

**PEMBUATAN KECAP IKAN TAMBAN (*Sardinella lemuru*)
DENGAN KONSENTRASI GARAM YANG BERBEDA**

SKRIPSI

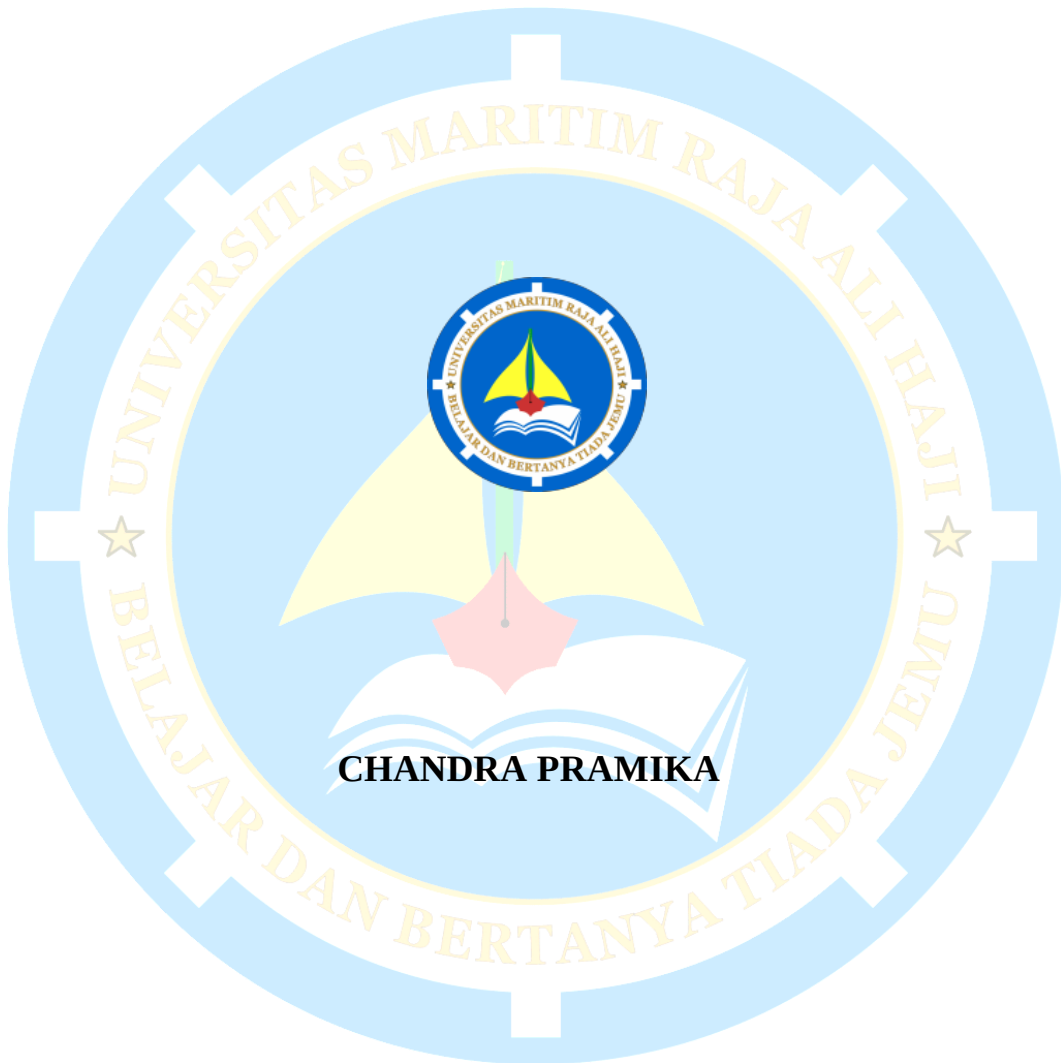


CHANDRA PRAMIKA

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

**PEMBUATAN KECAP IKAN TAMBAN (*Sardinella Lemuru*)
DENGAN KONSENTRASI GARAM YANG BERBEDA**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMUKELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJAALI HAJI
TANJUNGPINANG
2026**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Pembuatan Kecap Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Dengan Konsentrasi Garam yang Berbeda adalah benar karya 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, 29 Januari 2026



