

**MIE YANG DI FORTIFIKASI DENGAN TEPUNG TULANG IKAN
TENGGIRI (*Scomberomorus commerson*)**

SKRIPSI



RAMADHAN JUMARI APRI

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2025**

**MIE YANG DI FORTIFIKASI DENGAN TEPUNG TULANG IKAN
TENGGIRI (*Scomberomorus commerson*)**

SKRIPSI



RAMADHAN JUMARI APRI

**PROGRAM TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2025**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Mie yang di Fortifikasi dengan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir dari Skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Agustus 2025



Ranadhan Jumari Apri
NIM 180254244030





© Hak Cipta Milik Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2025 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Maritim Raja Ali Haji.

**MIE YANG DI FORTIFIKASI DENGAN TEPUNG TULANG IKAN
TENGGIRI (*Scomberomorus commerson*)**

**SKRIPSI
DALAM BIDANG TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
pada Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji*



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Mie Yang di Fortifikasi Dengan Tepung Tulang Ikan Tenggiri
(*Scomberomorus commerson*)
Nama : Ramadhan Jumari Apri
NIM : 180254244030
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

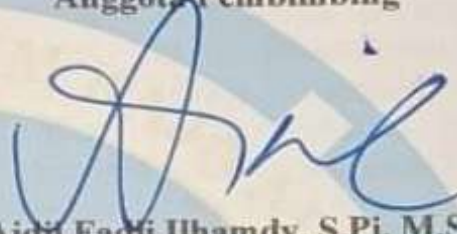
Disetujui oleh

Ketua Pembimbing



Yulia Oktavia, S.Pi. M.Si
NIP 198810162018032001

Anggota Pembimbing



Aidi Fadi Ilhamdy, S.Pi, M.Si
NIP 198805172019031011

Mengetahui

Dekan



Dr. Donny Apdillah, S.Pi., M.Si
NIPPPK 197602222021211004

Koordinator Program Studi



R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si
NIPPPK. 198503312024212014

Tanggal Ujian: 31 Juli 2025

Tanggal Lulus: 12 - 08 - 25

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis lahir di Midai pada tanggal 01 Januari 1999 dari ayah Afrizal dan Ibu Ramsiah. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan di SDN 004 Kecamatan Midai pada tahun 2011, kemudian di SMPN 1 Kecamatan Midai dan Lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017 penulis lulus dari SMAN 1 Kecamatan Midai. Penulis memanfaatkan proses Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN) untuk bisa diterima di Universitas Maritim Raja Ali Haji (UMRAH). Penulis diterima di jurusan Teknologi Hasil Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji Pada tahun 2018 melalui jalur SBMPTN. Penulis mengikuti organisasi Ikatan Mahasiswa Pulau Midai (IMPM) sebagai Ketua Umum pada periode kepengurusan 2019-2020 dan 2020-2021. Penulis melaksanakan Praktik Magang Industri di PT. Nugraha Alam Tunas Nusantara Unit Natuna pada bulan Agustus-September 2021. Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) Tematik pengabdian masyarakat Desa di Desa Pengujan Kabupaten Bintan pada bulan Oktober-Desember 2021. Penulis mengikuti Seminar Nasional Perikanan Tangkap ke IX sebagai pemakalah pada bulan Oktober 2022.

PRAKATA

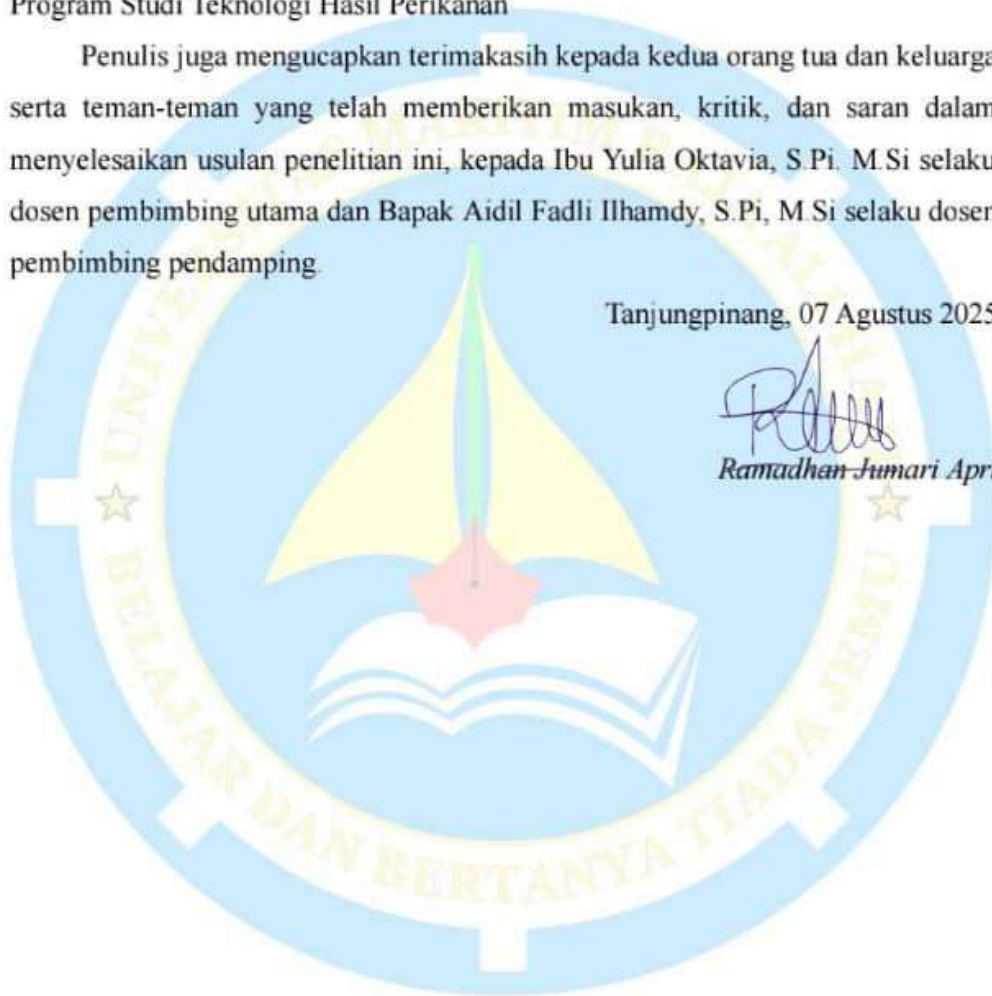
Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatnya, penyusunan Skripsi yang berjudul Mie yang difortifikasi Dengan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) ini dapat diselesaikan dan diajukan sebagai salah satu syarat dalam melaksanakan penelitian pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada kedua orang tua dan keluarga serta teman-teman yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran dalam menyelesaikan usulan penelitian ini, kepada Ibu Yulia Oktavia, S.Pi. M.Si selaku dosen pembimbing utama dan Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing pendamping

