

RINGKASAN

TEGUH PRAWINATA. Pengaruh Perbedaan Waktu Perebusan Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Terhadap Kualitas Kerupuk yang Dihasilkan Dibimbing oleh SRI NOVALINA A dan AIDIL FADLI ILHAMDY.

Kerupuk tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) merupakan produk olahan hasil perikanan yang memanfaatkan bagian tulang sebagai bahan baku utama. Kerupuk tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) produksi Ibu Emy merupakan salah satu produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Pokmas Bandeng yang digemari oleh masyarakat di Provinsi Kepulauan Riau, khususnya di Kota Tanjungpinang. Tujuan dari skripsi ini yaitu menganalisis pengaruh perbedaan waktu perebusan tepung tulang ikan tenggiri dan menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap kerupuk tulang ikan tenggiri dengan uji organoleptik dan uji proksimat. Metode yang digunakan secara deskriptif dengan 2 kali ulangan (duplikasi) untuk memperoleh data yang konsisten. Parameter yang di uji yaitu perbedaan waktu (6 jam, 12 jam, dan 18 jam) dengan perlakuan F1, F2, & F3 terhadap tepung tulang ikan tenggiri, uji organoleptik, dan dilanjutkan dengan uji proksimat. Analisis penelitian ini terdiri dari 2 pengujian yaitu analisis pengaruh perbedaan waktu (6 jam, 12 jam, dan 18 jam) terhadap tepung tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan perlakuan F1, F2, & F3, uji organoleptik dan dilanjutkan dengan uji proksimat. Kadar air (4,06%) dan kadar abu (5,70%) berada dalam ambang batas yang ditetapkan, mendukung daya simpan dan kandungan mineral produk. Kadar protein yang tinggi (9,17%) menjadi nilai gizi unggulan, meskipun melampaui standar, dan kadar karbohidrat (59,16%) masih sesuai batas aman, kadar lemak total melebihi ambang batas yaitu (21,92%). Proses perebusan tulang ikan selama 18 jam berperan besar dalam menurunkan kadar air, meningkatkan protein dan mineral, serta memengaruhi struktur fisik kerupuk. Kemudian untuk mengetahui tingkat kesukaan produk kerupuk tulang ikan tenggiri dilakukan uji organoleptik, dan menghitung kadar proksimat. Analisis data yang akan digunakan yaitu secara deskriptif dengan 2 kali ulangan (duplikasi) untuk memperoleh data yang konsisten terdiri dari 3 sampel yaitu F1, F2 dan F3. Hasil pengujian hedonik menunjukkan bahwa pada perlakuan F3 lebih banyak diminati oleh panelis.

Uji Organoleptik F3, Warna (2,51), Aroma (2,49), Rasa (2,71), dan Tekstur (2,70). Hasil Uji Proksimat F3 kadar air (4,06%), kadar abu (5,70%), protein (9,17%), lemak (21,92%) dan karbohidrat (59,16%).

Kata kunci : Bintan, Kerupuk Tulang Ikan, Ikan Tenggiri

SUMMARY

TEGUH PRAWINATA. The Effect of Different Boiling Times of Mackerel Fish Bones (*Scomberomorus commerson*) on the Quality of the Resulting Crackers Supervised by SRI NOVALINA A and AIDIL FADLI ILHAMDY.

Mackerel tuna bone crackers (*Scomberomorus commerson*) are a processed fishery product that utilizes fish bones as the main raw material. Mackerel tuna bone crackers (*Scomberomorus commerson*) produced by Mrs. Emy are one of the products from the Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) of Pokmas Bandeng that are popular among the community in the Riau Islands Province, especially in Tanjungpinang City. The purpose of this thesis is to analyze the effect of different boiling durations of mackerel tuna bone flour and to determine the level of consumer acceptance of mackerel tuna bone crackers through organoleptic and proximate tests. The method used is descriptive with two replications (duplicates) to obtain consistent data. The parameters tested are the differences in boiling time (6 hours, 12 hours, and 18 hours) with treatments F1, F2, and F3 on mackerel tuna bone flour, organoleptic tests, and followed by proximate tests. The analysis of this research consists of two tests, namely the analysis of the effect of different boiling durations (6 hours, 12 hours, and 18 hours) on mackerel tuna bone flour (*Scomberomorus commerson*) with treatments F1, F2, and F3, organoleptic tests, and followed by proximate analysis. The moisture content (4.06%) and ash content (5.70%) are within the set limits, supporting the shelf life and mineral content of the product. The high protein content (9.17%) is a nutritional advantage, although it exceeds the standard, and the carbohydrate content (59.16%) is still within a safe limit, while the total fat content exceeds the threshold at 21.92%. The 18-hour boiling process plays a significant role in reducing moisture content, increasing protein and mineral levels, and affecting the physical structure of the crackers. To determine the level of consumer preference for mackerel tuna bone crackers, organoleptic tests and proximate tests were conducted. Data analysis was carried out descriptively with two replications (duplicates) to obtain consistent data consisting of three samples, namely F1, F2, and F3. The results of the hedonic test showed that the F3 treatment was more favored by the panelists.

Organoleptic Test F3, Colour (2.51), Aroma (2.49), Taste (2.71), and Texture (2.70). Proximate Analysis Result F3: moisture content (4.06%), ash content (5.70%), protein (9.17%), fat (21.92%), and carbohydrates (59.16%).

Keywords : Bintan, Fish Bone Crackers, Mackerel Fish