

**ANALISIS GIZI KERUPUK ATOM DI TIGA KECAMATAN
KABUPATEN ANAMBAS PROVINSI KEPULAUAN RIAU**

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 usulan penelitian dengan judul *Analisis Gizi Kerupuk Atom di Tiga Kecamatan Kabupaten Anambas Provinsi Kepulauan Riau* 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 skripsi ini.

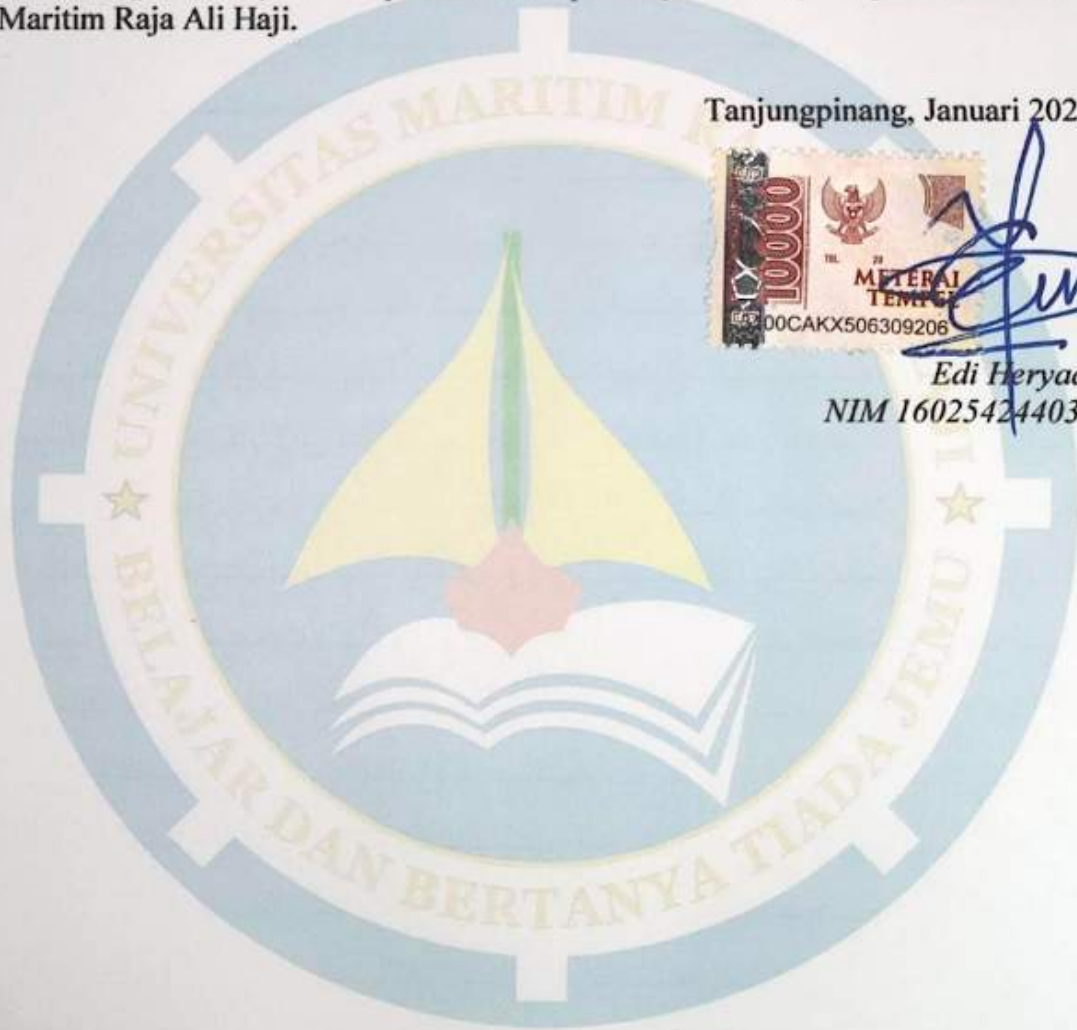
Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Januari 2023



Edi Heryadi

NIM 160254244036





© Hak Cipta Milik Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2023
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

