

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA PRODUK *POTATO CHICK*
FISH FORTIFIKASI DAGING IKAN TODAK
(*Tylosurus crocodilus*)**

SKRIPSI



MUHAMMAD FEBRI ANDRIAN

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
202G**

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA PRODUK *POTATO CHICK*
FISH FORTIFIKASI DAGING IKAN TODAK
(*Tylosurus crocodilus*)**

SKRIPSI



MUHAMMAD FEBRI ANDRIAN

**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 Karakteristik Fisikokimia Produk Potato Chick Fish Fortifikasi Daging Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) 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, Juli 2026



Muhammad Febri Andrian
2102040028



© 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.

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Karakteristik Fisikokimia Produk *Potato Chick Fish* Fortifikasi
Daging Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*)
Nama : Muhammad Febri Andrian
NIM : 2102040028
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si
NIP 198805172019031011

Anggota Pembimbing

Cindytia Prastari, S.Pi., M.Si
NIP 199306102024062001

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: 16 Juli 2026

Tanggal Lulus: 04 - 08 - 26

PRAKATA

Puji syukur atas Allah Swt yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun usulan penelitian dengan judul Karakteristik Fisikokimia Produk *Potato Chick Fish* Fortifikasi Daging Ikan Todak (*Tylosurus Crocodilus*). Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ayahanda Muhammad Kasim. Terima kasih atas Doa, motivasi, perhatian, pengalaman, serta dukungan finansial yang tiada henti, dan selalu siap menjadi penasehat terbaik ketika penulis bertanya maupun bercerita. Pintu surgaku dan sosok yang selalu disebut doanya bisa menembus langit yaitu Ibunda Evi Wulansari. Terimakasih atas setiap semangat, ridho, perhatian, kasih sayang dan doa yang selalu terselip didalam sholatnya demi keberhasilan penulis dalam menempuh Pendidikan.
2. Eka Puspita Sari, A.Md yaitu kakak pertama Penulis, Nellya Wenti, S.Pd.I kakak kedua Penulis serta Lidyalistari Amd.kep sebagai kakak ketiga penulis. Terimakasih telah memberikan dukungan dan motivasi, serta selalu siap memberikan waktu luang untuk menjadi tempat dan pendengar terbaik penulis sampai dapat menyelesaikan usulan penelitian ini.
3. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku ketua pembimbing dan Ibu Cindytia Prastari, S.Pi., M.Si selaku anggota pembimbing yang sudah meluangkan waktu dalam membimbing penulis selama menyelesaikan usulan penelitian ini.
4. Bapak Dr. Dony Apdillah, S.Pi., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.
5. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku Koordinator Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali haji.
6. Dosen-dosen Jurusan Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan semangat dan motivasi bagi penulis.

7. *To the owner of NIM 2201020040 who has been in a relationship with the author since 2019. Thank you for all the time you have spared, providing encouragement and always supporting the author, and always faithfully listening to the author's complaints in working on this research proposal.*
8. Serta teman teman angkatan 2021 maupun teman di luar kampus penulis yang tidak bisa disebut satu per satu, yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan usulan penelitian ini.

Sebagai penutup, penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih belum sempurna dan memiliki berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran serta masukan dari pembaca untuk perbaikan di masa yang akan datang.

