

**PENGARUH PENAMBAHAN IKAN TAMBAN (*Sardinella sp*)
PADA PEMBUATAN MI KERING TERHADAP NILAI GIZI**

SKRIPSI



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

**PENGARUH PENAMBAHAN IKAN TAMBAN (*Sardinella sp*)
PADA PEMBUATAN MI KERING TERHADAP NILAI GIZI**

SKRPSI



**TEDI FATRIO
NIM 190254244048**

**PROGRAM STUDI 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 *Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (Sardinella Sp.) Pada Pembuatan Mi kering Terhadap Nilai Gizi* 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



Iedi fatrio

NIM 190254244048



© 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.

**PENGARUH PENAMBAHAN IKAN TAMBAN (*Sardinella sp.*)
PADA PEMBUATAN MI KERING TERHADAP NILAI GIZI**

**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*



- Tim Penguji**
1. Dr. Sri Novalina A, S.Pt., MP
 2. Dr. Lily Viruly.,S.TP,M.Si
 3. Anggrei Viona Seulalae, S.Pi., M.Si
 4. R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si
 5. Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si

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

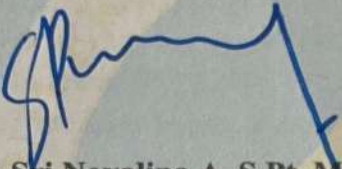
LEMBAR PENGESAHAN

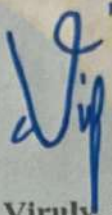
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (*Sardinella Sp.*)
Pada Pembuatan Mi kering Terhadap Nilai Gizi
Nama : Tedi Fatrio
NIM : 190254244048
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing


Dr. Sri Novalina A, S.Pt, MP
NIP.198509262019032007


Dr. Lily Viruly, S.TP, M.Si
NIP.197207302021212001

Mengetahui

Dekan

Koordinator Program Studi




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


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

Tanggal Ujian: 11 Agustus 2025

Tanggal Lulus: 12 - 08 - 25

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis lahir di Desa Dendun pada tanggal 28 juni 2000 Menempuh pendidikan dasar di SDN 002 Mantang dan lulus pada tahun 2012 kemudian melanjutkan ke SMPN 23 Satu Atap Mantang hingga lulus pada tahun 2015. Sekolah menengah atas diselesaikan di SMAN 1 Mantang pada tahun 2018. Penulis tidak langsung masuk kuliah pada tahun tersebut karena ingin mencari uang dan pengalaman jadi penulis baru masuk kuliah Pada tahun 2019. Penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan di Universitas Maritim Raja Ali Haji Selama menjalani perkuliahan, penulis aktif dalam kegiatan akademik maupun non-akademik, serta menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (*sardinella.sp*) Pada Pembuatan Mi Kering Terhadap Nilai Gizi” sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana S.Pi.

Selama menempuh pendidikan di Universitas Maritim Raja Ali Haji, penulis aktif mengikuti berbagai kegiatan kemahasiswaan dan organisasi, di antaranya sebagai anggota Himpunan Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Selain itu, Penulis juga berpartisipasi dalam kegiatan seminar nasional kelautan dan perikanan ke-2 sebagai pemakalah pada tahun 2023. Penulis juga pernah menjadi anggota KPPS di TPS 2 Desa Dendun pada tahun 2019, Penulis menjalani praktik magang yang di laksanakan di PT. Nugraha Alam Tunas Nusantara yang berada di Natuna pada 12 Agustus 2022. Pada tahun 2021 penulis mendaftarkan 1 karya video hak cipta dengan judul pemanfaatan hasil limbah perikanan: konsep zero waste ikan kurisi. Keikutsertaan dalam berbagai kegiatan tersebut memberikan pengalaman berharga dalam mengembangkan keterampilan akademik, kepemimpinan, kerjasama tim, serta memperluas jaringan pertemanan dan wawasan di bidang keilmuan yang penulis tekuni.