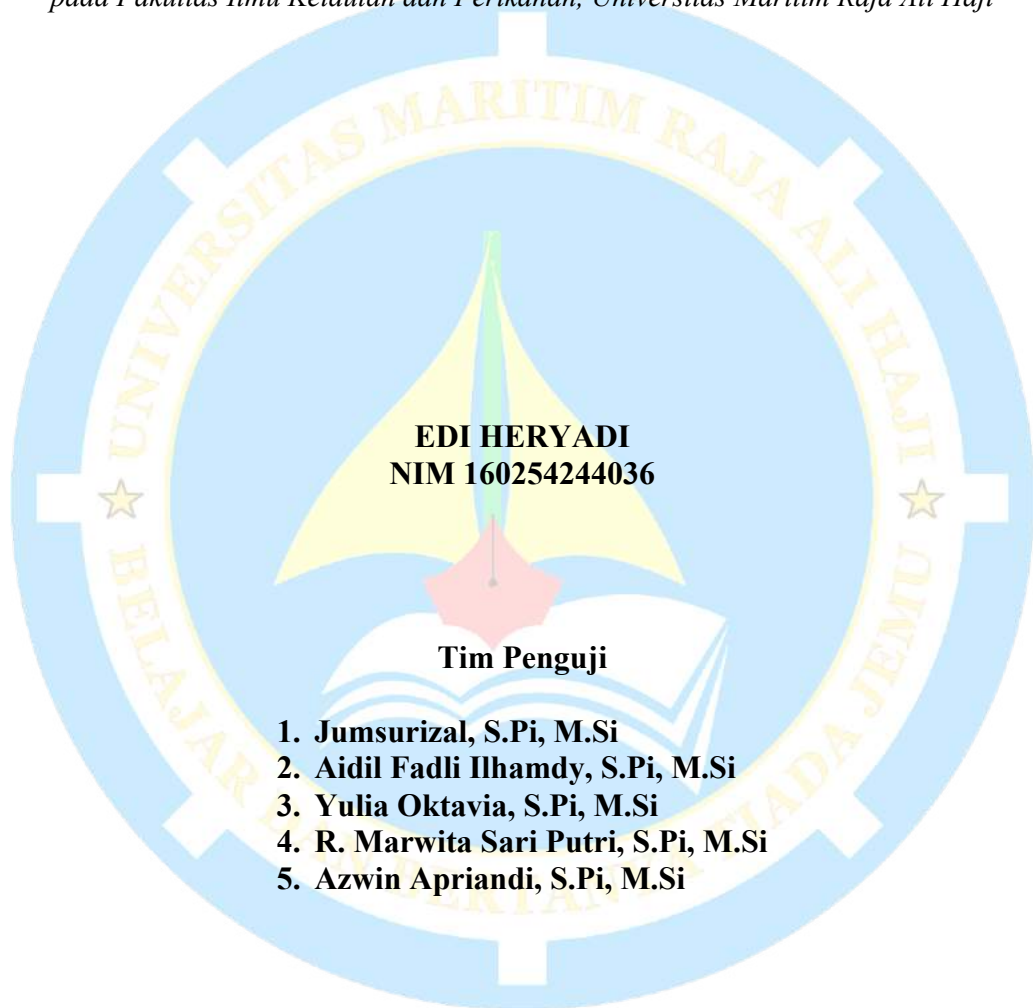
Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Maritim Raja Ali Haji.

**ANALISIS GIZI KERUPUK ATOM DI TIGA KECAMATAN
KABUPATEN ANAMBAS PROVINSI KEPULAUAN RIAU**

**SKRIPSI
DALAM BIDANG TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
pada Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji*



**EDI HERYADI
NIM 160254244036**

Tim Penguji

- 1. Jumsurizal, S.Pi, M.Si**
- 2. Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si**
- 3. Yulia Oktavia, S.Pi, M.Si**
- 4. R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si**
- 5. Azwin Apriandi, S.Pi, M.Si**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Gizi Kerupuk Atom di Tiga Kecamatan Kabupaten
Anambas Provinsi Kepulauan Riau
Nama : Edi Heryadi
NIM : 160254244036
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing

