

**PENGARUH PENGOLAHAN BAHAN BAKU TERHADAP  
KARAKTERISTIK *TABEL MANDO* IKAN TONGKOL  
(*Euthynnus affinis*)**

**SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN  
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI  
TANJUNGPINANG  
2023**

## PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

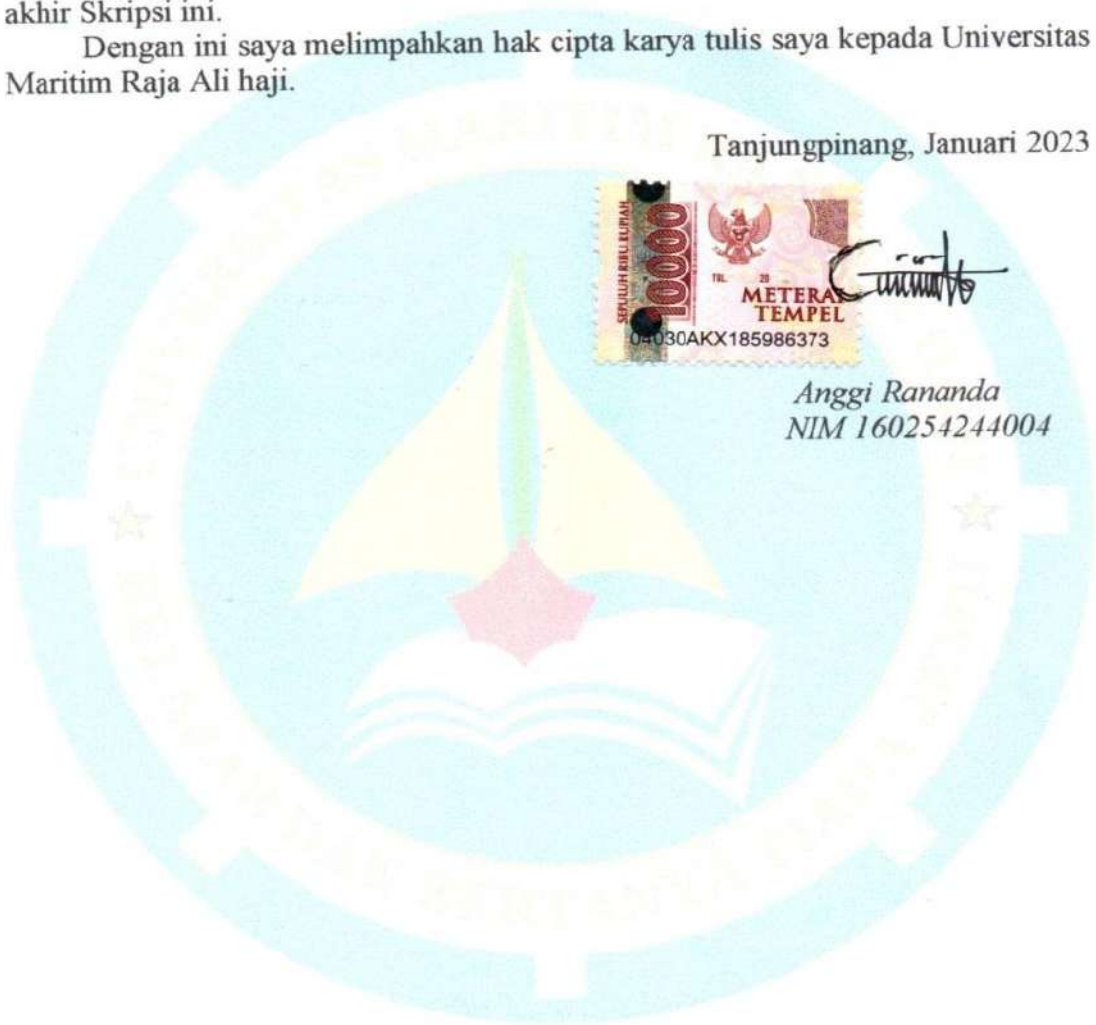
Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pengaruh Pengolahan Bahan Baku Terhadap Karakteristik *Tabel Mando* Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)” adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir Skripsi ini.

