

**PEMANFAATAN IKAN RUCAH (*By catch*) MENJADI TEPUNG
IKAN BERKALSIMUM**

SKRIPSI



VIVI KURNIATI

**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 *Pemanfaatan Ikan Rucah (By catch) Menjadi Tepung Ikan Berkalsium* 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 2023



Vivi Kurniati
NIM 190254244013



LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pemanfaatan Ikan Rucah (*By catch*) Menjadi Tepung Ikan Berkalsium
Nama : Vivi Kurniati
NIM : 190254244013
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

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

Anggota Pembimbing

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

Mengetahui

Dekan

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

Ketua Program Studi

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

Tanggal Ujian: 18 Juli 2023

Tanggal Lulus: 25 - 07 - 2

PRAKATA

Alhamdulillah Puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkat, rahmat, dan hidayah-Nya kepada saya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pemanfaatan Ikan Rucah (*By catch*) Menjadi Tepung Ikan Berkalsium”. Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Dalam pembuatan skripsi tidak terlepas doa, bimbingan, dan bantuan berbagai pihak yang berguna dalam menyelesaikan skripsi. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Kedua orang tua saya, Bapak Sirat, Ibu Naharin, Rati Ningsih, dan Andyra Chinta Fhadella serta seluruh keluarga. Terimakasih atas dukungan, doa, yang selalu memberikan moril maupun materil
2. Ibu Dr. Lily Viruly, S.TP., M.Si selaku ketua komisi dosen pembimbing, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, dari penulisan proposal hingga ditahap skripsi ini
3. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku anggota dosen pembimbing, sekaligus ketua jurusan Teknologi Hasil Perikanan, yang bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan berupa masukan serta saran yang berguna dalam penulisan skripsi ini
4. Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku ketua komisi penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurna dalam skripsi ini
5. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku anggota komisi penguji yang telah meluangkan waktu dan bimbingan ilmunya, memberikan saran dan masukan pada penulisan skripsi ini
6. Bapak Azwin Apriandi, S.Pi., M.Si selaku anggota komisi penguji kedua, dan selaku dosen penasehat akademik, yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, masukan serta saran yang sangat berguna selama dibangku perkuliahan
7. Ibu Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan

8. Seluruh Bapak/Ibu Dosen dan Staff Tata Usaha yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
9. Untuk pemilik NIM 180254244023 yang telah memberikan semangat, doa, dan kebersamaan penulis selama penyusunan dan pengerjaan skripsi dalam kondisi apapun. Terimakasih telah menjadi rumah yang tidak hanya berupa tanah dan bangunan.
10. Kak Vika Annur Syafitri, S.Pi yang selalu memberikan semangat dan bantuan kepada penulis dari tahap usulan penelitian hingga tahap skripsi
11. Teman seperjuangan saya Ayu Wulandari, Astria Darmawati Gea, yang telah memberikan semangat, saran, serta masukan sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini

Penulis berharap semoga skripsi ini mampu memberikan manfaat bagi penulis dan yang membaca, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih ada kekurangan, meskipun telah berusaha semaksimal mungkin. Oleh karena itu, untuk memperbaiki kesalahan dalam pembuatan skripsi ini, penulis menerima kritik dan saran yang berguna sebagai perbaikan pada penulisan selanjutnya.

Tanjungpinang, Juli 2023



Vivi Kurniati

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	2
1.4. Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Rucah (<i>By catch</i>)	4
2.2. Tepung Ikan	5
2.3. Kalsium Ikan	6
2.4. Kalsium Tepung Ikan	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. Proses Pembuatan Tepung Ikan Rucah (<i>By catch</i>)	10
3.4. Rendemen	12
3.5. Uji Organoleptik (SNI 01-2346-2006)	12
3.6. Uji Proksimat	12
3.6.1. Analisis Kadar Abu (SNI 01-2354.2-2006)	12
3.6.2. Analisis Kadar Air (SNI 01-2354.1-2006)	13
3.6.3. Analisis Kadar Protein (SNI 01-2354.4-2006)	13
3.6.4. Analisis Kadar Lemak (SNI 01-2354.3-2006)	14
3.6.5. Analisis Kadar Karbohidrat Metode <i>By Difference</i>	14
3.7. Analisis Kadar Kalsium (Syah <i>et al.</i> , 2018)	15
3.8. Analisis Data	15
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Ikan Rucah (<i>By catch</i>)	17
4.2. Tepung Ikan Rucah (<i>By catch</i>)	18
4.2.1. Rendemen	19
4.2.2. Uji Organoleptik (SNI 01-2346-2006)	20
4.2.2.1. Warna Tepung Ikan Rucah (<i>By catch</i>)	21
4.2.2.2. Rasa Tepung Ikan Rucah (<i>By catch</i>)	22
4.2.2.3. Aroma Tepung Ikan Rucah (<i>By catch</i>)	23
4.2.3. Analisis Proksimat Tepung Ikan Rucah (<i>By catch</i>)	25
4.2.3.1. Kadar Abu	26
4.2.3.2. Kadar Air	27
4.2.3.3. Kadar Protein	28
4.2.3.4. Kadar Lemak	30

4.2.3.5. Kadar Karbohidrat.....	31
4.2.3.6. Kadar Kalsium.....	32
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1. Kesimpulan.....	35
5.2. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN.....	43

