

**PEMBUATAN *NUGGET* DARI IKAN SELANGAT
(*Anodontostoma chacunda*) DENGAN
FORTIFIKASI KARAGENAN**

SKRIPSI



MUHAMMAD RAIHAN

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

2026

**PEMBUATAN *NUGGET* DARI IKAN SELANGAT
(*Anodontostoma chacunda*) DENGAN
FORTIFIKASI KARAGENAN**

SKRIPSI



MUHAMMAD RAIHAN

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2026**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Pembuatan *Nugget Ikan Selangkat (Anodontostoma chacunda)* Fortifikasi karagenan adalah benar karya saya sendiridan 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.

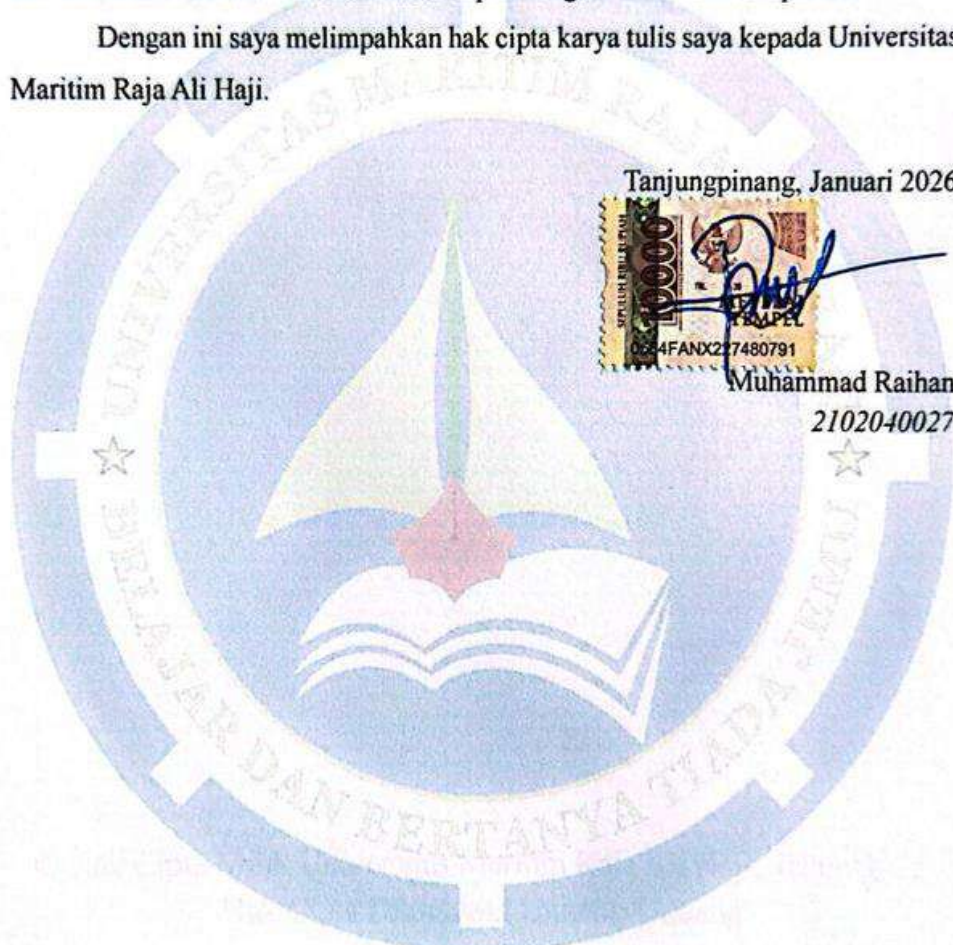
Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Januari 2026



Muhammad Raihan

2102040027





© 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.

