

**KARAKTERISASI MUTU TEPUNG IKAN DARI IKAN
PARANG PARANG (*Chirocentrus dorab*)**

SKRIPSI



MUHAMAD KHAIRUL SYA'BAN

**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 skripsi dengan judul “Karakterisasi Mutu Tepung Ikan Dari Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus dorab*)” adalah benar karya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan manapun 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, 29 Januari 2026



Muhamad Khairul Sya'ban
NIM 2102040017



© Hak Cipta Milik Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2026

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan 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

**KARAKTERISASI MUTU TEPUNG IKAN DARI IKAN
PARANG PARANG (*Chirocentrus dorab*)**

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*

MUHAMAD KHAIRUL SYA'BAN

NIM 2102040017

Tim Penguji

- 1. Dr. Lily Viruly, S.TP, M.Si**
- 2. R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si**
- 3. Dr. Sri Novalina A, S.Pt., MP**
- 4. R. Fathul Rahman, S.Pi., M.Si**
- 5. Benny Manullang, S.Pi., M.Si**

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

2026

LEMBAR PENGESAHAN

Judul skripsi : Karakterisasi Mutu Tepung Ikan dari Ikan Parang-
Parang(*Chirocentrus dorab*)
Nama : Muhamad Khairul Sya'ban
Nim : 2102040017
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing



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

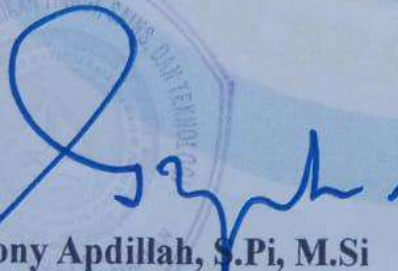


R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si
NIPPPK 198503312024212014

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: 21 Januari 2026

Tanggal Lulus: 29-01-26

RIWAYAT HIDUP PENULIS



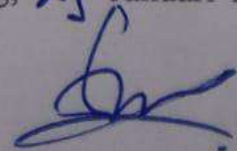
Penulis lahir di Desa lebu, kecamatan belat, kabupaten karimun, provinsi kepulauan riau, pada tanggal 2 juni 2002 dan dibesarkan oleh pasangan bapak jalalludin dan ibu jenah. Penulis merupakan putra kedua dari tiga bersaudara egi supiandi dan finanalilatul izah. Pada tahun 2009 hingga 2015, penulis menempuh pendidikan di SDN 001 belat, kabupaten karimun. Pada tahun 2015 hingga 2018, penulis menempuh pendidikan di SMPN 2 belat, pulau belat. Selanjutnya Pada tahun 2018 hingga 2021, penulis menempuh pendidikan di SMAN 6 kundur. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan diperguruan tinggi negeri Universitas Maritim Raja Ali Haji melalui jalur SNMPTN, pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan. Pada tahun 2024, penulis mengikuti program PKKMD desa pengudang, kabupaten bintang, kepulauan riau. Pada 2025, penulis melaksanakan penelitian dengan judul “Karakterisasi Mutu Tepung Ikan Dari Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus dorab*)” Pembuatan tepung ikan di laboratorium Marine Product Laboratory Universitas Maritim Raja Ali Haji, Serta pengujian proksimat di PT Saraswanti Indo Genetech sebagai salah satu syarat kelulusan.

PRAKARTA

Puji syukur kehadirat Allah SWT segala rahmat dan karunia-Nya, yang mana telah memberikan kesehatan dan kesempatan kepada penulis sehingga penulis bisa menyusun skripsi yang berjudul "Karakterisasi mutu tepung dari ikan parang parang (*Chirocentrus dorab*)", Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam tugas akhir. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih sebesar besarnya kepada:

