

LEMBAR PERSETUJUAN

**EKSTRAKSI TEPUNG TULANG IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)
BERKALSIMUM MELALUI HIDROLISIS PROTEIN**

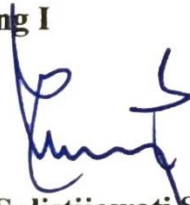
SKRIPSI

Oleh

Ednan Abd Hakim Abas
NIM. 632411035

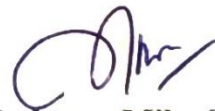
Telah Diperiksa dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



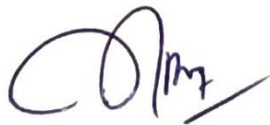
Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001

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

EKSTRAKSI TEPUNG TULANG IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)
BERKALSIMUM MELALUI HIDROLISIS PROTEIN

SKRIPSI





OLEH

EDNAN ABD HAKIM ABAS
NIM. 632411035

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Komisi Penguji Pada:

Hari/tanggal : Jum'at/ 05 Januari 2018
Waktu : 15.00 s/d 17.00 Wita
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji:

1. Dr. Ricny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si (.....) 
NIP. 197110092005012001
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si (.....) 
NIP. 198212042009121004
3. Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si (.....) 
NIP. 197702082005012004
4. Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si (.....) 
NIP. 197008172005012001

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Abdul Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Ednan Abd Hakim Abas. 2018. Ekstraksi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Berkalsium Melalui Hidrolisis Protein. Di bawah bimbingan Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing I dan Lukman Mile S.Pi, M.Si Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi NaOH terhadap kandungan kadar air, kalsium, fosfor dan nilai organoleptik hedonik pada tepung tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) melalui hidrolisis protein. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus - September 2017. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan taraf perlakuan yaitu konsentrasi NaOH yang terdiri dari, konsentrasi 0.5, 1 dan 1.5 N, sebanyak 2 kali ulangan. Analisis data penelitian ini menggunakan *Kruskal-Wallis* untuk organoleptik hedonik, analisis data rendemen menggunakan deskriptif kuantitatif dan analisis data untuk kimia (kadar air, kalsium dan fosfor) menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan konsentrasi NaOH berpengaruh nyata terhadap kadar air, kalsium, fosfor, organoleptik hedonik untuk warna dan aroma, sedangkan organoleptik hedonik untuk tekstur tidak memberikan pengaruh nyata dan nilai rendemen yang dihasilkan menurun seiring dengan adanya peningkatan konsentrasi NaOH. Konsentrasi 1.5 N menghasilkan kadar kalsium dan fosfor yang berbeda signifikan yaitu sebesar 6.6912 % dan 2.1326 %, sedangkan kadar air sebesar 1.515%, nilai rendemen 15.5 % dan organoleptik hedonik (warna, aroma, dan tekstur) memiliki nilai 7 pada kategori suka.

Kata Kunci: Tepung Tulang Bandeng (*Chanos chanos*), NaOH, Kalsium, Fosfor, kadar air.

ABSTRACT

Ednan Abd Hakim Abas. 2018. Flour Extractions of Bone Milkfish (*Chanos chanos*) Calcium through Protein Hydrolysis. Principal supervisor is Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si and Co-Supervisor is Lukman Mile S.Pi, M.Si.

This research aimed at finding out the influence of concentration NaOH towards moisture content, calcium, phosphor and hedonic organoleptic value on bone milkfish (*Chanos chanos*) flour through protein hydrolysis. This research was conducted in August – September 2017. Method used in this research is experiment method and the experimental design used complete randomized design non factorial that is concentration of NaOH on 3 levels consisting of, concentration 0.5, 1 and 1.5 N, with 2 repetitions. Data analysis of this research uses *Kruskal-Wallis* for hedonic organoleptic and continue with further testing *Duncan*, rendemen data analysis uses quantitative descriptive and data analysis for moisture content, calcium and phosphor using *one way Anova* and continues with further testing *Duncan*. Research results reveal that the treatment of NaOH concentration has significant influence on moisture content, calcium, phosphor, hedonic organoleptic for color and aroma, meanwhile hedonic organoleptic for texture did not give a real influence and the rendemen value decreased along with the increase of NaOH concentration. Concentration 1.5 N produces significantly different levels of calcium and phosphor that is equal to 6.6912 % and 2.1326 %, whereas moisture content 1.515%, rendemen value 15.5 % and hedonic organoleptic (color, aroma, and texture) has value 7 in the category like.

Keywords: Milkfish (*Chanos chanos*) Flour, NaOH, Calcium, Phospor, Moisture Content.