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

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

Mengetahui

Dekan

Ketua Program Studi



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

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

Tanggal Ujian: 27 Juli 2023

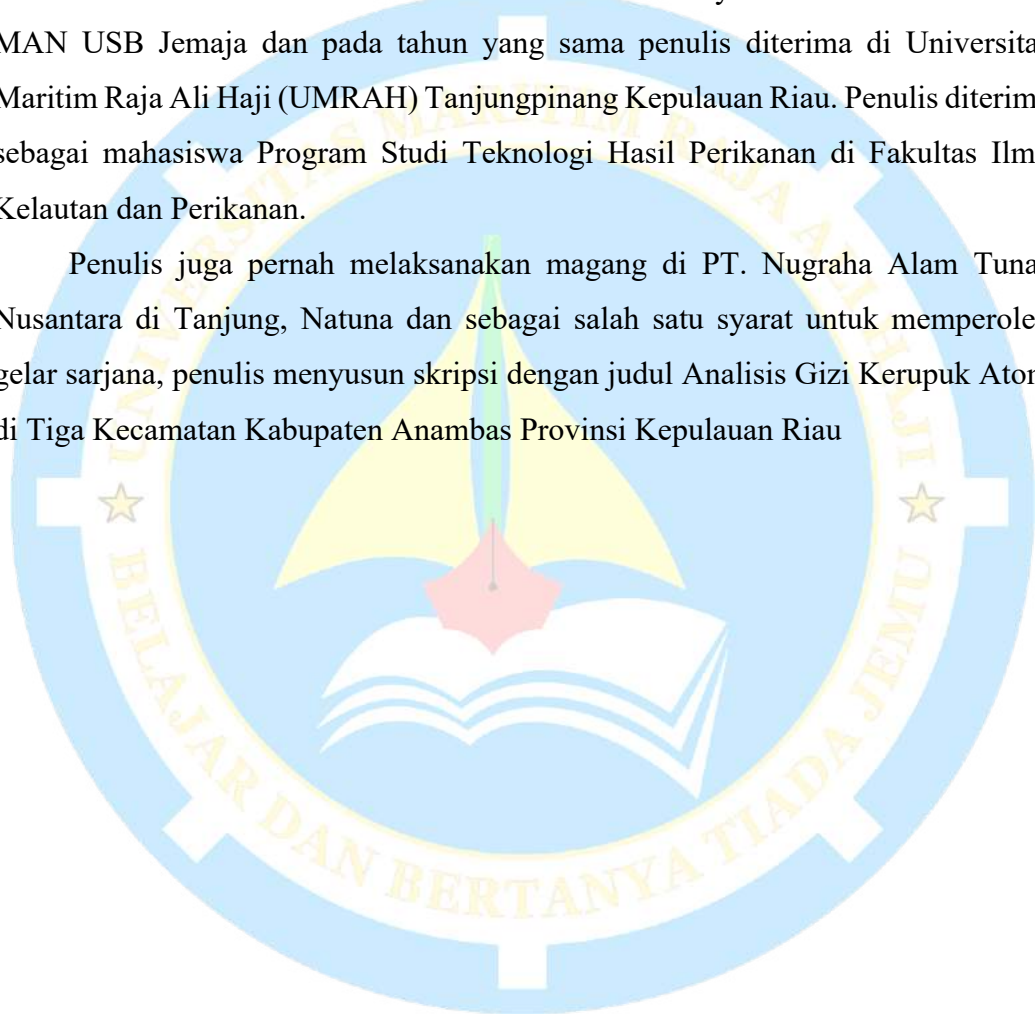
Tanggal Lulus: 04 - 08 - 23

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Edy Heryadi, Lahir di Letung, pada tanggal 20 Agustus 1998, merupakan anak ketiga dari empat bersaudara. Dilahirkan dari pasangan Bapak Bahrul Mazi dan Ibu Siti Aisyah. Penulis menyelesaikan Pendidikan pertama di SDN 005 Letung pada tahun 2010, lalu melanjutkan ke tingkat SMPN 1 Jemaja hingga 2013. Pada tahun 2016 telah menyelesaikan Pendidikan di MAN USB Jemaja dan pada tahun yang sama penulis diterima di Universitas Maritim Raja Ali Haji (UMRAH) Tanjungpinang Kepulauan Riau. Penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.