1. Kedua orang tua Ibunda Jenah dan ayahnda Jalaludin. Yang telah mendukung, dari do'a, finansial, dan motivasi yang tiada hentinya dalam menyusun skripsi ini.
2. Ibu Dr. Lily Viruly, S.TP., M.Si selaku ketua pembimbing yang telah memberikan kesempatan untuk meluangkan waktunya membimbing penulis dalam menyusun usulan penelitian ini.
3. R.Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si selaku anggota pembimbing yang telah memberikan kesempatan untuk meluangkan waktunya dalam membimbing penulis dalam menyusun usulan penelitian ini
4. Ibu Dr. Sri Novalina A, S.P,t, MP selaku ketua penguji, bapak R. Fathul Rahman, S.Pi., M.Si selaku penguji satu, Bapak Benny Manullang, S.P., M.Si selaku penguji tiga yang telah meluangkan waktunya untuk menguji dalam mempresentasikan hasil skripsi penulis.
5. Bapak Dr. Dony Apdillah, S.Pi, M.Si selaku dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.
6. Kepada seluruh Dosen Teknologi Hasil Perikanan Umrah yang sudah membimbing dan membantu selama masa perkuliahan.
7. Teman-teman satu jurusan yang telah memberi semangat kepada penulis dalam menyusun skripsi.

