

**PENGARUH PENAMBAHAN ALGINAT TERHADAP
KUALITAS BAKSO IKAN TODAK (*Tylosurus crocodilus*)**

SKRIPSI



SAHRUL DIANSYAH

**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 usulan penelitian dengan judul Pengaruh Penambahan Alginat Terhadap Kualitas Bakso Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) adalah 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 selain yang telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir proposal ini.

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

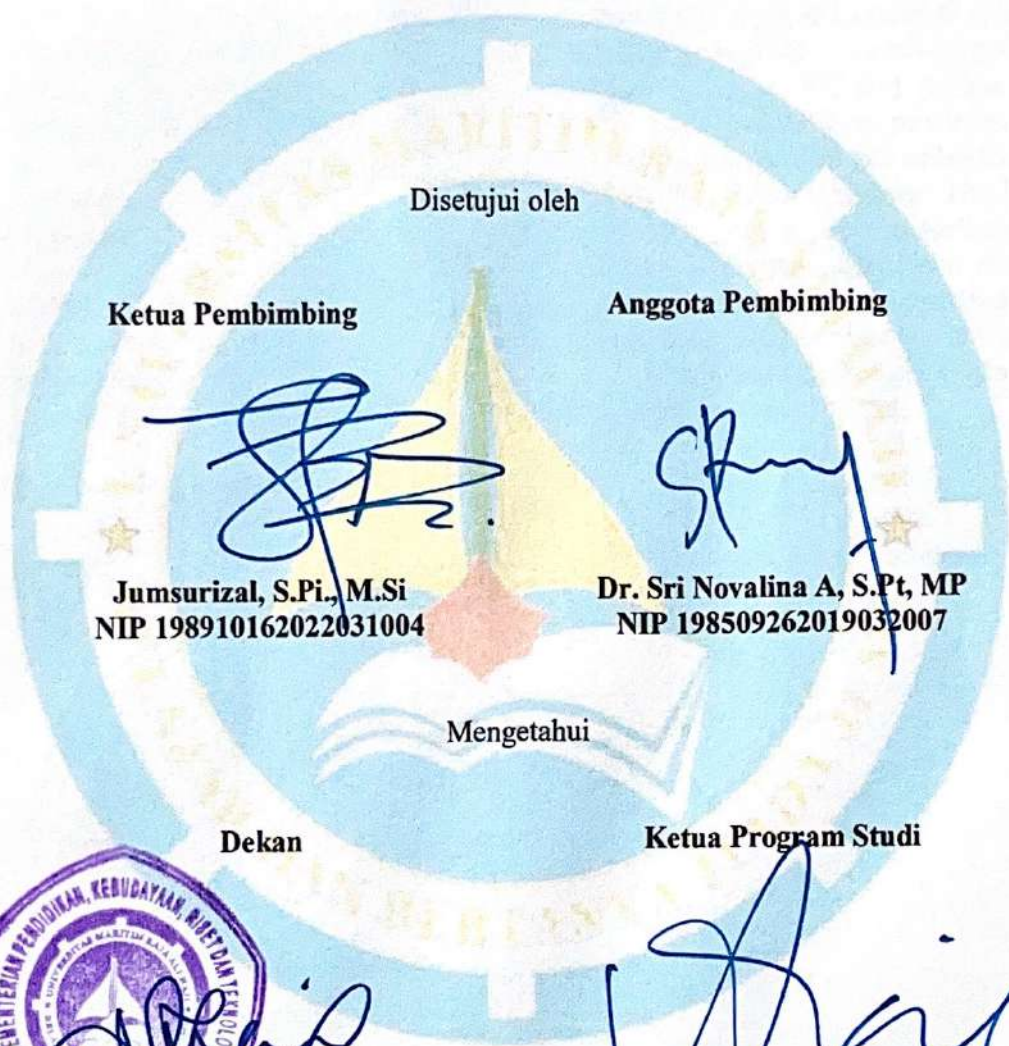
Tanjungpinang, Januari 2023


Sapriul Diansyah
NIM 150254244017



LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Penambahan Alginat Terhadap Kualitas Bakso Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*)
 Nama : Sahrul Diansyah
 NIM : 150254244017
 Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan



Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing

Jumsurizal, S.Pi., M.Si
NIP 198910162022031004

Dr. Sri Novalina A, S.Pt, MP
NIP 198509262019032007

Mengetahui

Dekan

Ketua Program Studi



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

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

Tanggal Ujian : 09 - 01 - 23

Tanggal Lulus : 24 - 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 Penambahan Alginat Terhadap Kualitas Bakso Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*)”. Dalam pembuatan laporan ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang sangat membantu, oleh karena itu kami ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

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

Tanjungpinang, Januari 2023



Sahrul Diansyah

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 Rumusan masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Hipotesis	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Klasifikasi Ikan Todak (<i>Tylosurus crocodilus</i>).....	4
2.1.1 Komposisi Gizi Ikan Todak (<i>Tylosurus crocodilus</i>).....	5
2.2 Bakso Ikan	5
2.3 Bahan Pembuatan Bakso	6
2.4 Alginat	7
2.5 Pembuatan Bakso Ikan	8
2.6 Uji Organoleptik	9
2.6.1 Pengertian Uji Organoleptik	9
2.6.2 Jenis Pengujian Organoleptik	9
2.6.3 Jenis- Jenis Panelis	11
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	13
3.1 Waktu dan Tempat	13
3.2 Alat dan Bahan	13
3.3 Metode Penelitian	14
3.4 Prosedur Penelitian	14
3.4.1 Formulasi Pembuatan Bakso Ikan	14
3.4.2 Pembuatan Daging Lumat Ikan	15
3.4.3 Pembuatan Bakso Ikan Todak	15
3.5 Parameter Penelitian	18
3.5.1 Uji Organoleptik (BSN 2006)	18
3.5.2 Uji Proksimat	18
3.5.3 <i>Texture Profile Analysis</i> (Huidobro <i>et al.</i> , 2005)	20
3.5.4 Angka Kecukupan Gizi (AKG)	21
3.6 Analisis Data	21
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Karakteristik Formulasi Bakso Ikan	22
4.1.1 Kenampakan	22
4.1.2 Aroma	23
4.1.3 Rasa	24

4.1.4 Tekstur	25
4.2 Karakteristik Kimia Bakso Ikan	26
4.2.1 Kadar Air	26
4.2.2 Kadar Lemak	28
4.2.3 Kadar Abu	29
4.2.4 Kadar Protein	31
4.2.5 Karbohidrat	32
4.3 Tekstur Profil Analisis (TPA)	34
4.3.1 <i>Hardness</i>	34
4.3.2 <i>Adhesiveness</i>	35
4.3.3 <i>Cohesiveness</i>	35
4.3.4 <i>Springiness</i>	36
4.4 Angka Kecukupan Gizi	37
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Kesimpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39