**PEMBUATAN NUGGET DARI IKAN SELANGAT
(*Anodontostoma chacunda*) DENGAN
FORTIFIKASI KARAGENAN**

**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*

**MUHAMMAD RAIHAN
2102040027**

Tim Penguji

- 1. Dr. Lily Viruly, S.TP, M.Si**
- 2. Yulia Oktavia, S.Pi, M.Si**
- 3. Benny Manullang, S.Pi., M.Si**
- 4. Cindytia Prastari, S.Pi., M.Si**
- 5. R. Fathul Rahman, S.Pi., M.Si**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pembuatan Nugget dari Ikan Selangkat (*Anodontostoma chacunda*)
dengan Fortifikasi Karagenan
Nama : Muhammad Raihan
NIM : 2102040027
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing

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

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

Mengetahui

Dekan

Koordinator Program Studi

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

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

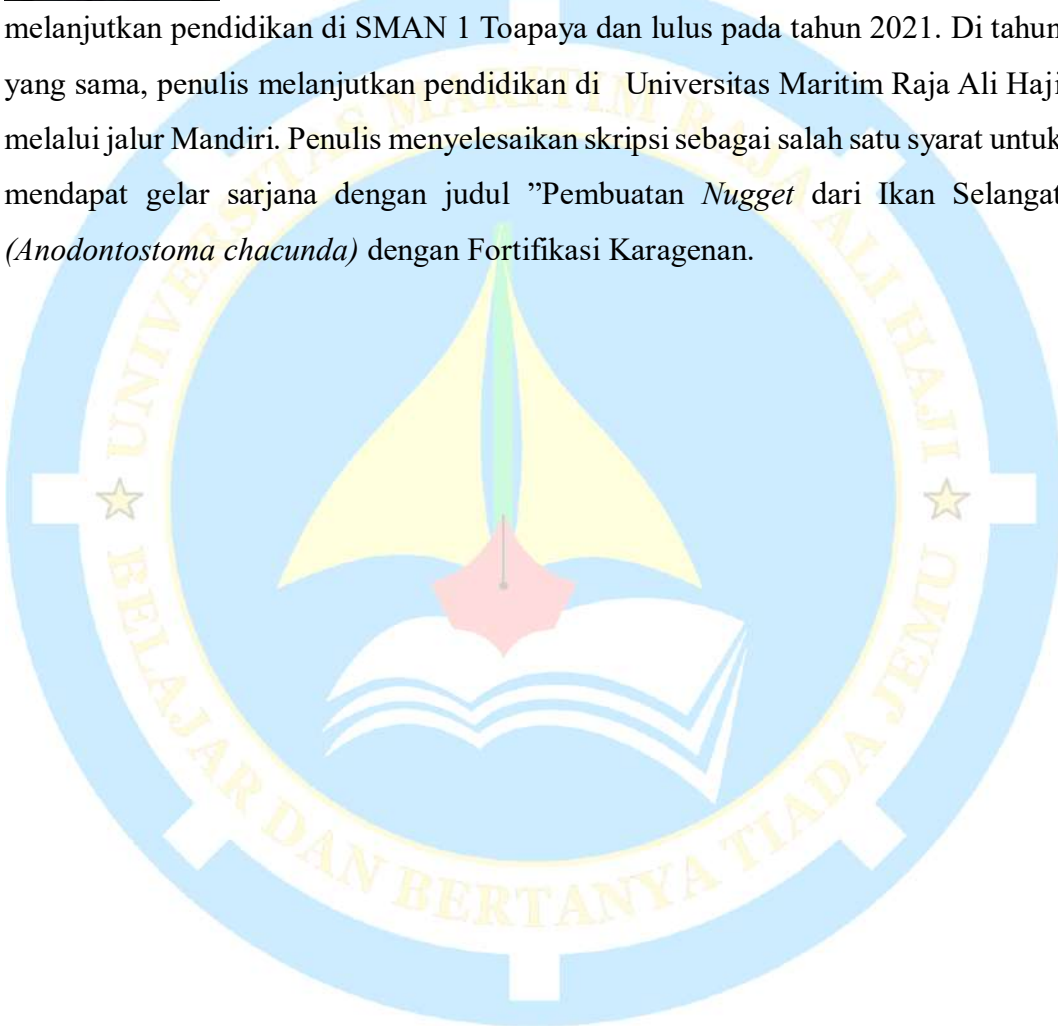
Tanggal Ujian: 21 Januari 2026

Tanggal Lulus: 29 - 01 - 26.

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis bernama Muhammad Raihan lahir pada tanggal 14 Februari 2004 di Kota Padang dari pasangan bapak Eddy Saputra dan ibu Erna Farida. Penulis merupakan anak ke-1 dari 2 bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan di MIN 1 Bintang tahun 2015, kemudian melanjutkan pendidikan di SMPN 10 Bintang dan lulus pada tahun 2018. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 1 Toapaya dan lulus pada tahun 2021. Di tahun yang sama, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Maritim Raja Ali Haji melalui jalur Mandiri. Penulis menyelesaikan skripsi sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar sarjana dengan judul "Pembuatan *Nugget* dari Ikan Selangkat (*Anodontostoma chacunda*) dengan Fortifikasi Karagenan.



