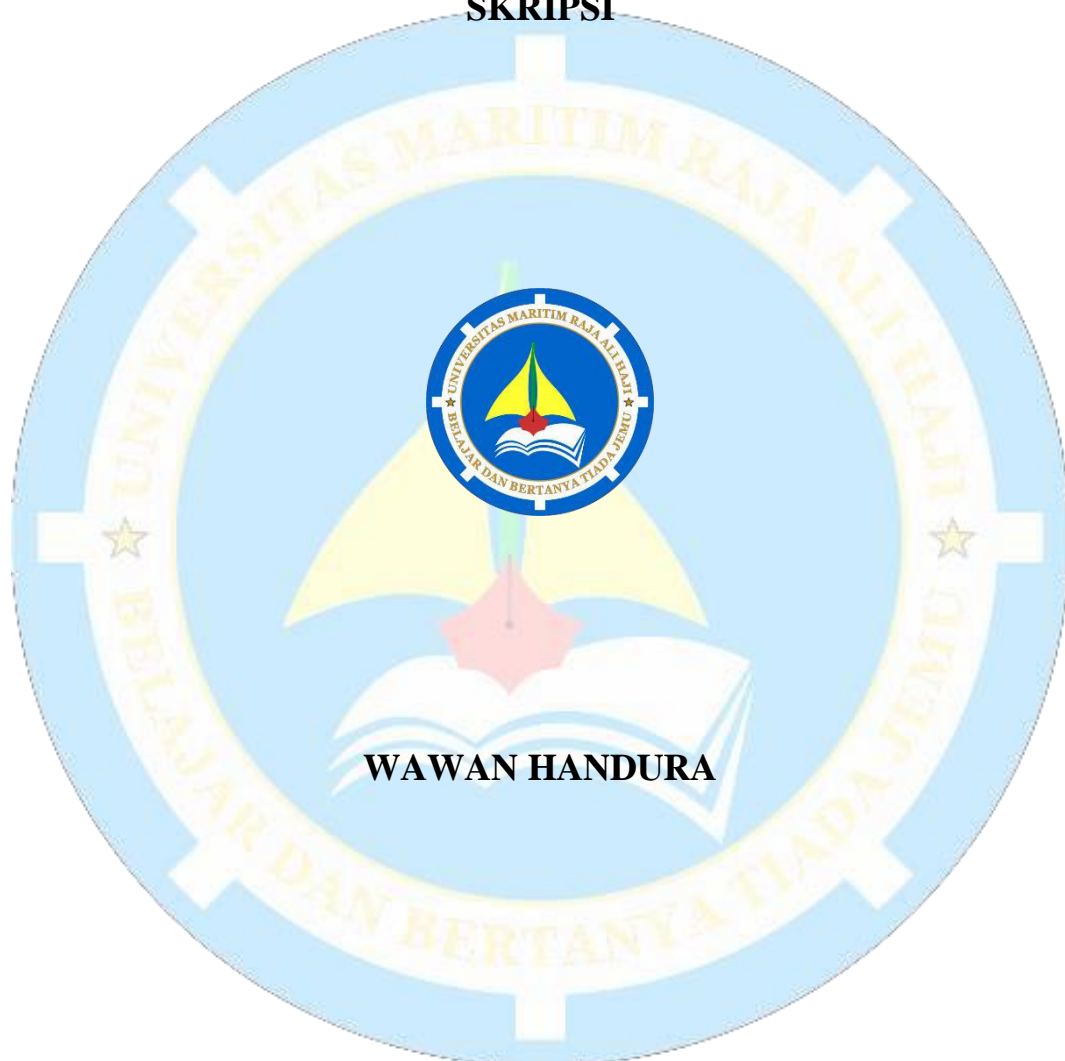


**ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN KEAMANAN PANGAN  
PRODUK KERUPUK IKAN DI PULAU TIGA  
KABUPATEN NATUNA**

**SKRIPSI**



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

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

Dengan ini saya menyatakan ahwa Skripsi dengan judul *Analisis Kandungan Gizi dan Keamanan Pangan Produk Kerupuk Ikan di Pulau Tiga Kabupaten Natuna* 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, Januari 2023