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Ikan Tamban (*Sardinella Sp.*) Pada Pembuatan Mi kering Terhadap Nilai Gizi”, sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji. Dalam proses penulisan skripsi ini, penulis sadar bahwasanya banyak pihak-pihak yang terkait serta mendukung penuh kepada penulis hingga penulis terus bersemangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Oleh karena itu dengan penuh ketulusan hati yang terdalam penulis ingin berterimakasih sepenuhnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Agung Dharma Syakti, DEA selaku Rektor Universitas Maritim Raja Ali Haji.
2. Ibu Dr. Sri Novalina A, S.Pt ,MP selaku dosen pembimbing pertama terimakasih karena telah meluangkan waktunya untuk mengajarkan, membimbing terkait isi dari kepenulisan skripsi yang saya bikin sehingga menjadi sempurna dan lebih baik;
3. Ibu Dr. Lily Viruly.,S.TP,M.Si selaku dosen pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk mengarahkan saya dalam kepenulisan skripsi yang baik dan benar;
4. Ibu Anggrei Viona Seulalae, S.Pi., M.Si selaku Dosen penguji
5. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku anggota penguji satu
6. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku anggota penguji kedua
7. keluarga yang sudah memberikan doa dan dukungan dalam menyusun skripsi ini
8. Teman-teman yang sudah memberikan semangat dan dukungan
9. Seluruh dosen dan staff FIKP yang telah membantu dan membimbing selama perkuliahan;
10. Terimakasih kepada Ayahanda Rispani dan Ibunda Masita, yang selama ini selalu mendo'a, mendukung penuh serta mengorbankan banyak hal hanya demi kebahagiaan dan masa depan anak pertamanya ini, Terimakasih.

Terimakasih yang tak terukur kututur.;

11. Terimakasih juga ke Ibu Iriawati yang telah membantu penulis dalam proses pembuatan mi kering dengan alat yang telah digunakan sehingga penulis bisa menyelesaikan Penelitian ini dengan baik. Dan;
12. Terimakasih kepada saudari Puja Septya Ningsih yang telah menemani dan mendukung penuh serta memotivasi penulis hingga penulis terus bersemangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih ada kekurangan, meskipun telah berusaha semaksimal mungkin untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, untuk memperbaiki kesalahan dalam pembuatan skripsi ini, penulis mengharapkan dan menerima kritik dan saran yang bermanfaat.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Tanjungpinang, Agustus 2025



