat Akademis

- a. Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.
- b. Sebagai literatur bagi lembaga terkait dalam bidang produk partisipasi seperti dinas industri dan perdagangan.
- c. Sebagai bahan informasi dan pengembangan bagi penelitian selanjutnya.