*Wawan Handura*  
NIM 170254244032

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Kandungan Gizi dan Keamanan Pangan Produk Kerupuk Ikan di Pulau Tiga Kabupaten Natuna  
Nama : Wawan Handura  
NIM : 170254244032  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

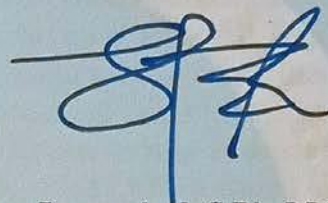
Disetujui oleh

**Ketua Pembimbing**

**Anggota Pembimbing**



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



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

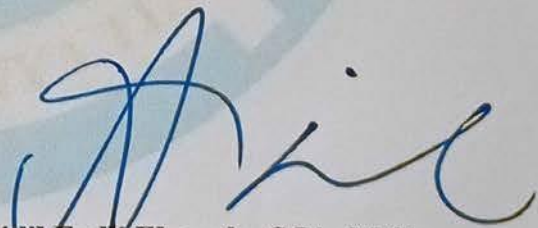
Mengetahui

**Dekan**

**Ketua Program Studi**



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



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

Tanggal Ujian: 27 Januari 2023

Tanggal Lulus : 17 - 02 - 23

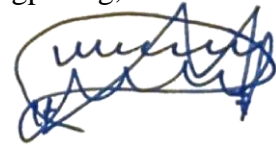
## PRAKATA

Puji syukur atas Kehadirat Allah Subhanahuwata'ala atas segala limpahan Rahmat dan Karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir berupa Skripsi yang berjudul “Analisis Kandungan Gizi dan Keamanan Pangan Produk Kerupuk Ikan di Kecamatan pulau Tiga kabupaten Natuna” untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Studi di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penelitian dan penyusunan skripsi ini, terutama kepada:

1. Kepada ayah (Amiruddin), ibu (Erni Yurnita), tante (Yunarti), serta seluruh keluarga besar yang telah mendoakan Penulis. Terimakasih atas semua doa dan dukungan yang diberikan selama penulis menjalani pendidikan di tanah rantau.
2. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing dan bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku Anggota Komisi Pembimbing, atas segala bimbingannya, masukan serta pengarahan yang telah diberikan selama penulis menyusun skripsi ini.
3. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis selama masa Perkuliahan
4. Kepada seluruh Bapak/Ibu Dosen dan Staf Tata Usaha yang telah membantu dan memberikan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi.
5. Kepada teman saya Darwin, Agis Sopyan serta semua teman-teman Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017 yang telah membantu dan memberikan saran hingga skripsi ini bisa terselesaikan.

Tanjungpinang, Januari 2023



*Wawan Handura*

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	i
1.1. Latar Belakang.....	i
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Kerupuk Ikan.....	4
2.2. Keamanan Pangan.....	6
2.3. Bahan Tambahan Pangan.....	7
2.3.1. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang di Izinkan.....	8
2.3.2. Bahan Tambahan yang Dilarang.....	10
2.4. Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	13
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.1. Waktu dan Tempat.....	15
3.2. Alat dan Bahan.....	15
3.3. Prosedur Penelitian.....	15
3.3.1. Pengambilan Sampel.....	16
3.3.2. Pengujian Sampel.....	16
3.4. Analisis Data.....	19
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1. Analisis Proksimat.....	20
4.1.1. Kandungan Protein Pada Produk Ikan.....	20
4.1.2. Kadar Abu pada Kerupuk Ikan.....	21
4.1.3. Kadar Air Pada Kerupuk Ikan.....	23
4.1.4. Kandungan Lemak Pada Kerupuk Ikan.....	24
4.2. Uji Keamanan Pangan.....	25

4.2.1. Uji Kandungan Formalin.....	25
4.2.2. Uji Kandungan Boraks.....	26
4.3. Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	28
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>29</b>
5.1. Kesimpulan.....	29
5.2. Saran.....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>30</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>34</b>