Chandra Pramika

NIM 2102040018



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

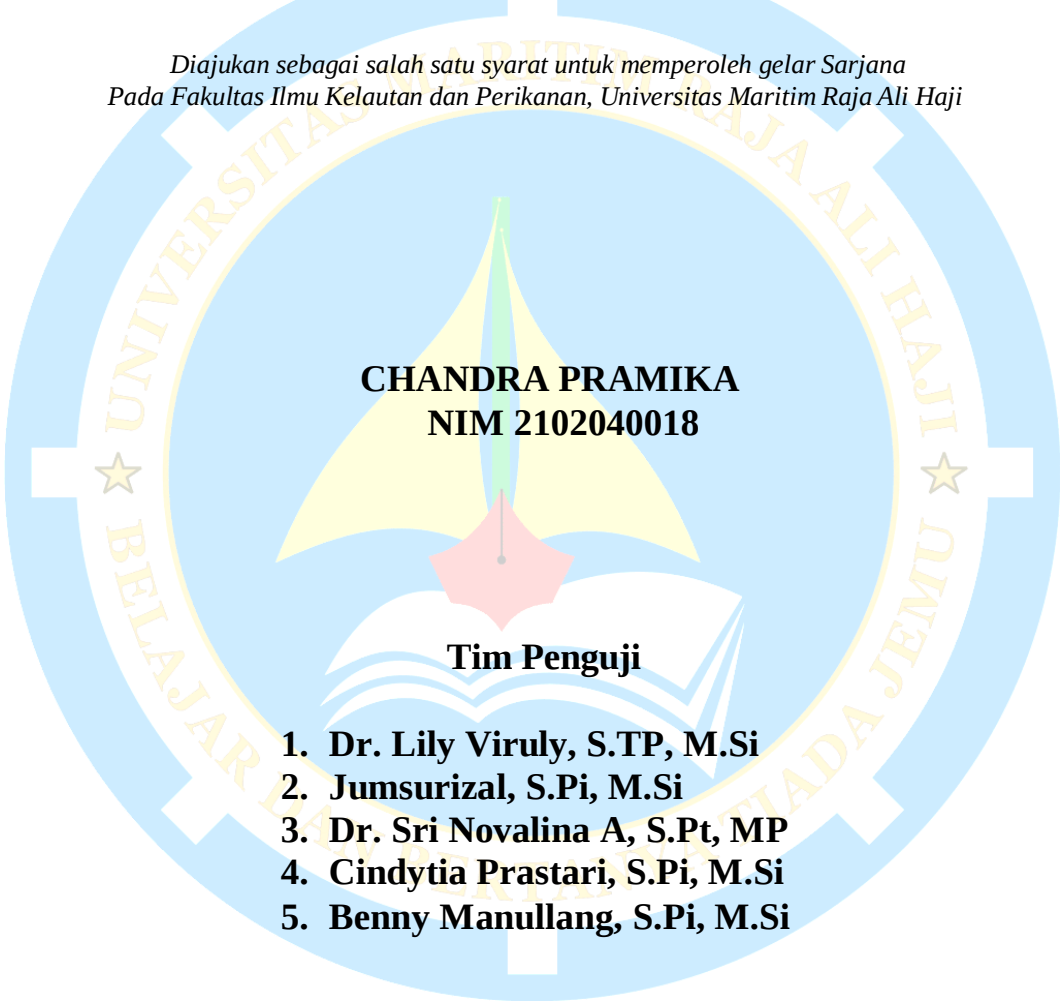
Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan 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 KECAP IKAN TAMBAN (*Sardinella lemuru*)
DENGAN KONSENTRASI GARAM YANG BERBEDA**

**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*



**CHANDRA PRAMIKA
NIM 2102040018**

Tim Penguji

1. Dr. Lily Viruly, S.TP, M.Si
2. Jumsurizal, S.Pi, M.Si
3. Dr. Sri Novalina A, S.Pt, MP
4. Cindytia Prastari, 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 : Pembuatan Kecap Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*)
Dengan Konsentrasi Garam yang Berbeda