Tanjungpinang, 29 Januari 2026

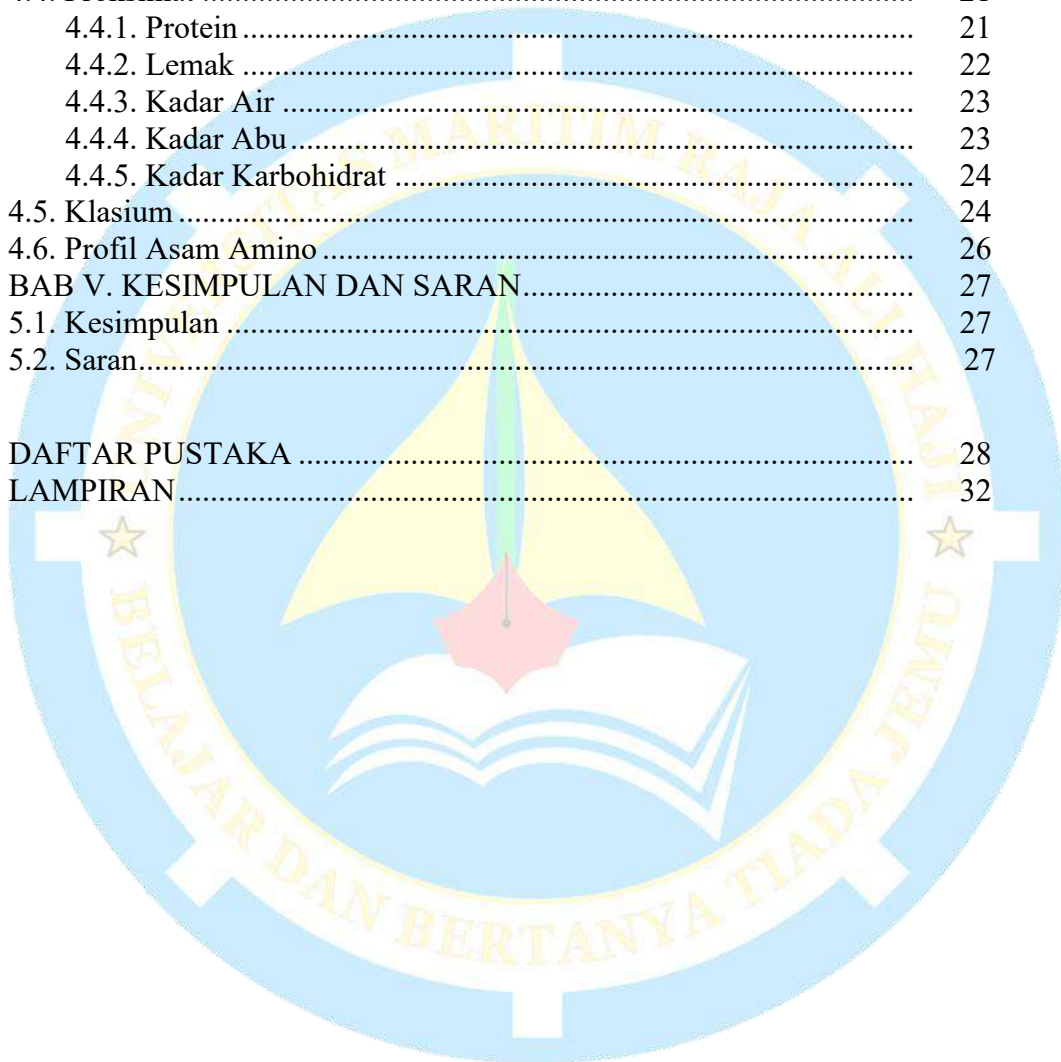


Muhamad Khairul Sya'ban

DAFTAR ISI

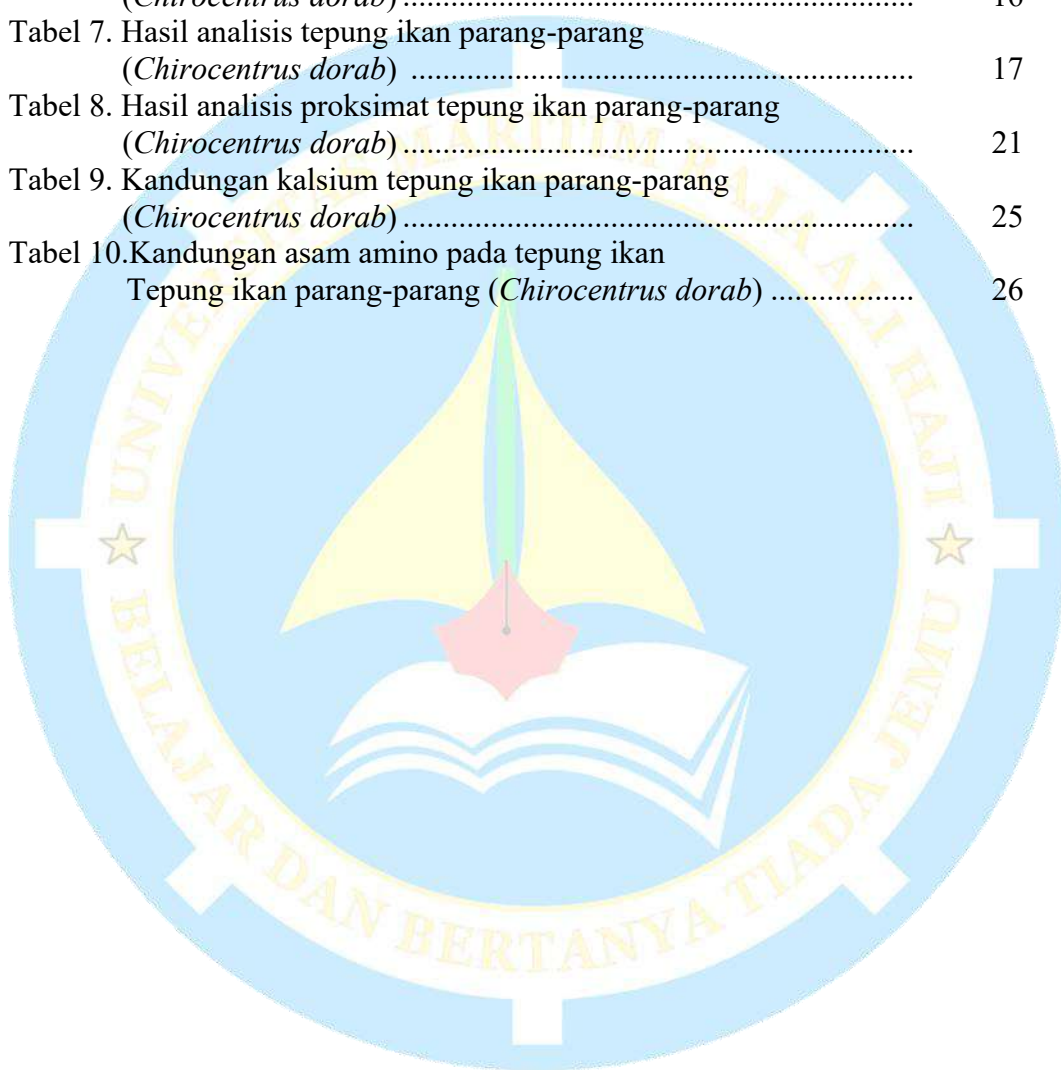
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PRAKARTA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 BAB I. PENDAHULUAN	 1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	1
1.3.Tujuan	2
1.4.Manfaat	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Ikan Parang Parang (<i>Chirocentrus dorab</i>)	3
2.2. Tepung ikan.....	3
2.3. Pengukusan	4
2.3. Proksimat	4
2.3.1. Protein	4
2.3.2. Lemak.....	5
2.3.3. Kadar Air.....	5
2.3.4. Kadar Abu	5
2.3.5. Kadar Karbohidrat.....	6
2.3.6. Kadar Kalsium	6
BAB III. METODE PENELITIAN.....	7
3.1. Waktu dan Tempat	7
3.2. Alat dan Bahan.....	7
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	7
3.3.1. Pembuatan Tepung Ikan Modifikasi (Haris, 2014).....	7
3.4. Rendemen (Nendra Zuarfan <i>et al.</i> , 2025).....	7
3.5. Uji Sensori Hedonik (SNI 2346:2015).....	9
3.6. Analisis Proksimat	10
3.6.1. Uji Kadar Abu (SNI 3751:2018).....	10
3.6.2. Uji Kadar Air (SNI 2354.2:2015)	11
3.6.3. Uji Kadar Protein (SNI 3144:2015)).....	11
3.6.4. Uji Kadar Lemak (SNI 01-2354.3-2006).....	12
3.6.5. Uji Kadar Karbohidrat (<i>by difference</i>)	13
3.7. Analisis Kadar Kalsium (Istyqamah Muslimin, 2023)	13
3.8. Analisis Asam Amino (Astuti <i>et al.</i> , 2023).....	14
3.9. Analisis Data	14