PRAKATA

Puji dan Syukur kami panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat Serta rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan pembuatan usulan penelitian yang Berjudul “ Pembuatan *Nugget* dari Ikan Selang (*Anodontostoma chacunda*) dengan Fortifikasi Karagenan”.

Ucapan terima kasih tim sampaikan kepada pihak-pihak yang telah terlibat dalam penyusunan usulan penelitian ini yaitu:

1. Kepada kedua orang tua saya, Bapak Eddy Saputra dan Ibu Erna Farida, Muhammad Ravi Erdisa dan Rava Mandala Putra dan seluruh kerabat. Terimakasih telah merawat dan selalu memberi dukungan kepada penulis
2. Ibu Dr. Lily Viruly, S.TP., M.Si selaku ketua pembimbing dan Ibu Yulia Oktavia, S.Pi., M.Si selaku anggota pembimbing yang telah membimbing dan meluangkan waktu, serta masukan yang sangat berguna dalam menulis usulan penelitian ini
3. Bapak Benny Manulang, S.Pi., M.Si, Ibuk Cindytia Prastari, S.Pi., M.Si dan bapak R. Fathul Raham, S.Pi., M.Si selaku dosen penguji, yang telah memberikan masukan dan saran yang bermanfaat.
4. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan
5. Kepada Satria, Gustin, Ridha, Wahyu, Dimas dan Calvin yang telah menemani suka dan duka dan berbagi tawa di sepanjang perjuangan. Kalian adalah bagian dari cerita perjuangan ini.
6. Kepada Alvira, Said, Rachel, Catur, Sallu, Ipan, Wulan, Febri, Tasya, Sari, Putri, Ica, Rani dan seluruh teman-teman seperjuangan, Terimakasih atas dukungan, semangat yang telah membantu selama penelitian ini berlangsung.