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

Tanjungpinang, Januari 2023



Anggi Rananda  
NIM 160254244004




## LEMBAR PENGESAHAN


Judul : Pengaruh Pengolahan Bahan Baku Terhadap Karakteristik  
*Tabel Mando* Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)  
Nama : Anggi Rananda  
NIM : 160254244004  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing

  
Jumsurizal, S.Pi, M.Si  
NIP 198910162022031004

  
R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si  
NIDN 1031038502

Dekan

Mengetahui

Ketua Program Studi

  
Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi, M.Si  
NIP 197107141998022001

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

Tanggal Ujian : 16 Desember 2022

Tanggal Lulus : 25 - 01 - 23

## PRAKATA

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat serta Karunia-Nya kepada kami semua sehingga kami dapat menyajikan usulan penelitian yang berjudul “Pengaruh Pengolahan Bahan Baku Terhadap Karakteristik *Tabel Mando* Ikan Tongkol (*Euthymus affinis*)”. Dalam pembuatan laporan ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang sangat membantu oleh karena itu kami ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing utama yang telah banyak memberikan bimbingan dan saran sehingga usulan penelitian ini menjadi lebih baik.
2. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing kedua yang telah banyak memberikan bimbingan dan saran sehingga usulan penelitian ini menjadi lebih baik.
3. Ibu Yulia Oktavia, S.Pi., M.Si , Bapak Azwin Apriandi, S.Pi., M.Si dan Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan dan saran.
4. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan.
5. Ibu Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.
6. Kepada kedua orang dan keluarga yang telah memberikan motivasi dan doa kepada kami.
7. Teman-teman seperjuangan program studi teknologi hasil perikanan.

