

**KARAKTERISTIK MUTU TERASI DARI IKAN TAMBAN
(*Sardinella lemuru*) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
KULIT BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI
PEWARNA ALAMI**

SKRIPSI



SALMAN

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

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

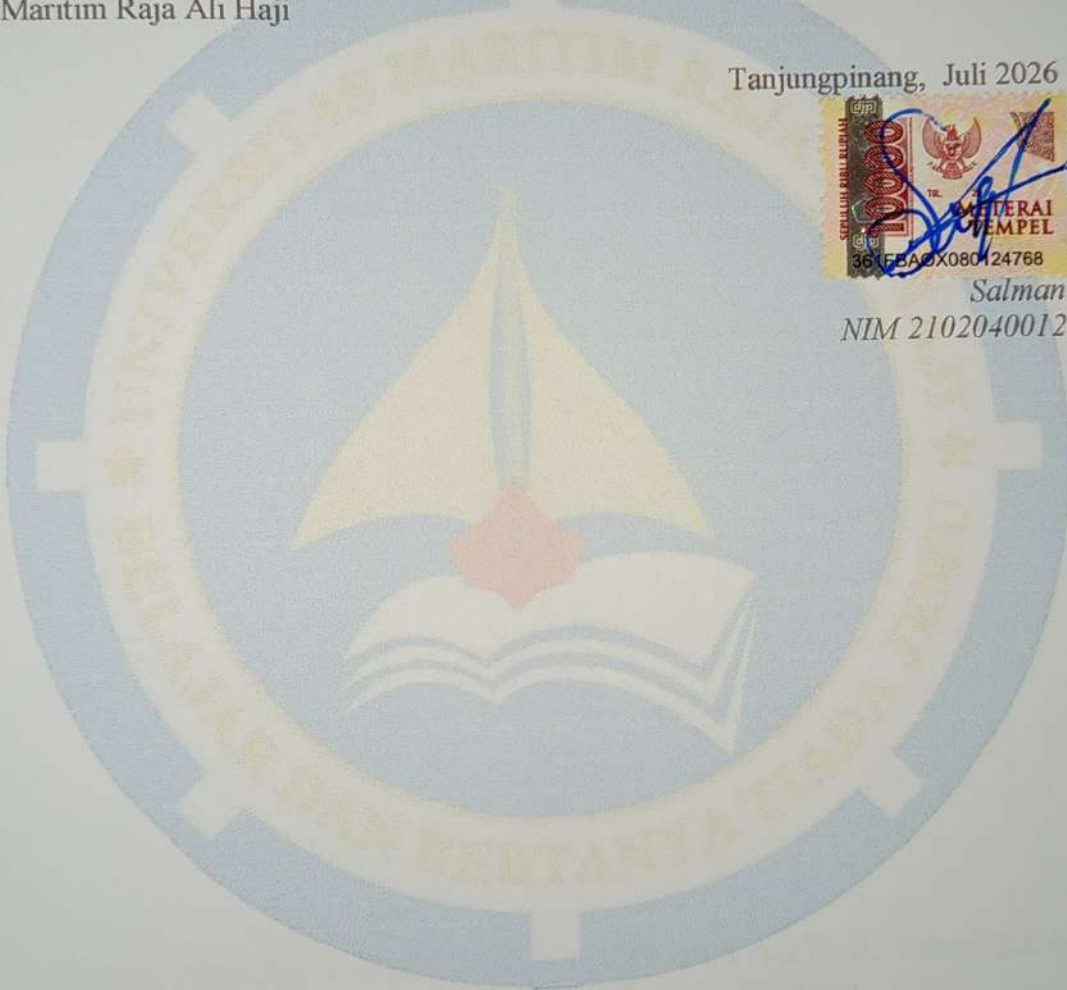
Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Karakteristik Mutu Terasi Dari Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami adalah benar karya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. 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, Juli 2026



Salman
NIM 2102040012





© 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.

**KARAKTERISTIK MUTU TERASI DARI IKAN TAMBAN
(*Sardinella lemuru*) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
KULIT BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI
PEWARNA ALAMI**

**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*

**SALMAN
NIM 2102040012**

Tim Penguji

- 1. Dr. Sri Novalina A., S.Pt, M.P**
- 2. R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si**
- 3. Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si**
- 4. Benny Manullang, 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
TANJUNG PINANG
2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Karakteristik Mutu Terasi Dari Ikan Tamban
(*Sardinella Lemuru*) Dengan Penambahan Ekstrak
Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai
Pewarna Alami
Nama : Salman
NIM : 2102040012
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing


Dr. Sri Novalina A, S.Pt., M.P
NIP. 198509262019032007


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: 17 - 07 - 2026

Tanggal Lulus: 04 - 08 - 26

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis lahir di Desa Sugie, Kecamatan Moro, pada tanggal 24 Desember 2002 dan dibesarkan oleh pasangan Bapak Saiman dan Ibu Noripah. Penulis merupakan putra keenam dari delapan bersaudara. Pada tahun 2009 hingga 2014, penulis menempuh pendidikan formal di SD OO3 Desa Sugie, Kecamatan Moro.

