

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ramdan M. Pomanto
Nim : 632 411 048
Tempat Tanggal Lahir : Kwandang, 26 Maret 1992
Alamat : Desa Leboto, Kec. Kwandang, Kab. Gorontalo Utara
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Laki-laki
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul “Karakteristik Mutu Kimiawi Tepung Ikan Manggabei (*Glossogobius giuris*) dengan Perendaman Larutan Asam Alami” merupakan hasil karya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun di perguruan tinggi manapun. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan yang saya kutip dari hasil karya orang lain baik yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi.

Gorontalo, Januari 2016



Ramdan M. Pomanto

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK MUTU KIMIAWI TEPUNG IKAN MANGGABAI
(*Glossogobius giuris*) DENGAN PERENDAMAN LARUTAN ASAM ALAMI**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan
pada Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**

Oleh

**RAMDAN M. POMANTO
632411048**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh
Komisi Pembimbing

Menyetujui Dosen Pembimbing

Pembimbing I



**Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 198405142008122003**

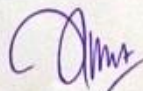
Pembimbing II



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004**

Mengetahui,

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



**Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004**

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU KIMIAWI TEPUNG IKAN MANGGABAI
(*Glossogobius giuris*) DENGAN PERENDAMAN LARUTAN ASAM ALAMI

SKRIPSI

RAMDAN M. POMANTO
NIM. 632 411 048

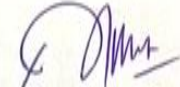
Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Rabu, 20 Januari 2016
Waktu : 11.00 Wita

Penguji :

1. Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si
NIP. 198405142008122003


(.....)


2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP. 198212042009121004


(.....)

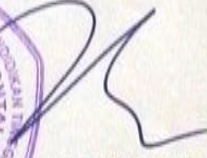

3. Femy M. Sahami, S.Pi, M.Si
NIP. 197103151998022001


(.....)

4. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 19740521200212002


(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Abdul Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810 200112 1 001

ABSTRAK

Ramdan M. Pomanto. 632411048. Karakteristik mutu kimiawi tepung ikan manggabai (*Glossogobius giuris*) dengan perendaman larutan asam alami. Pembimbing I Faiza A. Dali S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman larutan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L), jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) dan cuka aren (*Arenga pinnata*) yang mengandung asam terhadap karakteristik mutu kimiawi tepung ikan manggabai (*Glossogobius giuris*). Penelitian pendahuluan dilakukan penilaian organoleptik hedonik tepung ikan manggabai untuk memperoleh batas penerimaan panelis terhadap tepung ikan manggabai. Hasil penelitian pendahuluan diperoleh bahwa, penggunaan perbandingan antara jumlah masing-masing larutan asam dengan jumlah air yaitu 750 ml : 4250 ml dari keempat perbandingan yang diuji organoleptik hedonik (30 panelis) lebih disukai panelis. Hasil dari penelitian pendahuluan dilanjutkan pada penelitian utama dengan menggunakan 4 perlakuan yaitu tanpa perendaman (T1), perendaman dengan larutan belimbing wuluh (T2), perendaman dengan larutan jeruk nipis (T3) dan perendaman dengan larutan cuka aren (T4). Rancangan penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap Tunggal (RAL) dengan 3 ulangan. Tepung ikan yang dihasilkan dikarakterisasi kimiawi yaitu kadar air, kadar abu tak larut asam, kadar protein dan kadar lemak. Tepung ikan manggabai yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki rendemen antara 14 - 15,5%, kadar air berkisar antara 2,74 - 4,77%, kadar abu tak larut asam 0,94 - 3,42%, kadar protein 36,14 - 40,17% dan kadar lemak 2,15 - 6,46%. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perendaman dengan larutan asam (belimbing wuluh, jeruk nipis dan cuka aren) memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik kimiawi berupa kadar air, abu tak larut asam, protein dan lemak. Secara keseluruhan, perlakuan yang menggunakan perendaman larutan jeruk nipis (T3) menghasilkan kualitas tepung ikan terbaik berdasarkan SNI dengan kadar air (2,74%), kadar abu tak larut asam (0,94%), kadar protein (40,17%) dan kadar lemak (2,15%).

Kata kunci : Karakteristik, mutu kimiawi, tepung, ikan manggabai, larutan asam