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1. Tepung Ikan Parang-Parang (<i>Chirocentrus dorab</i>).....	16
4.1.1. Rendemen Tepung Ikan Parang-Parang (<i>Chirocentrus dorab</i>)	16
4.2. Hasil Hedonik Tepung Ikan Parang-Parang (<i>Chirocentrus dorab</i>) .	17
4.2.1. Aroma	18
4.2.2. Warna	19
4.2.3. Tekstur	20
4.4. Proksimat	21
4.4.1. Protein	21
4.4.2. Lemak	22
4.4.3. Kadar Air	23
4.4.4. Kadar Abu	23
4.4.5. Kadar Karbohidrat	24
4.5. Klasium	24
4.6. Profil Asam Amino	26
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
5.1. Kesimpulan	27
5.2. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN.....	32



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Gizi ikan parang-parang (<i>Chirocentrus dorab</i>)	3
Tabel 2. Kandungan gizi tepung ikan rucah.....	3
Tabel 3. Standar tepung ikan berdasarkan SNI 7994:2014.....	4
Tabel 4. Alat yang digunakan pada saat penelitian.....	7
Tabel 5. Bahan yang digunakan pada saat penelitian	7
Tabel 6. Hasil analisis rendemen tepung ikan parang-parang (<i>Chirocentrus dorab</i>)	16
Tabel 7. Hasil analisis tepung ikan parang-parang (<i>Chirocentrus dorab</i>)	17
Tabel 8. Hasil analisis proksimat tepung ikan parang-parang (<i>Chirocentrus dorab</i>)	21
Tabel 9. Kandungan kalsium tepung ikan parang-parang (<i>Chirocentrus dorab</i>)	25
Tabel 10. Kandungan asam amino pada tepung ikan Tepung ikan parang-parang (<i>Chirocentrus dorab</i>)	26



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan parang parang (<i>Chirocentrus dorab</i>).....	3
Gambar 2. Diagram alir pembuatan pembuatan tepung ikan parang parang (<i>Chirocentrus dorab</i>).....	8
Gambar 3. Tepung ikan parang-parang (<i>Chirocentrus dorab</i>).	16
Gambar 4. Presentase rendemen tepung ikan parang-parang.	17
Gambar 5. Histogram nilai rata-rata aroma.....	18
Gambar 6. Histogram nilai rata-rata warna.....	19
Gambar 7. Histogram nilai rata-rata tekstur.....	20
Gambar 8. Histogram profil asam amino.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses pembuatan tepung ikan parang-parang	32
Tanpa dikukus (<i>Chirocentrus dorab</i>)	
Lampiran 2. Proses pembuatan tepung ikan parang-parang.	33
Dikukus (<i>Chirocentrus dorab</i>)	
Lampiran 3. Dokumentasi uji hedonik.....	34
Lampiran 4. Score Sheet Hedonik.	34