Pada tahun 2015 hingga 2017, penulis menempuh pendidikan di SMP N 7 SATU ATAP MORO, Desa Sugie, Kecamatan Moro. Selanjutnya, pada tahun 2018 hingga 2021, penulis melanjutkan pendidikan di SMAN N 2 MORO, Desa Niur Permai, Kecamatan Moro, Kabupaten Karimun. 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. Selama menjalani perkuliahan, penulis aktif sebagai anggota divisi PSDM di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan. Pada tahun 2024, penulis mengikuti program magang Merdeka di BPPMHKP Kota Batam. Kemudian, pada tahun 2026, penulis melaksanakan penelitian dengan judul "Karakteristik Mutu Terasi Dari Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami," yang melibatkan proses pembuatan terasi di Laboratorium *Marine Product* Universitas Maritim Raja Ali Haji serta pengujian sampel di PT Saraswanti Indo Genetech sebagai salah satu syarat kelulusan.

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan laporan penelitian yang berjudul "Karakteristik Mutu Terasi Dari Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*) Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami". Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji. Penulis juga ingin menyampaikan rasa syukur dan ucapan terima kasih kepada:

1. Kepada kedua orang tua saya yaitu, Bapak Saiman dan Ibu Noripah. Terima kasih atas Do'a, Motivasi, Perhatian, Semangat, Kasih sayang, Serta finansial nya, untuk mendukung penulis dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi.
2. Kepada saudara kandung saya, Abang Iskandar, Abang Indar, Kakak Ilah, Kakak Mini, Kembaran (Ikal), Adik Sarini, Dan Adik Sarizan. Kemudian Abang ipar (Bang Hanafi), serta Keponakan (Zila Dan Muhammad Zafran). Terima kasih sudah menjadi support kepada penulis dalam mendukung penulisan pada tugas akhir skripsi.
3. Kepada Ibu Dr. Sri Novalina A., S.Pt.,M.P selaku ketua pembimbing dan Ibu R.Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku anggota pembimbing yang sudah meluangkan waktu dalam membimbing penulis selama menyelesaikan tugas akhir skripsi.
4. Kepada Bapak Aidil Fadly Ilhamdi, S.Pi., M.Si selaku ketua penguji, Bapak Benny Manullang, S.Pi., M.Si selaku anggota penguji 1, dan Bapak R. Fathul Rahman, S.Pi., M.Si selaku anggota penguji 2. Ucapan terima kasih kepada penguji karena telah membimbing penulis serta masukan dan saran dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi.
5. Kepada Ibu Prof. Dr. Lily Viruly, S.TP., M.Si selaku penasihat akademik, Penulis ucapkan terima kasih telah membimbing penulis selama proses perkuliahan dalam memberikan saran dan masukan kepada penulis.
6. Kepada Bapak/Ibu selaku Koordinator prodi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali haji.
7. Kepada bapak Dr. Dony Apdillah, S.Pi., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu

Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji terima kasih atas arahan, motivasi, serta fasilitas yang diberikan, pada proses perkuliahan dalam penyusunan tugas akhir.

8. Kepada seluruh Dosen Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji. Penulis ucapkan terima kasih karena telah memberikan ilmu yang bermanfaat, serta membimbing penulis selama proses perkuliahan.
9. Kepada teman-teman seperjuangan dari prodi Teknologi Hasil Perikanan Chandra Pramika, Sandi Pramana, Muhammad Khairu Sya'ban, Apriadi dan Perdian. Terima kasih telah menjadi bagian dalam proses perkuliahan, memberikan dukungan, semangat, dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi.
10. Kepada teman-teman seangkatan dari prodi Teknologi Hasil Perikanan penulis ucapkan terima kasih dalam memberikan banyak pengalaman dan pengajaran ilmu yang telah diberikan selama proses menyelesaikan tugas akhir skripsi.
11. Kepada teman-teman diluar prodi, fakultas, maupun dimanapun penulis ucapkan terima kasih telah menjadi bagian penulis dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi.
12. Terakhir penulis ingin mengucapkan terima kasih pada diri sendiri, yang telah mampu bertahan dan berjuang sejauh ini. Terima kasih telah tidak menyerah disaat keadaan terasa berat, disaat malam menjadi teman cerita, selalu ada jalan yang memberikan kemudahan, menjadikan motivasi dan semangat untuk kembali dan bangkit dalam menyelesaikan tugas akhir pada skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi penyempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi ilmu pengetahuan khususnya dibidang hasil perikanan dalam bentuk pengolahan yang siap berdaya saing secara nasional dan global.