Nama : Chandra Pramika

NIM : 2102040018

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

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

Anggota Pembimbing

Jumsurizal, S.Pi, M.Si
NIP 198910162022031004

Mengetahui

Dekan

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

Koordinator Program Studi

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

Tanggal Ujian: 19 Januari 2026

Tanggal Lulus: 29-01-26

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis lahir di Desa Malek, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat, pada tanggal 13 November 2000 dan dibesarkan oleh pasangan Bapak Rusdi dan Ibu Erniyati. Penulis merupakan putra kedua dari empat bersaudara. Pada tahun 2009 hingga 2015, penulis menempuh pendidikan di MIS Midai, Kabupaten Natuna. Pada tahun 2015 hingga 2018, penulis menempuh pendidikan di MTS, N 3 Natuna, Pulau Midai. Selanjutnya, pada tahun 2018 hingga 2021, penulis melanjutkan pendidikan di MAS Midai, Kabupaten Natuna. Pada tahun 2021, penulis diterima di perguruan 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 PPKM di Desa Resun, Kabupaten Lingga, Kepulauan Riau. Kemudian, penulis juga telah kompeten dalam mengikuti program sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) serta sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Pada tahun 2025, penulis melaksanakan penelitian dengan judul Pembuatan Kecap Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. Pembuatan kecap ikan di Laboratorium *Marine Product Laboratory* Universitas Maritim Raja Ali Haji, serta pengujian asam amino di PT Saraswanti Indo Genetech sebagai salah satu syarat kelulusan.

PRAKATA

Alhamdulillah Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Pembuatan Kecap Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda”. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Ibunda tercinta yang bernama Erniyati. Terimakasih atas Do'a, Motivasi, Perhatian, Semangat, kasih sayang, Serta finansial nya yang tak henti-hentinya mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ayahanda yang mulia bernama Rusdi. Terimakasih yang sudah menjadi panutan penulis dalam menyelesaikan menyusun skripsi ini, meskipun beliau sudah tiada.
3. Fita selaku kakak kandung, serta Taufik dan Shawa selaku adik yang turut memberi semangat dan do'a nya.
4. Ibu Dr. Lily Viruly, S.TP., M.Si selaku ketua pembimbing. Terimakasih yang telah menyemangati, menasehati, membimbing, serta dukungan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku anggota pembimbing. Terimakasih yang sudah meluangkan waktu dalam membimbing penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
6. Ibu Dr. Sri Novalina A, S.Pt, MP selaku ketua penguji, Ibuk Cindytia Prastari, S.Pi, M.Si selaku anggota penguji I, dan Bapak Benny Manullang, S.Pi., M.Si selaku penguji II.
7. Ibuk R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si selaku koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan pembimbing Akademik
8. Bapak Dr. Dony Apdillah, S.Pi, M.Si selaku dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.
9. Kepada seluruh Dosen Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji, yang sudah membimbing dan membantu selama masa perkuliahan.
10. Bapak Prof. Dr. Agung Dhamar Syakti, S.Pi, DEA selaku Rektor Universitas

Maritim Raja Ali Haji.

11. Kepada sahabat seperjuangan jurusan Teknologi Hasil Perikanan, M. Khairul Syaban, Salman, Perdian, Apriadi dan seluruh teman-teman seangkatan yang telah saling membantu, mendukung, dan menyemangati selama penyusunan skripsi ini.
12. Kepada sahabat seperantauan Heru Supratman, Syarizahendriyadi, Kevin Budi, Alvin, Alvonso, terimakasih atas dukungan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dalam skripsi ini penulis menyadari masih adanya beberapa kekurangan yang harus diperbaiki, baik dari segi teori maupun penulisannya. Oleh karena itu penulis terbuka terhadap saran dan kritik yang membangun dari siapapun yang diharapkan dapat membantu dalam penulisan skripsi selanjutnya agar lebih baik lagi.