Tanjungpinang, Januari 2023

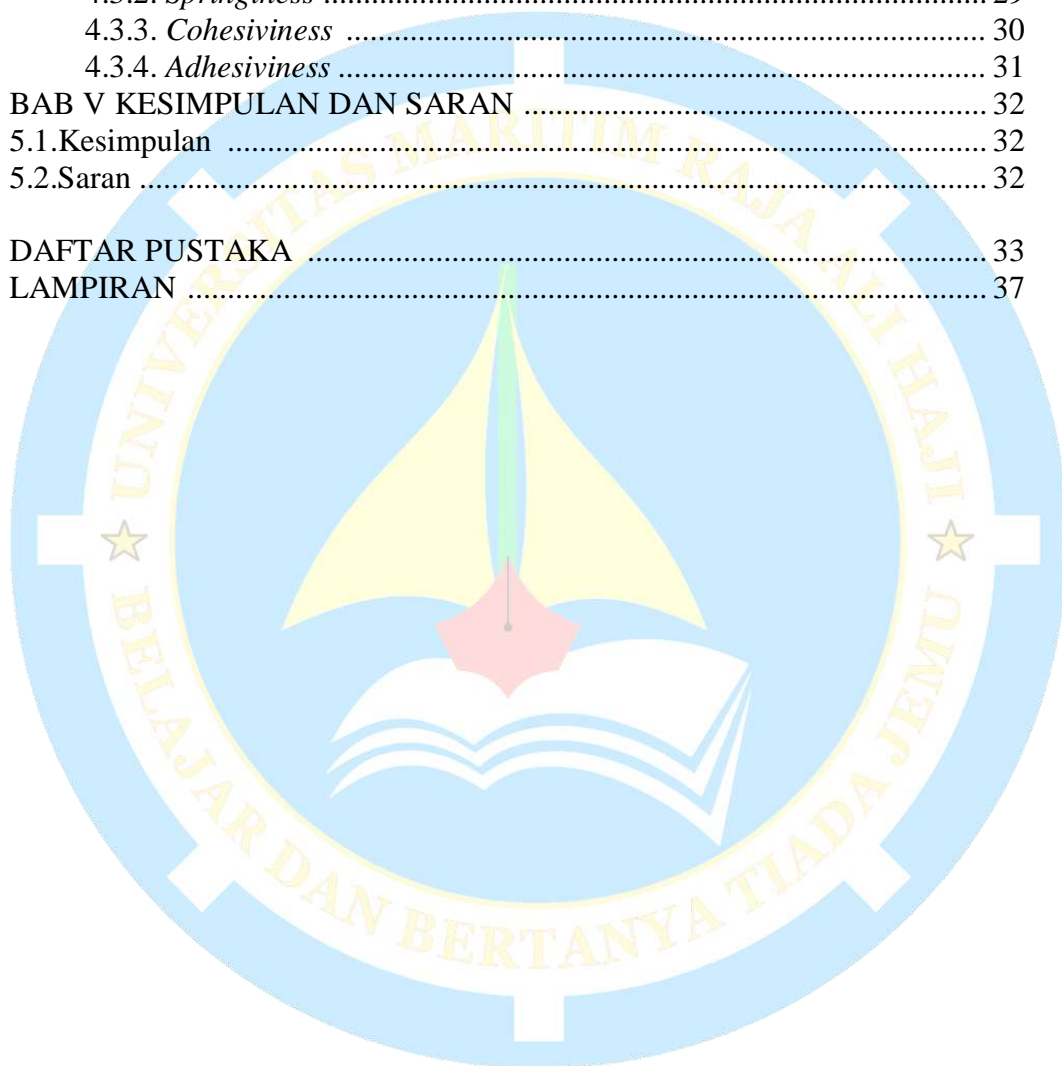


Anggi Rananda

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI .....	i
DAFTAR TABEL .....	ii
DAFTAR GAMBAR .....	iii
DAFTAR LAMPIRAN .....	iv
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan .....	3
1.4. Manfaat .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Tongkol ( <i>Euthynnus affinis</i> ) .....	4
2.2. Komposisi Kimia Ikan .....	5
2.3. Bahan- Bahan Pembuatan <i>Tabel Mando</i> .....	6
2.3.1. Ikan Asap .....	6
2.3.2. Ikan Goreng .....	7
2.3.3. Ikan Rebus .....	7
2.3.4. Ikan Kukus .....	7
2.3.5. Tepung Sagu.....	7
2.3.6. Kelapa .....	8
2.3.7. Garam (NaCl) .....	8
2.3.8. Bawang Putih .....	9
2.3.9. Bawang Merah .....	9
2.3.10. Cabai .....	9
BAB III. METODE PENELITIAN .....	10
3.1. Waktu dan Tempat .....	10
3.2. Alat dan Bahan .....	10
3.3. Prosedur Penelitian .....	11
3.3.1. Formulasi Pembuatan <i>Tabel Mando</i> .....	11
3.3.2. Persiapan Bumbu <i>Tabel Mando</i> .....	11
3.3.3. Alur Proses Pembuatan <i>Tabel Mando</i> .....	13
3.4. Parameter Pengujian .....	14
3.4.1. Uji Organoleptik (SNI 01-2346-2006) .....	14
3.4.2. Analisis Proksimat .....	14
3.4.2.1. Kadar Air (SNI 01-2354.2-2006) .....	14
3.4.2.2. Kadr Abu (SNI 01-2354.1-2006) .....	15
3.4.2.3. Kadar Protein (SNI 01-2354.4-2006) .....	15
3.4.2.4. Kadar Lemak (SNI 01-2354.3-2006) .....	16
3.4.2.5. Karbohidrat by difference .....	16
3.4.3. <i>Texture profile analys</i> (Huidobro <i>et al.</i> , 2005) .....	16
3.5. Analisis Data .....	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
4.1. Hasil Uji Organoleptik .....	18
4.1.1. Warna .....	18
4.1.2. Aroma .....	19
4.1.3. Rasa .....	21

4.1.4. Tekstur .....	22
4.2. Hasil Uji Proksimat .....	24
4.2.1. Kadar Air .....	24
4.2.2. Kadar Abu .....	25
4.2.3. Kadar Protein .....	26
4.2.4. Kadar Lemak .....	27
4.2.5. Kadar Karbohidrat .....	27
4.3. <i>Texture Profile Analysis</i> (TPA) .....	28
4.3.1. <i>Hardness</i> .....	28
4.3.2. <i>Springiness</i> .....	29
4.3.3. <i>Cohesiviness</i> .....	30
4.3.4. <i>Adhesiviness</i> .....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	32
5.1. Kesimpulan .....	32
5.2. Saran .....	32
DAFTAR PUSTAKA .....	33
LAMPIRAN .....	37



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Asam amino dalam daging ikan .....	6
Tabel 2. Alat dan kegunaan pada penelitian .....	10
Tabel 3. Bahan dan kegunaan pada penelitian .....	10
Tabel 4. Formulasi pembuatan <i>tabel mando</i> .....	11
Tabel 5. Hasil uji proksimat <i>tabel mando</i> .....	24
Tabel 6. Hasil uji <i>texture profile analysis tabel mando</i> .....	28



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Tongkol ( <i>Euthynnus affinis</i> ) .....	4
Gambar 2. Alur Proses Pembuatan <i>tabel mando</i> .....	13
Gambar 3. Hisrogram hasil uji warna <i>tabel mando</i> .....	18
Gambar 4. Histogram hasil uji aroma <i>tabel mando</i> .....	20
Gambar 5. Histogram hasil uji rasa <i>tabel mando</i> .....	21
Gambar 6. Histogram hasil uji tekstur <i>tabel mando</i> .....	23





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perlakuan warna .....	38
Lampiran 2. Perlakuan aroma .....	38
Lampiran 3. Perlakuan rasa.....	39
Lampiran 4. Perlakuan tekstur .....	39
Lampiran 5. <i>One way</i> anova kadar air .....	40
Lampiran 6. <i>One way</i> anova kadar abu.....	40
Lampiran 7. <i>One way</i> anova kadar protein .....	41
Lampiran 8. <i>One way</i> anova kadar lemak.....	41
Lampiran 9. <i>One way</i> anova kadar karbohidrat .....	42
Lampiran 10. <i>One way anova hardness</i> .....	42
Lampiran 11. <i>One way anova springiness</i> .....	43
Lampiran 12. <i>One way anova cohesiveness</i> .....	43
Lampiran 13. <i>One way anova adhesiveness</i> .....	44
Lampiran 14. Dokumentasi penelitian .....	45
Lampiran 15. Score sheet penilaian uji hedonik .....	47