Tanjungpinang, 07 Agustus 2025



Ramadhan Jumari Apri



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Tenggiri (<i>Smbcoeromorus commerson</i>).....	4
2.2. Kandungan Gizi Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>).....	5
2.3. Tulang Ikan.....	5
2.4. Tepung Tulang Ikan Tenggiri	6
2.5. Mie	7
BAB III. METODE PENELITIAN	9
3.1. Waktu dan Tempat.....	9
3.2. Alat dan Bahan.....	9
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	10
3.3.1. Preparasi Tulang Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>)....	10
3.3.2. Proses Pembuatan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>)	10
3.3.3. Proses Pembuatan Mie	12
3.4. Parameter Uji.....	14
3.5. Analisis Proksimat.....	14
3.5.1. Kadar Air (SNI 01-2354.2-2006)	14
3.5.2. Kadar Abu (SNI 01-2354.1-2006).....	15
3.5.3. Kadar Protein (SNI 01-2354.4-2006).....	15
3.5.4. Kadar Lemak (SNI 01-2354.3-2006)	16
3.5.5. Kadar Karbohidrat (SNI-01-2891-1992).....	16
3.5.6. Kadar Kalsium Metode Permanganometri (Triwahyuni dan Yusrin, 2008)	17
3.6. Analisis Rendemen (Amiarso, 2003)	17
3.7. Uji Parameter Fisik Mie	17
3.7.1. Daya Serap.....	18
3.7.2. Daya Kembang.....	18
3.8. Analisis Data	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1. Analisis Fisik dan Kimia Mie.....	20
4.1.2. Mie Tepung Tulang IkanTenggiri	20
4.2. Rendemen Mie	21
4.3. Kadar Kalsium.....	22
4.4.1. Daya Kembang.....	24
4.4.2. Daya Serap	26

4.5.	Analisis Proksimat.....	27
4.5.1.	Kadar Air.....	27
4.5.2.	Kadar Abu.....	29
4.5.3.	Kadar Lemak.....	31
4.5.4.	Protein.....	32
4.5.5.	Karbohidrat.....	34
BAB. V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
5.1.	Kesimpulan.....	37
5.2.	Saran.....	37
	DAFTAR PUSTAKA.....	38
	LAMPIRAN.....	45



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan gizi ikan tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>).....	5
Tabel 2.	Syarat mutu mie berdasarkan SNI 01-2984-1996.....	8
Tabel 3.	Alat yang digunakan dalam pembuatan tepung tulang ikan tenggiri dan mie.....	9
Tabel 4.	Bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung tulang ikan tenggiri dan mie	10
Tabel 5.	Formulasi pembuatan mie dari tepung tulang ikan tenggiri (<i>Scomberomorus Commerson</i>)	14



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>).....	4
Gambar 2. Diagram alir pembuatan tepung tulang ikan tenggiri	12
Gambar 3. Diagram alir pembuatan mie tulang ikan tenggiri.....	13
Gambar 4. Mie tepung tulang ikan tenggiri	20
Gambar 5. Rendemen tepung tulang ikan tenggiri.....	22
Gambar 6. Histogram Kalsium dari mie tepung tulang ikan tenggiri	23
Gambar 7. Histogram Daya kembang mie tepung tulang ikan tenggiri.....	24
Gambar 8. Daya Serap mie tepung tulang ikan tenggiri	26
Gambar 9. Histogram Kadar Air mie tepung tulang ikan tenggiri	28
Gambar 10. Histogram Kadar Abu mie tepung tulang ikan tenggiri	29
Gambar 11. Histogram Kadar Lemak mie tepung tulang ikan tenggiri.....	31
Gambar 12. Histogram Protein dari mie tepung tulang ikan tenggiri.....	33
Gambar 13. Histogram Karbohidrat dari mie tepung tulang ikan tenggiri	35



LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian	45
Lampiran 2. Uji ANOVA Kalsium	46
Lampiran 3. Uji ANOVA Fisik Mie	47
Lampiran 4. Uji ANOVA Daya Kembang	47
Lampiran 5. Uji ANOVA Daya Serap	47
Lampiran 6. Uji ANOVA Kadar Air	48
Lampiran 7. Uji ANOVA Kadar Abu	49
Lampiran 8. Uji ANOVA Protein	49
Lampiran 9. Uji ANOVA Kadar Lemak	50
Lampiran 10. Uji ANOVA Karbohidrat	50