Tanjungpinang, 29 Januari 2026

Chandra Pramika

DAFTAR ISI

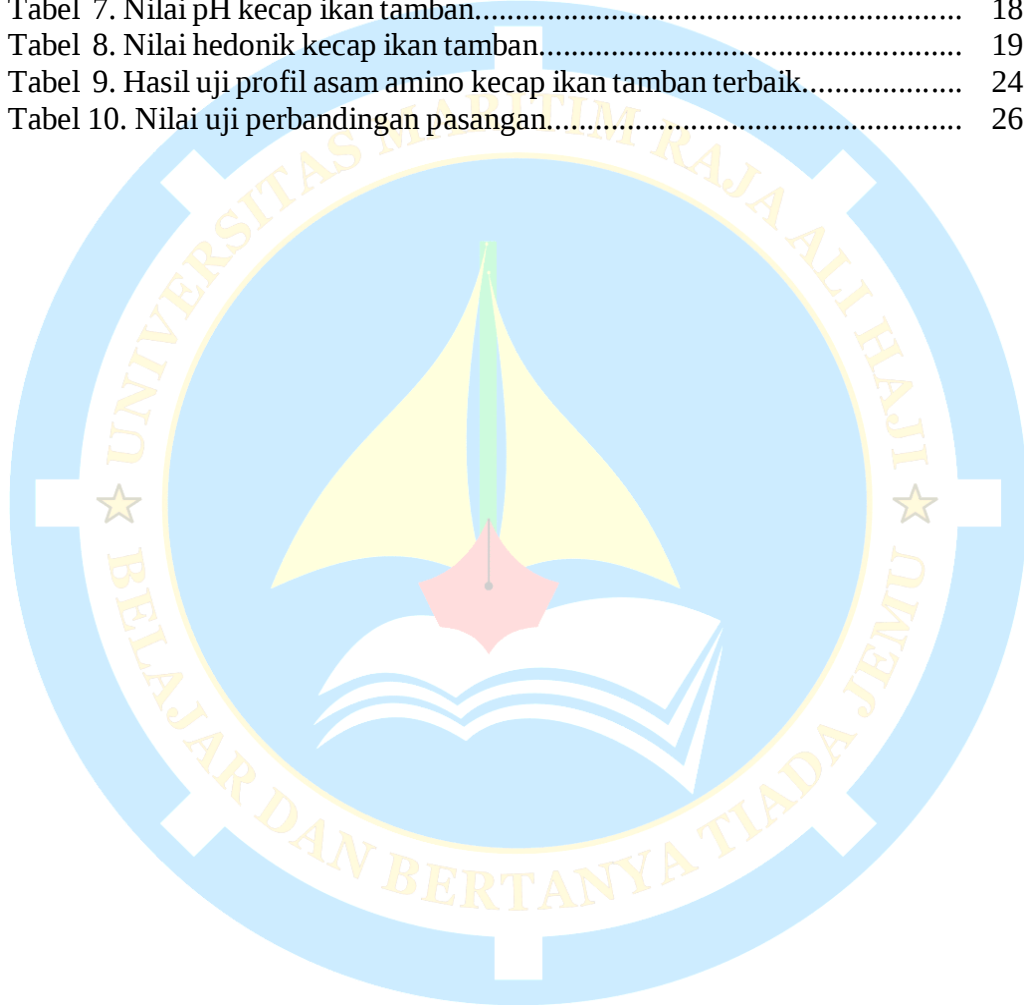
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
 BAB I. PENDAHULUAN.....	 1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2.Rumusan Masalah.....	3
1.3.Tujuan Penelitian.....	3
1.4.Manfaat Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	4
2.2. Garam.....	5
2.3. Fermentasi.....	5
2.4. kecap Ikan.....	6
2.5. Organoleptik.....	7
2.5.1. Uji Hedonik.....	7
2.5.2. Uji Perbandingan Pasangan.....	7
2.6. Asam Amino.....	7
BAB III. METODE PENELITIAN.....	8
3.1. Waktu dan Tempat.....	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Prosedur Penelitian.....	9
3.3.1. Proses Pembuatan Kecap Ikan.....	9
3.4. Parameter Pengujian.....	12
3.4.1. Perhitungan Rendemen.....	12
3.4.2. Uji pH.....	12
3.4.3. Uji Hedonik.....	13
3.4.4. Analisis Asam Amino.....	13
3.4.5. Uji Perbandingan Pasangan.....	14
3.5. Analisis Data.....	14
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
4.1. Kecap Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	15
4.1.1. Rendemen Kecap Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	16
4.1.2. pH Kecap Ikan Tamban (SNI) No.8377:2017.....	17
4.2. Hedonik Kecap Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	18
4.2.1. Aroma Kecap Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	19
4.2.2. Warna Kecap Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	20
4.2.3. Rasa Kecap ikan tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	22
4.3. Kecap Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>) Penilaian Terbaik.....	23
4.3.1. Pofil Asam Amino Kecap Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	23
4.3.2. Uji Perbandingan Pasangan Kecap Ikan.....	26
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1. Kesimpulan.....	28
5.2. Saran.....	28

DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	30



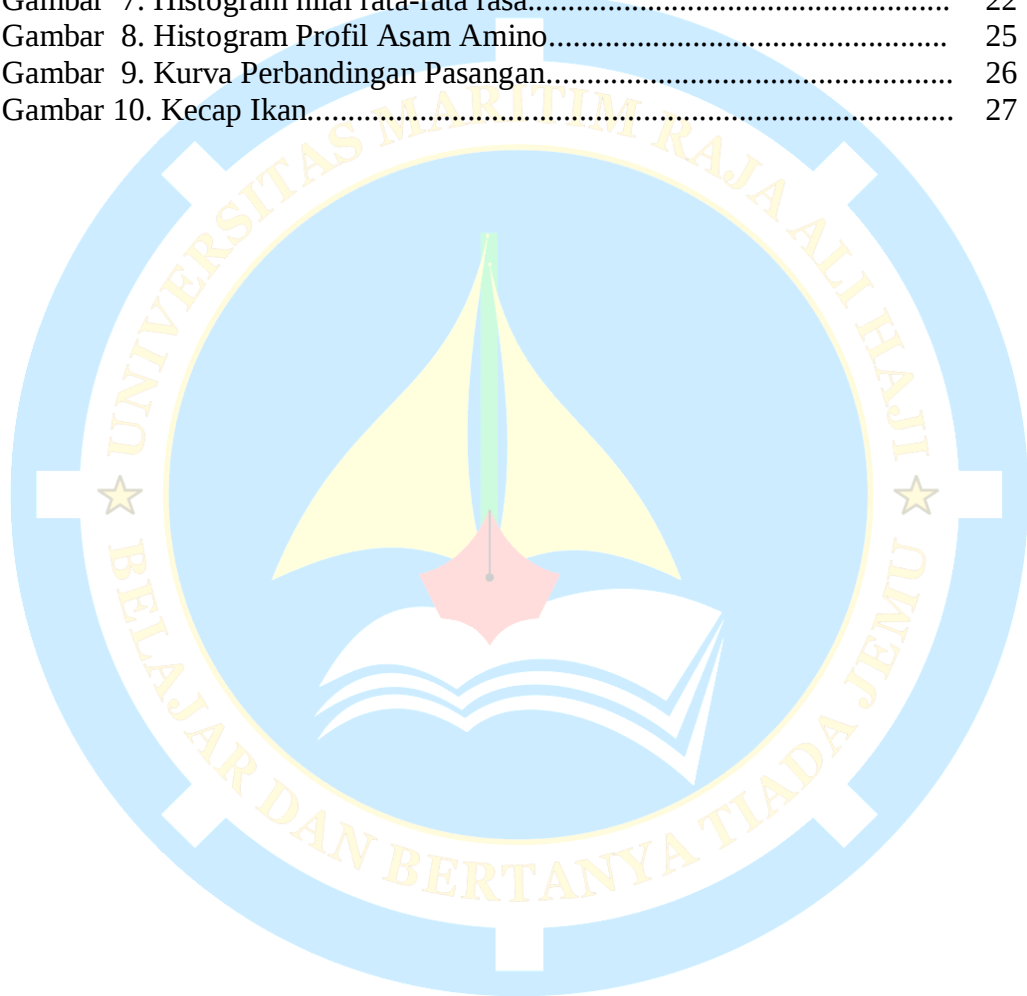
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Gizi ikan tamban (<i>Sardinella Imuru</i>).....	5
Tabel 2. Syarat mutu kecap ikan berdasarkan SNI No. (8377-2017).....	6
Tabel 3. Alat serta kegunaannya.....	8
Tabel 4. Bahan serta kegunaannya.....	8
Tabel 5. Formulasi kecap ikan tamban.....	9
Tabel 6. Nilai rendemen kecap ikan tamban.....	16
Tabel 7. Nilai pH kecap ikan tamban.....	18
Tabel 8. Nilai hedonik kecap ikan tamban.....	19
Tabel 9. Hasil uji profil asam amino kecap ikan tamban terbaik.....	24
Tabel 10. Nilai uji perbandingan pasangan.....	26



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan tamban (<i>Sardinella lemuru</i>) fishbase, 2020.....	4
Gambar 2. Bagan alir pembuatan kecap ikan Modifikasi Meisya, (2020)...	11
Gambar 3. Kecap ikan tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	15
Gambar 4. Persentase rendemen kecap ikan tamban.....	17
Gambar 5. Histogram nilai rata-rata aroma.....	19
Gambar 6. Histogram nilai rata-rata warna.....	21
Gambar 7. Histogram nilai rata-rata rasa.....	22
Gambar 8. Histogram Profil Asam Amino.....	25
Gambar 9. Kurva Perbandingan Pasangan.....	26
Gambar 10. Kecap Ikan.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses pembuatan kecap ikan tamban.....	30
Lampiran 2. Dokumentasi Uji Hedonik.....	31
Lampiran 3. <i>Score Sheet</i> Hedonik.....	31
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Perbandingan Pasangan.....	32
Lampiran 5. <i>Score Sheet</i> Perbandingan Pasangan.....	32
Lampiran 6. Uji pH Kecap ikan tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	33