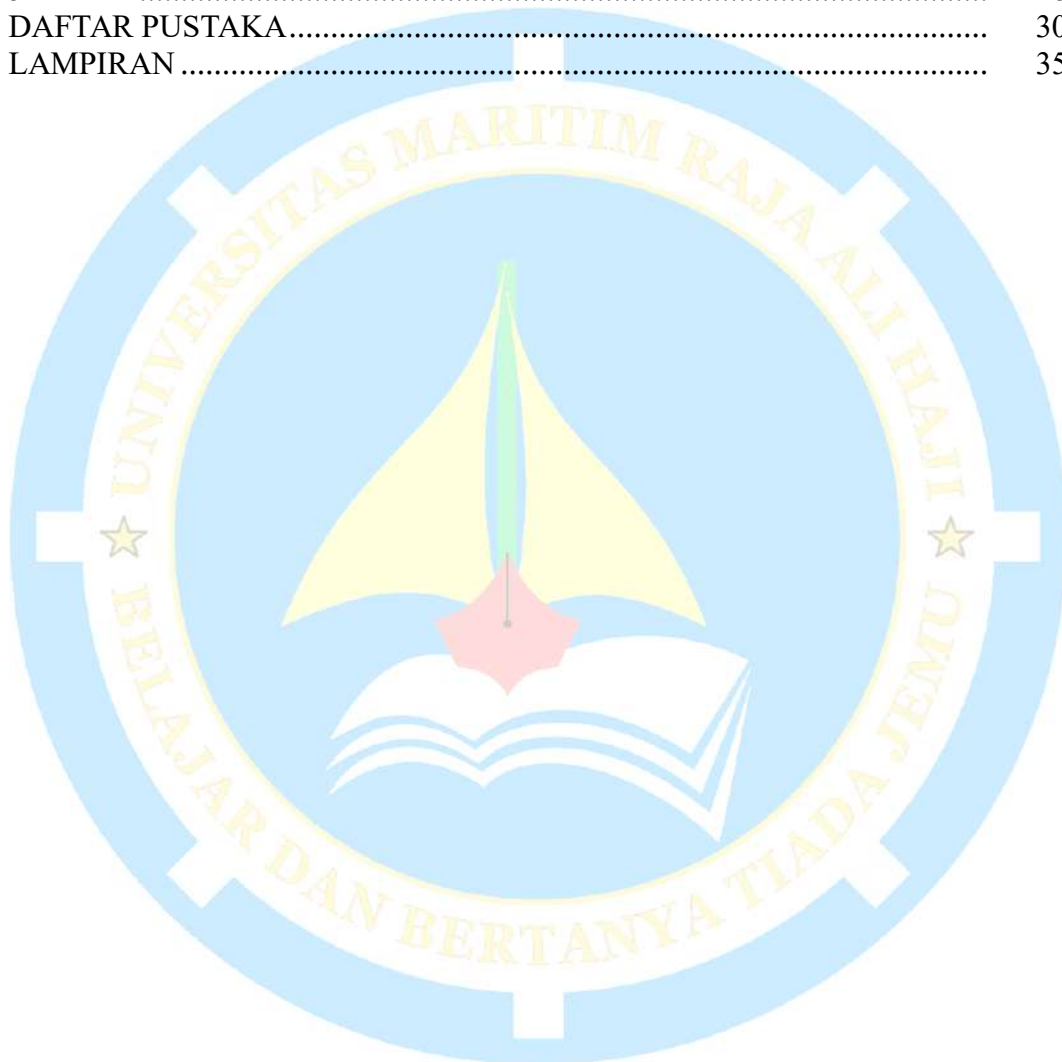
Tanjungpinang, 26 Januari 2026

Muhammad Raihan

DAFTAR ISI

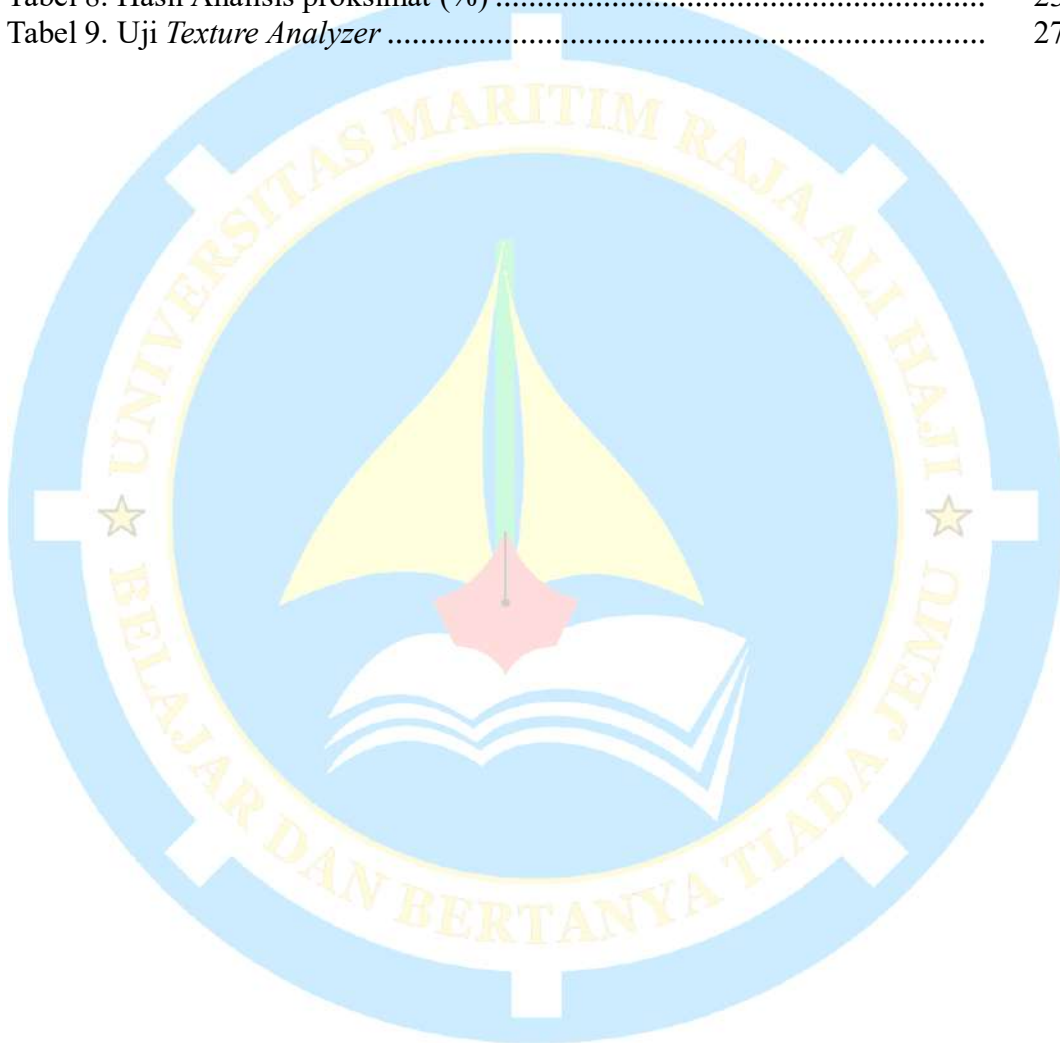
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan	2
1.4. Manfaat	2
1.5. Hipotesis	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Klasifikasi Ikan Selangkat (<i>Anodontostoma chacunda</i>)	4
2.2. <i>Nugget</i>	5
2.3. Karagenan	6
2.4. <i>Nugget</i> Ikan	7
2.5. Tepung Terigu Untuk <i>Nugget</i>	7
2.6 Uji Kesukaan	8
2.6.1. Warna	8
2.6.2. Aroma	8
2.6.3. Tekstur	9
2.6.4. Rasa	9
BAB III METODE PENELITIAN	10
3.1. Waktu dan Tempat	10
3.2. Alat dan Bahan	10
3.2.1. Alat	10
3.2.2. Bahan	10
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian	11
3.3.1. Tahap 1. Pembuatan <i>Nugget</i>	11
3.3.2. Tahap 2. Analisis <i>Nugget</i> Ikan	13
3.4. Perhitungan Rendemen	13
3.5. Uji Hedonik	13
3.6.1. Kadar Abu (SNI 01-2354.1-2006)	13
3.6.2. Analisis Kadar Air (SNI 01-2354.2-2006)	14
3.6.3. Analisis Kandungan Protein (SNI 01-2354-2006)	14
3.6.4. Analisis Kadar Lemak (SNI 01-2354.3-2006)	15
3.6.5. Analisis Kadar Karbohidrat	16
3.7. Analisis <i>Texture Analyzer</i>	16
3.8. Analisis Data	17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 <i>Nugget</i> dengan Fortifikasi Karagenan	18
4.2. Perhitungan Rendemen	18
4.2 Uji hedonik	19
4.2.1 Warna	19
4.2.2 Aroma	20
4.2.3 Rasa	21
4.2.4 Tekstur	22