Tanjung Pinang, Juli 2026

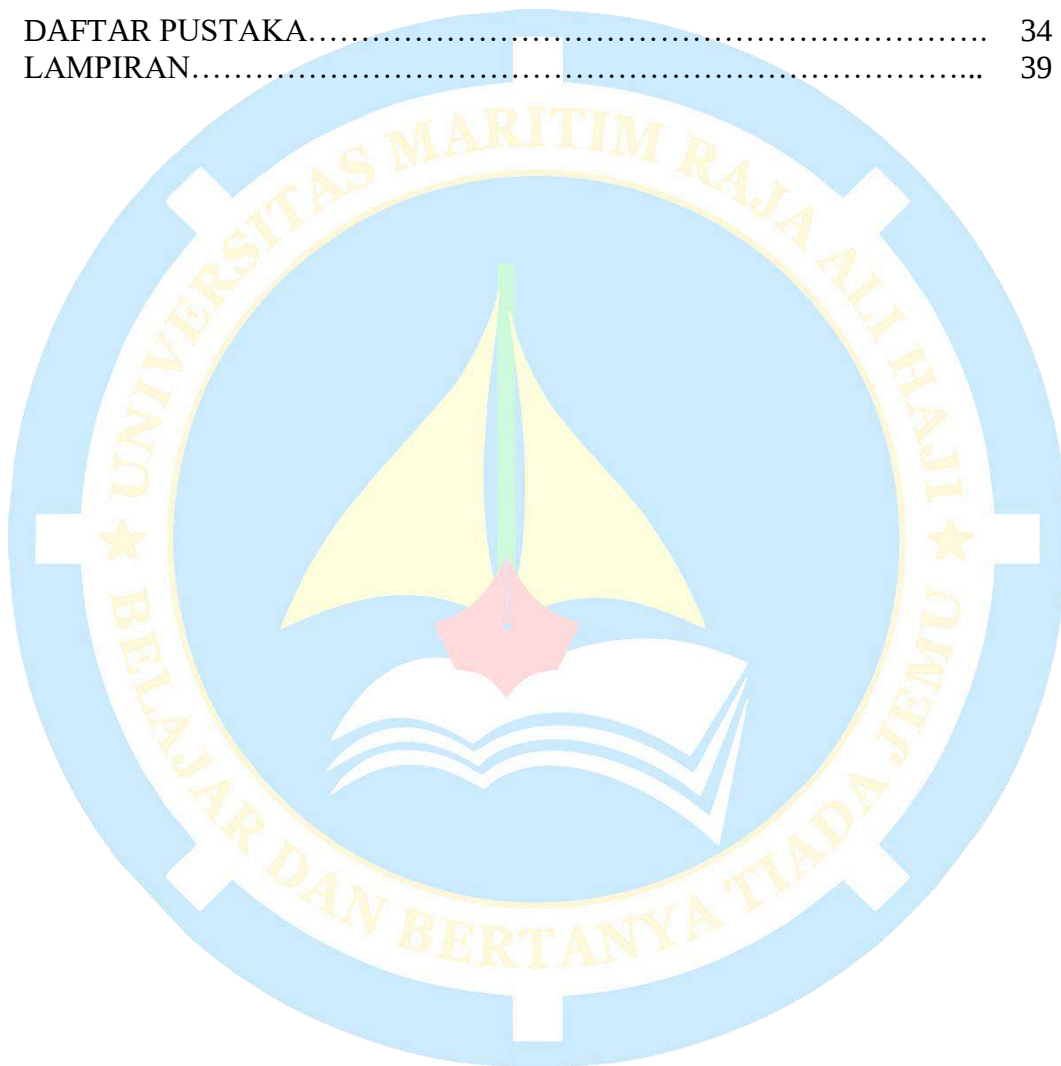


SULMAN

DAFTAR ISI

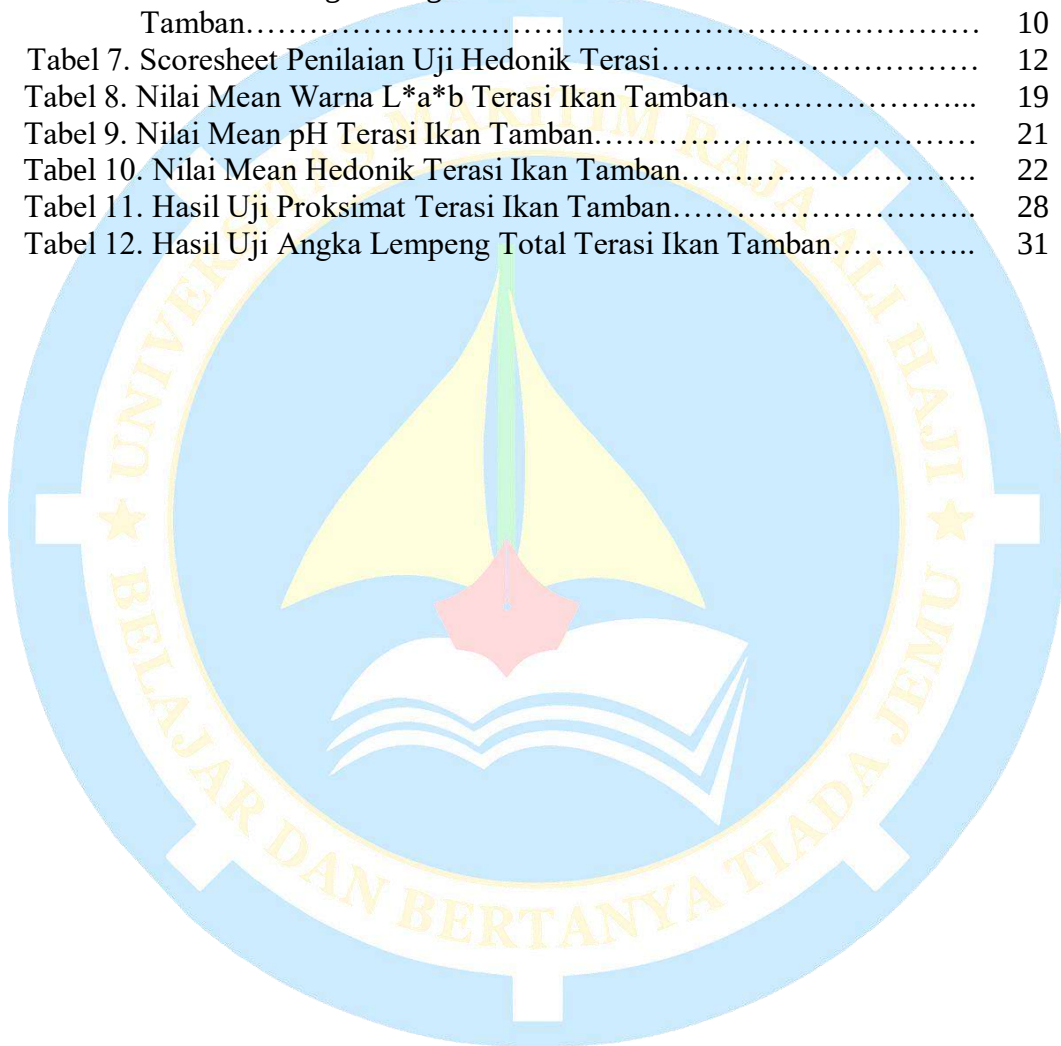
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
1.5 Hipotesis.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	5
2.2 Kulit Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>).....	6
2.3 Terasi Ikan.....	6
2.4 Bahan Baku Yang digunakan.....	7
BAB III. METODE PENELITIAN.....	9
3.1 Waktu Dan Tempat.....	9
3.2 Alat Dan Bahan.....	9
3.3 Metode Dan Prosedur Penelitian.....	10
3.3.1 Prosedur Pembuatan Terasi Ikan Tamban (Modifikasi Jaenuri <i>et al.</i> ,2025).....	10
3.4 Uji Parameter Penelitian.....	12
3.4.1 Uji Organoleptik Hedonik (SNI 2346:2015).....	12
3.4.2 Uji Proksimat (SNI 01 – 2354.2 – 2006).....	12
3.4.2.1 Uji Kadar Air (SNI 01 – 2354.2 – 2015).....	12
3.4.2.2 Uji Kadar Abu (SNI 2354 – 1 – 2010).....	13
3.4.2.3 Uji Kadar Lemak (SNI 2354 – 3 – 2017).....	13
3.4.2.4 Uji Kadar Protein (SNI 01 – 2354.4 – 2011).....	14
3.4.2.5 Uji Kadar Karbohidrat (SNI 01 – 2891 – 1992).....	15
3.4.3 Uji Warna (Hunter Lab, 2012).....	15
3.4.4 Uji pH (SNI 01 – 2354.5 – 2006).....	15
3.4.5 Uji Angka Lempeng Total (SNI 2332.3 – 2015).....	16
3.5 Analisis Data.....	17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
4.1 Terasi Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	18
4.1.1 Uji Warna Terasi Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	19
4.1.2 Uji pH Terasi Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	21
4.2 Uji Hedonik Terasi Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	22
4.2.1 Warna.....	23
4.2.2 Aroma.....	24
4.2.3 Rasa.....	25
4.2.4 Tekstur.....	27
4.3 Terasi Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>) Penilaian Terbaik.....	28
4.3.1 Proksimat Terasi Ikan Tamban.....	29