Penulis juga pernah melaksanakan magang di PT. Nugraha Alam Tunas Nusantara di Tanjung, Natuna dan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana, penulis menyusun skripsi dengan judul Analisis Gizi Kerupuk Atom di Tiga Kecamatan Kabupaten Anambas Provinsi Kepulauan Riau



PRAKATA

Alhamdulillah Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat, dan hidayah-Nya, penyusunan Skripsi dengan judul Analisis Gizi Kerupuk Atom di Tiga Kecamatan Kabupaten Anambas Provinsi Kepulauan Riau, sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada ;

1. kedua orang tua dan keluarga serta semua pihak yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam menyelesaikan Skripsi ini
2. kepada Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing utama yang telah banyak memberikan bimbingan dan saran sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini
3. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan dan saran sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Yulia Oktavia, S.Pi., M.Si, R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si., Azwin Apriandi, S.Pi., M.Si selaku tim penguji skripsi ini
5. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku dosen penasehat akademik yang sudah banyak memberikan arahan dan bimbingan selama perkuliahan
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 Teknologi Hasil Perikanan terimakasih sudah memberikan semangat kepada penulis

Tanjungpinang, Juli 2023



Edi Heryadi

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.....	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Kerupuk Atom (Kerupuk Ikan).....	3
2.2. Pengujian Proksimat.....	4
2.3. Angka Kecukupan Gizi.....	5
2.4. Organoleptik.....	6
BAB III. METODE PENELITIAN.....	7
3.1. Waktu dan Tempat.....	7
3.2. Alat dan Bahan.....	7
3.3. Metode dan Prosedur Kerja.....	7
3.4. Analisis Data.....	8
3.4.1. Analisis Proksimat.....	8
3.4.2. Uji Organoleptik (SNI 01-2346-2006).....	11
3.4.3. Angka Kecukupan Gizi.....	11
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
4.1. Deskripsi Kerupuk Atom.....	12
4.2. Hasil Uji Organoleptik Pada Kerupuk Atom.....	12
4.2.1. Warna.....	12
4.2.2. Aroma.....	13
4.2.3. Rasa.....	14
4.2.4. Tekstur.....	15
4.3. Hasil Pengujian Proksimat Pada Kerupuk Atom.....	17
4.3.1. Kadar Air Pada Kerupuk Atom.....	17
4.3.2. Kadar Abu Pada Kerupuk Atom.....	18
4.3.3. Kadar Lemak Pada Kerupuk Atom.....	18
4.3.4. Kadar Protein Pada Kerupuk Atom.....	19
4.3.5. Kadar Karbohidrat Pada Kerupuk Atom.....	19
4.4. Angka Kecukupan Gizi (AKG) Kerupuk Atom.....	20
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	21
5.1. Kesimpulan.....	21
5.2. Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA.....	22
LAMPIRAN.....	24

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Syarat Mutu Kerupuk Ikan SNI 2713.1-2009.....	4
Tabel 2.	Alat dan Kegunaan pada Penelitian	7
Tabel 3.	Bahan dan Kegunaan pada Penelitian.....	7
Tabel 4.	Daftar wilayah pengambilan sampel Kerupuk.....	8
Tabel 4.	Hasil Pengujian Proksimat Kerupuk Atom.....	17
Tabel 6.	Nilai AKG Kerupuk Atom.....	20



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerupuk Atom (Putra et al., 2022)	3
Gambar 2.	Diagram Alir Analisis Gizi Kerupuk Atom	8
Gambar 3.	Hasil Uji Warna Pada Kerupuk Atom	13
Gambar 4.	Hasil Uji Aroma Pada Kerupuk Atom	14
Gambar 5.	Hasil Uji Rasa Pada Pada Kerupuk Atom	15
Gambar 6.	Hasil Uji Tekstur Pada Pada Kerupuk Atom	16