Tedi Fatrio

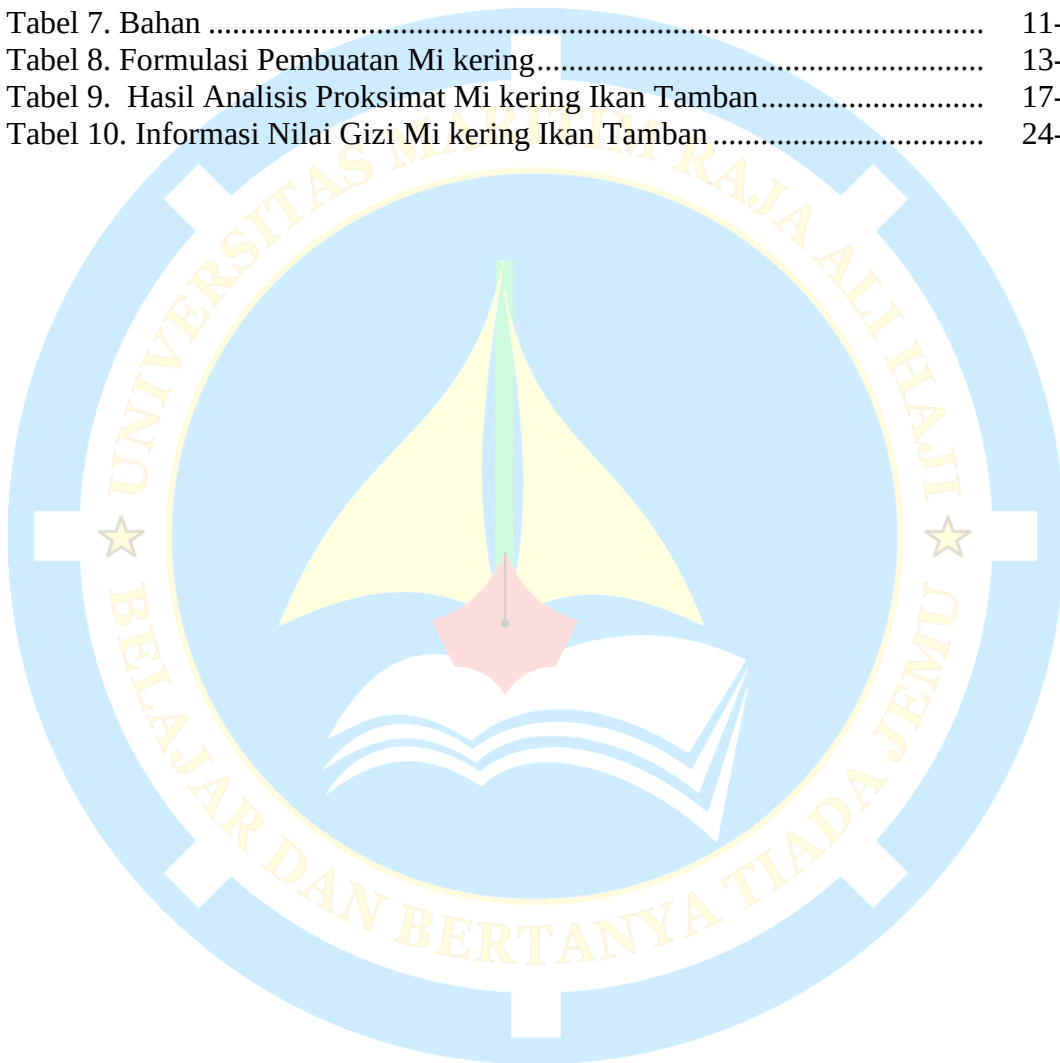
Nim.190254244048

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i-
DAFTAR TABEL.....	ii-
DAFTAR GAMBAR.....	iii-
BAB I. PENDAHULUAN.....	1-
1.1. Latar Belakang.....	1-
1.2. Rumusan Masalah.....	2-
1.3. Tujuan.....	2-
1.4. Manfaat.....	2-
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3-
2.1. Klasifikasi Ikan Tamban.....	3-
2.2. Mi kering.....	4-
2.3. Komposisi Mi kering.....	6-
2.4. Proses Pembuatan Mi kering.....	7-
a. Tepung terigu.....	7-
b. Air.....	8-
c. Telur.....	8
2.5. Angka kecukupan Gizi.....	8-
BAB III. METODE PENELITIAN.....	10-
3.1. Waktu dan Tempat.....	10-
3.2. Alat dan Bahan.....	10-
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	11-
3.3.1. Proses fillet Ikan Tamban.....	11-
3.3.2. Proses Pembuatan Mi kering.....	12-
3.4. Parameter Penelitian.....	13-
3.4.1. Analisis Proksimat Mi kering Ikan Tamban.....	13-
a. Uji kadar Protein.....	13-
b. Uji Kadar Lemak.....	14-
c. Uji Kadar Abu.....	15-
d. Uji Kadar Air.....	15-
e. Karbohidrat.....	16-
3.5. Analisis Data.....	16-
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17-
4.1. Analisis Proksimat Mi kering Ikan Tamban.....	17-
a. Uji kadar Air.....	17-
b. Uji Kadar Abu.....	18-
c. Uji Kadar Protein.....	19-
d. Uji Kadar Lemak.....	20-
e. Karbohidrat.....	21-
4.2. Informasi Angka Kecukupan Gizi Mi kering Ikan Tamban.....	23-
BAB V. Kesimpulan dan Saran.....	26-
5.1. Kesimpulan.....	26-
5.2. Saran.....	26-
DAFTAR PUSTAKA.....	27-
LAMPIRAN.....	30-

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Tamban	4-
Tabel 2. Persyaratan Mutu Mi kering	5-
Tabel 3. Kandungan Gizi Mi kering 100gram	6-
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Terigu	7-
Tabel 5. Kandungan Gizi Telur.....	8-
Tabel 6. Alat.....	10-
Tabel 7. Bahan	11-
Tabel 8. Formulasi Pembuatan Mi kering.....	13-
Tabel 9. Hasil Analisis Proksimat Mi kering Ikan Tamban.....	17-
Tabel 10. Informasi Nilai Gizi Mi kering Ikan Tamban	24-



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Tamban (<i>Sardinella.sp</i>).....	3-
Gambar 2. Mi kering	5-
Gambar 3. Diagram Alir Persiapan Ikan Tamban.....	11-
Gambar 4. Alur prose olahan penambahan ikan tamban	12-
Gambar 5. Histogram Kadar Air mi kering ikan tamban.....	17-
Gambar 6. Histogram Kadar Abu mi kering ikan tamban	18-
Gambar 7. Histogram Kadar protein mi kering ikan tamban	19-
Gambar 8. Histogram Kadar lemak mi kering ikan tamban	20-
Gambar 9. Histogram Kadar karbohidrat mi kering ikan tamban.....	21-

