

**PEMANFAATAN BUAH LINDUR (*Bruguiera gymnorrhiza*)  
SEBAGAI MI KERING**

**SKRIPSI**



**AYU WULANDARI**

**PROGRAM STUDY 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 Buah Lindur (Bruguiera gymnorrhiza) Sebagai Mi Kering* 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.



## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pemanfaatan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Mi Kering  
Nama : Ayu Wulandari  
NIM : 190254244016  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

**Ketua Pembimbing**

**Anggota Pembimbing**



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



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

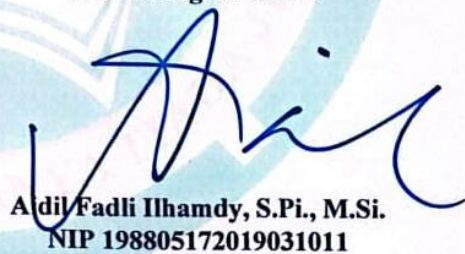
Mengetahui

**Dekan**

**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: 13 Juli 2023

Tanggal Lulus: 24 - 07 - 23

## PRAKATA

Puji syukur bagi Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pemanfaatan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Mi Kering” yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji. Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu baik dalam memberi pendapat, bimbingan, dorongan, serta solusi dalam penyusunan skripsi ini, terutama kepada:

1. Kedua Orangtua saya Bapak Sodikin dan Ibu Norayani tercinta, kakak Listia Nengsih dan adik Muhammad Hairul Hakim. Terimakasih telah menjadi rumah yang sangat berharga dan selalu menjadi tempat untuk ingin pulang disetiap harinya serta semua doa, dukungan, motivasi yang diberikan kepada penulis selama penulis menjalani hidup menjalani proses pendidikan hingga memiliki gelar sarjana dan mereka sangat berarti dihidup penulis.
2. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing dan Ketua Jurusan selama penulis menempuh di bangku perkuliahan, yang mana telah membimbing dan memberikan waktu, masukan serta saran yang sangat berguna dalam menyempurnakan penulisan skripsi ini.
3. Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku Anggota Komisi Pembimbing, yang mana telah membimbing dan memberikan waktu, masukan serta saran yang sangat berguna sebagai penyempurnaan dalam penulisan skripsi ini.
4. Kepada Bapak Azwin Apriadi, S.Pi., M.Si selaku Penasehat Akademik selama menempuh di bangku perkuliahan selalu membimbing dan memberikan masukan kepada penulis.
5. Ketua penguji Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si, Ibu Dwi Septiani Putri, S.Pi., M.Si sebagai anggota penguji 1, dan Bapak Azwin Apriandi, S.Pi., M.Si sebagai anggota penguji 2.
6. Kepada seluruh Bapak/Ibu dosen dan staf tata usaha Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji.

7. Para asisten ahli laboratorium Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan yang telah membantu penulis dalam memfasilitasi laboratorium guna menyelesaikan skripsi ini.
8. Kepada teman saya Vivi Kurniati, Astria Darmawati Gea dan Doni Ikhsan. Terimakasih sudah membantu mendukung dan memberikan saran kepada penulis mulai dari awal perkuliahan hingga penulis menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
9. Kepada sahabat surga saya Astri Suci Rahmadani, Nur Anisah dan Restu Rindanis Putri, yang setiap harinya selalu penulis tunggu-tunggu untuk pesan positif dukungan dan sarannya. Walaupun jarak untuk bertemu sangat jauh tapi mereka selalu memberikan energi positif kepada penulis. Terimakasih sudah selalu ada dan untuk semua hal yang dilakukan dengan hati sudah sampai ke hati penulis.
10. Kepada Wahyu Hidayatulloh, yang untuk sekarang masih bersama penulis. Terimakasih sudah menjadi rumah kedua setelah keluarga penulis, sudah merelakan waktu tenaga untuk membantu dan mendukung penulis hingga saat ini.
11. Dan seluruh teman-teman seperjuangan kampus saya yang berada di Universitas Maritim Raja Ali Haji yang telah membantu dan memberikan dukungan dan masukkan kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.

Tanjungpinang, Juni 2023



Ayu Wulandari

## 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. Klasifikasi Buah Lindur ( <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> ).....	4
2.2. Kandungan Buah Lindur ( <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> ).....	5
2.3. Tepung Buah Lindur ( <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> ).....	5
2.4. Mi.....	6
2.5. Bahan Dalam Pembuatan Mi Kering.....	7
BAB III. METODE PENELITIAN.....	10
3.1. Waktu dan Tempat.....	10
3.2. Alat dan Bahan.....	10
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	11
3.3.1. Pembuatan Tepung Buah Lindur ( <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> ).....	11
3.3.2. Pembuatan Mi Kering.....	13
3.4. Rendemen.....	15
3.5. Uji Organoleptik.....	15
3.6. Uji Proksimat.....	15
3.6.1. Kadar Air (SNI-01-2891-2006).....	15
3.6.2. Kadar Abu (SNI-01-2891-2006).....	16
3.6.3. Kadar Lemak (SNI-01-2891-2006).....	16
3.6.4. Kadar Protein (SNI-01-2891-2006).....	16
3.6.5. Karbohidrat (SNI-01-2891-1992).....	17
3.7. Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	17
3.10. Analisis Data.....	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1. Tepung Buah Lindur ( <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> ).....	19
4.2. Mi Kering Buah Lindur ( <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> ).....	20
4.3. Analisis Rendemen Tepung Buah Lindur ( <i>Bruguiera gymnorrhiza</i> ).....	21
4.4. Hasil Uji Organoleptik Mi Kering Tepung Buah Lindur.....	22
4.4.1. Warna Pada Mi Kering Tepung Buah Lindur.....	23
4.4.2. Aroma Pada Mi Kering Tepung Buah Lindur.....	25
4.4.3. Rasa Pada Mi Kering Tepung Buah Lindur.....	26
4.4.4. Tekstur Pada Mi Kering Tepung Buah Lindur.....	28
4.5. Analisis Proksimat Mi Kering Tepung Buah Lindur.....	30
4.5.1. Kadar Air.....	30
4.5.2. Kadar Abu.....	32
4.5.3. Kadar Lemak.....	34
4.5.4. Kadar Protein.....	35
4.5.5. Kadar Karbohidrat.....	37

4.6. Informasi Angka Kecukupan Gizi Mi Kering Tepung Buah Lindur .....	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
1.1. Kesimpulan .....	41
1.2. Saran .....	41
DAFTAR PUSTAKA .....	42
LAMPIRAN.....	48