4.3. Analisis Proksimat.....	23
4.3.1 Kadar Air	24
4.3.2 Kadar Abu	24
4.3.3 Kadar Protein	25
4.3.4 Kadar Lemak.....	25
4.3.5 Kadar Karbohidrat.....	26
4.4 Uji <i>Texture Analyzer</i>	26
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1. Kesimpulan.....	28
5.2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	30
LAMPIRAN	35



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar Mutu <i>Nugget</i> Ikan.....	5
Tabel 2. Alat yang digunakan	10
Tabel 3. Bahan yang digunakan.....	10
Tabel 4. Lanjutan tabel 3	11
Tabel 5. Formulasi <i>nugget</i> ikan selangkat dengan fortifikasi karagenan.....	11
Tabel 6. Randemen ikan selangkat dan <i>nugget</i> ikan selangkat	18
Tabel 7. Hasil Uji Hedonik pada warna, aroma, rasa dan tekstur.....	19
Tabel 8. Hasil Analisis proksimat (%)	23
Tabel 9. Uji <i>Texture Analyzer</i>	27



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. ikan selangat (<i>Anodontostoma chacunda</i>)	4
Gambar 2. Alur proses pembuatan <i>nugget</i> ikan selangat.....	12
Gambar 3. Grafik Hasil Uji hedonik pada warna	20
Gambar 4. Hasil Uji Hedonik Aroma	21
Gambar 5. Hasil Uji Hedonik Rasa	22
Gambar 6. Hasil Uji Hedonik Tekstur	23



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Sco/resheet</i> Hedonik.....	36
Lampiran 2. Proses Pembuatan <i>Nugget</i>	37
Lampiran 3. Uji Hedonik	38