Tanjungpinang, Juli 2026

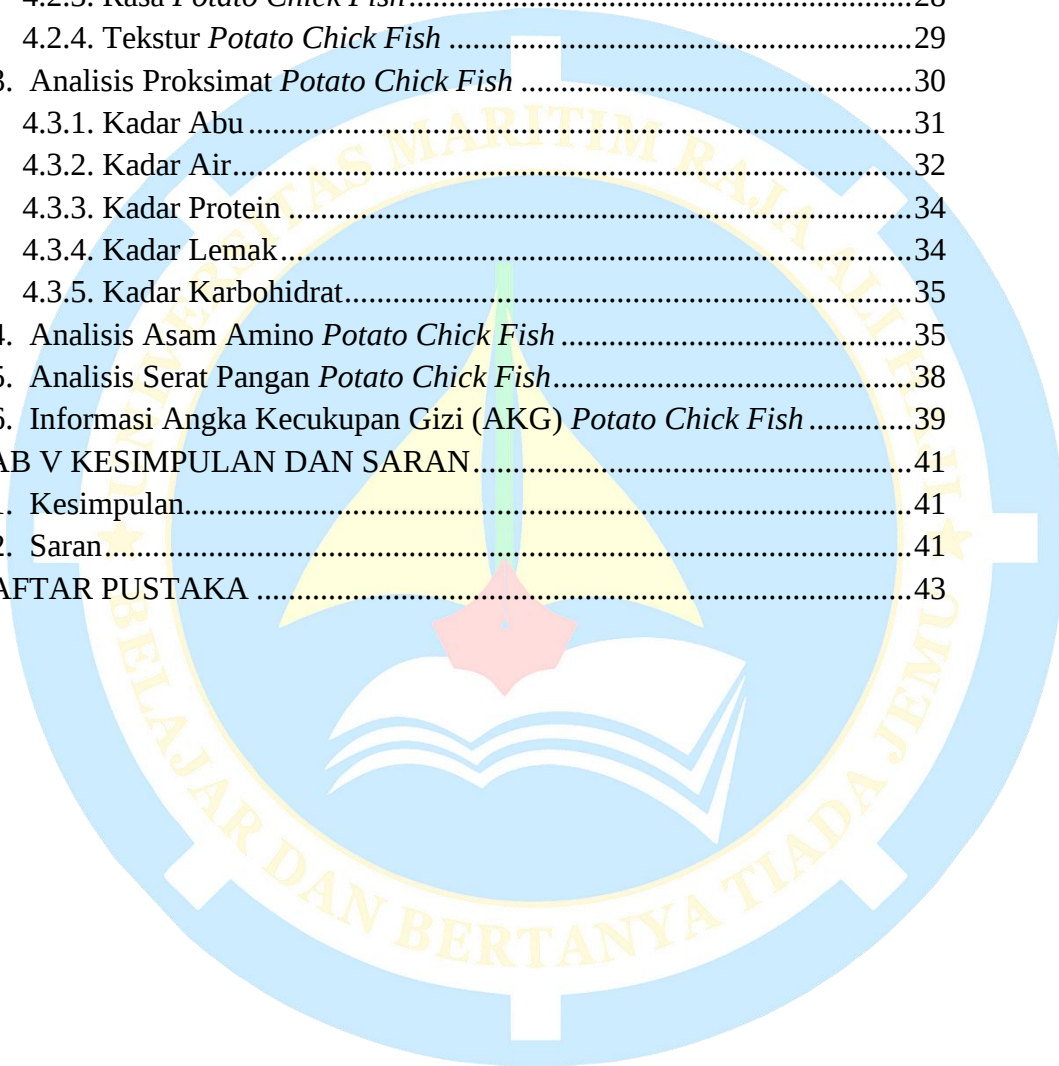


Muhammad Febri Andrian

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Todak (<i>Tylosurus crocodiilus</i>)	4
2.1.1. Klasifikasi Ikan Todak (<i>Tylosurus crocodiilus</i>)	4
2.2. <i>Potato Chick Fish</i>	6
2.3. Kandungan Gizi <i>Potato Chick Fish</i>	7
2.4. Fortifikasi Pangan.....	7
2.5. Bahan Pembuatan <i>Potato Chick Fish</i>	9
2.5.1. Daging Ikan Todak (<i>Tylosurus crocodiilus</i>)	9
2.5.2. Daging Ayam	10
2.5.3. <i>Potato</i> (Kentang).....	11
2.5.4. Telur Ayam	12
BAB III. METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat.....	13
3.2. Alat dan Bahan	13
3.3. Prosedur Penelitian	14
3.3.1. Proses Pembuatan <i>Potato Chick Fish</i>	14
3.4. Parameter Pengujian	17
3.5. Uji Proksimat.....	17
3.5.1. Kadar Air (SNI 01-2354.2-2006).....	17
3.5.2. Kadar Abu (SNI 01-2354.2-2006).....	17
3.5.3. Kadar Lemak (SNI 01-2354.2-2006).....	18
3.5.4. Kadar Protein (SNI 01-2354.2-2006)	18
3.5.5. Kadar Karbohidrat (SNI 01-2891-1992)	19
3.6. Kandungan Serat Pangan (AOAC, 2005).....	19
3.7. Angka Kecukupan Gizi.....	20
3.8. Uji Organoleptik (SNI 01-2346-2006)	20
3.9. Asam Amino	21
3.9.1. Asam Amino Esensial	21

3.9.2. Asam Amino Non Esensial	22
3.10. Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Hasil Uji Rendemen Potato Chick Fish	24
4.2. Hasil Uji Hedonik <i>Potato Chick Fish</i>	24
4.2.1. Warna <i>Potato Chick Fish</i>	25
4.2.2. Aroma <i>Potato Chick Fish</i>	27
4.2.3. Rasa <i>Potato Chick Fish</i>	28
4.2.4. Tekstur <i>Potato Chick Fish</i>	29
4.3. Analisis Proksimat <i>Potato Chick Fish</i>	30
4.3.1. Kadar Abu	31
4.3.2. Kadar Air	32
4.3.3. Kadar Protein	34
4.3.4. Kadar Lemak	34
4.3.5. Kadar Karbohidrat	35
4.4. Analisis Asam Amino <i>Potato Chick Fish</i>	35
4.5. Analisis Serat Pangan <i>Potato Chick Fish</i>	38
4.6. Informasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) <i>Potato Chick Fish</i>	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	41
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	43



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Bahan dan fungsi <i>Potato Chick Fish</i>	13
Tabel 2.	Alat dan fungsi <i>Potato Chick Fish</i>	14
Tabel 3.	Formulasi <i>Potato Chick Fish</i>	15
Tabel 4.	Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik <i>Potato Chick Fish</i>	24
Tabel 5.	Hasil Analisis Kimia Produk <i>Potato Chick Fish</i>	31
Tabel 6.	Hasil Analisis Asam Amino <i>Potato Chick Fish</i>	37
Tabel 7.	Nilai Rata-Rata Serat Pangan <i>Potato Chick Fish</i>	38
Tabel 8.	Informasi Nilai Gizi <i>Potato Chick Fish</i>	40



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Ikan Todak (<i>Tylosurus crocodiilus</i>).....	4
Gambar 2.	Diagram Alir Pembuatan Potato Chick Fish.....	16
Gambar 3.	Histogram Uji Hedonik Parameter Warna.....	26
Gambar 4.	Histogram Uji Hedonik Parameter Aroma	27
Gambar 5.	Histogram Uji Hedonik Parameter Rasa.....	28
Gambar 6.	Histogram Uji Hedonik Parameter Tekstur	29