4.3.1.1 Kadar Air.....	29
4.3.1.2 Kadar Abu.....	29
4.3.1.3 Kadar Lemak.....	30
4.3.1.4 Kadar Protein.....	30
4.3.1.5 Kadar Karbohidrat.....	30
4.3.2 Angka Lempeng Total (ALT).....	31
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	39



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Ikan Tamban.....	7
Tabel 2. Standar Mutu Terasi berdasarkan SNI 2716 – 2016	7
Tabel 3. Kandungan Gizi Olahan Terasi Berbahan Jenis Ikan.....	7
Tabel 4. Alat yang digunakan dalam pembuatan terasi ikan sebagai berikut.....	9
Tabel 5. Bahan yang digunakan dalam pembuatan terasi ikan sebagai berikut:.....	9
Tabel 6. Formulasi Pengembangan Pembuatan Produk Terasi Ikan Tamban.....	10
Tabel 7. Scoresheet Penilaian Uji Hedonik Terasi.....	12
Tabel 8. Nilai Mean Warna L^*a^*b Terasi Ikan Tamban.....	19
Tabel 9. Nilai Mean pH Terasi Ikan Tamban.....	21
Tabel 10. Nilai Mean Hedonik Terasi Ikan Tamban.....	22
Tabel 11. Hasil Uji Proksimat Terasi Ikan Tamban.....	28
Tabel 12. Hasil Uji Angka Lempeng Total Terasi Ikan Tamban.....	31



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	5
Gambar 2. Kulit Buah Naga (<i>Hylocereus polyrhizus</i>).....	6
Gambar 3. Diagram Alir Proses Terasi Ikan Tamban.....	11
Gambar 4. Terasi Ikan Tamban.....	19
Gambar 5. Histogram Nilai Rata – Rata Warna.....	24
Gambar 6. Histogram Nilai Rata – Rata Aroma.....	25
Gambar 7. Histogram Nilai Rata – Rata Rasa.....	26
Gambar 8. Histogram Nilai Rata – Rata Tekstur.....	28



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pembuatan Terasi Ikan Tamban.....	40
Lampiran 2. Dokumentasi Uji Hedonik.....	41
Lampiran 3. Score Sheet Uji Hedonik.....	41
Lampiran 4. Rekapitulasi Score Uji Organoleptik.....	42
Lampiran 5. Dokumentasi Uji Warna Terasi Ikan Tamban.....	44
Lampiran 6. Dokumentasi Uji pH Terasi Ikan Tamban.....	44
Lampiran 7. Data Uji <i>Kruskal Wallis Test</i> dan <i>Mann Whitney U Test</i> Terasi Ikan Tamban Terhadap Warna.....	44
Lampiran 8. Data Uji <i>Kruskal Wallis Test</i> dan <i>Mann Whitney U Test</i> Terasi Ikan Tamban Terhadap Aroma.....	45
Lampiran 9. Data Uji <i>Kruskal Wallis Test</i> dan <i>Mann Whitney U Test</i> Terasi Ikan Tamban Terhadap Rasa.....	46
Lampiran 10. Data Uji <i>Kruskal Wallis Test</i> dan <i>Mann Whitney U Test</i> Terasi Ikan Tamban Terhadap Tekstur.....	46
Lampiran 11. Data Uji One – Way Anova Terhadap Warna Terasi Ikan Tamban.....	47
Lampiran 12. Data Uji One Way – Anova dan <i>Least Significant</i> <i>Difference</i> Terhadap pH Meter Terasi Ikan Tamban.....	48
Lampiran 13. Hasil Uji Fisikokimia Formulasi F3 Terasi Ikan Tamban.....	49

