

**PENGARUH PENAMBAHAN GARAM RUMPUT LAUT (*Ulva lactuca*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN FISIK
CHOUX PASTE IKAN TAMBAN (*Sardinella lemuru*)**

SKRIPSI



SOLEHATUH ZAKIYAH

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN GARAM RUMPUT LAUT (*Ulva lactuca*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN FISIK
CHOUX PASTE IKAN TAMBAN (*Sardinella lemuru*)**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2024**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

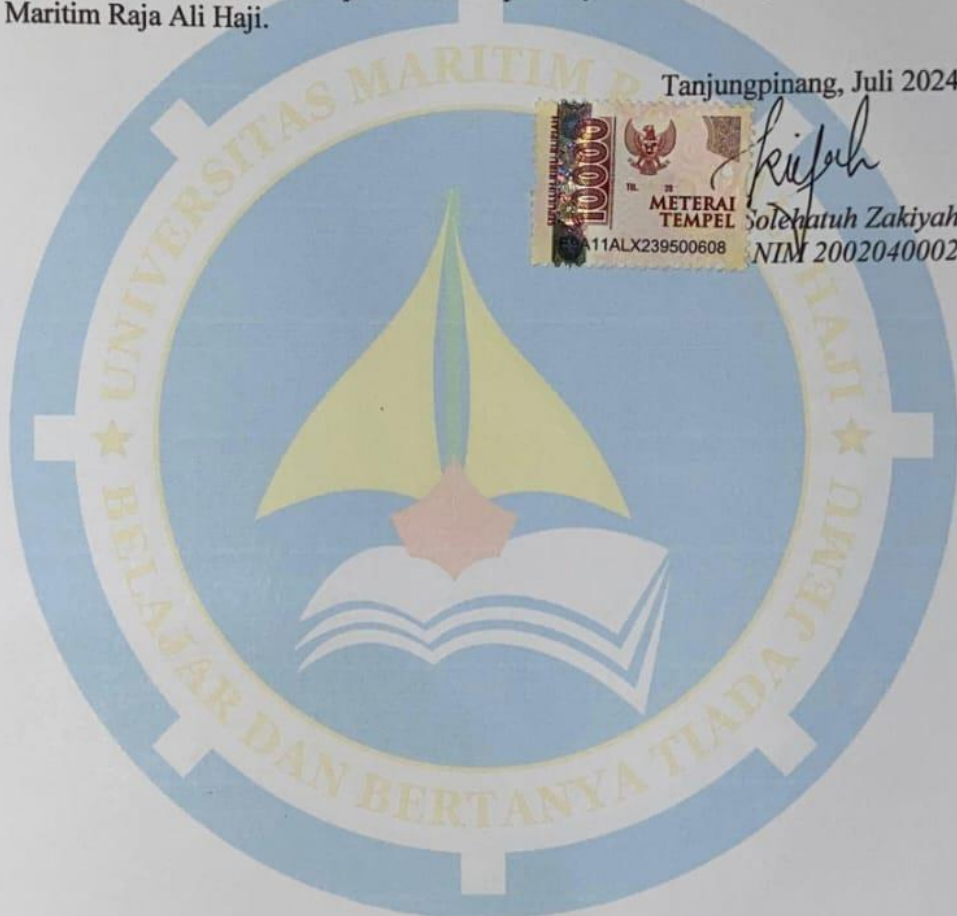
Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul *Pengaruh Penambahan Garam Rumput Laut (*Ulva lactuca*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Choux paste Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*)* adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber 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 2024



Solehatuh Zakiyah
NIM 2002040002



Hak Cipta © dan Pelimpahan Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2024
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Pernyataan ini dibuat sebagai bukti bahwa penulis telah menyetujui dan menyerahkan hak cipta dari karya tulis ini kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji. Dengan pernyataan ini, penulis menyetujui bahwa Universitas Maritim Raja Ali Haji memiliki hak untuk menggunakan, menyalin, dan mendistribusikan karya tulis ini untuk keperluan akademik dan penelitian. Penulis juga menyetujui bahwa Universitas Maritim Raja Ali Haji dapat menggunakan karya tulis ini untuk keperluan promosi dan publikasi. Penulis menyetujui bahwa Universitas Maritim Raja Ali Haji dapat menggunakan karya tulis ini untuk keperluan lain yang berkaitan dengan penelitian dan pengembangan. Penulis menyetujui bahwa Universitas Maritim Raja Ali Haji dapat menggunakan karya tulis ini untuk keperluan lain yang berkaitan dengan penelitian dan pengembangan.

Pernyataan ini dibuat sebagai bukti bahwa penulis telah menyetujui dan menyerahkan hak cipta dari karya tulis ini kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji. Dengan pernyataan ini, penulis menyetujui bahwa Universitas Maritim Raja Ali Haji memiliki hak untuk menggunakan, menyalin, dan mendistribusikan karya tulis ini untuk keperluan akademik dan penelitian. Penulis juga menyetujui bahwa Universitas Maritim Raja Ali Haji dapat menggunakan karya tulis ini untuk keperluan promosi dan publikasi. Penulis menyetujui bahwa Universitas Maritim Raja Ali Haji dapat menggunakan karya tulis ini untuk keperluan lain yang berkaitan dengan penelitian dan pengembangan. Penulis menyetujui bahwa Universitas Maritim Raja Ali Haji dapat menggunakan karya tulis ini untuk keperluan lain yang berkaitan dengan penelitian dan pengembangan.



© Hak Cipta Milik Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2024
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.

**PENGARUH PENAMBAHAN GARAM RUMPUT LAUT (*Ulva lactuca*) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN FISIK
CHOUX PASTE IKAN TAMBAN (*Sardinella lemuru*)**

**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*



**SOLEHATUH ZAKIYAH
NIM 2002040002**

Tim Penguji

- 1. R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si**
- 2. Dr. Sri Novalina A, S.Pt., MP**
- 3. Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si**
- 4. Jumsurizal, 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
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

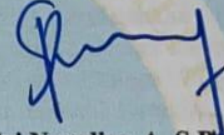
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Garam Rumput Laut (*Ulva lactuca*)
Terhadap Karakteristik Kimia dan Fisik *Choux Paste* Ikan
Tamban (*Sardinella lemuru*)
Nama : Solehatuh Zakiyah
NIM : 2002040002
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing


R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si
NIP 198503312024212014



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

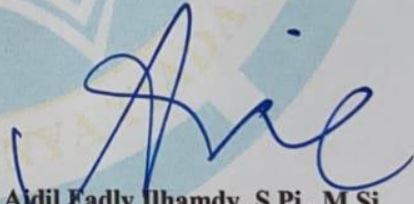
Mengetahui

Dekan

Ketua Program Studi




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


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

Tanggal Ujian: 09 Juli 2024

Tanggal Lulus: 29 - 07 - 24

PRAKATA

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT. Yang telah melimpahkan Rahmat, Karunia, Taufik serta Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Garam Rumput Laut (*Ulva lactuca*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Fisik *Choux paste* Ikan Tamban (*Sardinella lemuru*)”.

Skripsi ini tidak dapat selesai tanpa adanya dukungan dari pihak-pihak lain kepada penulis. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung, membimbing, dan memberikan doa kepada penulis hingga tahap ini, terutama kepada:

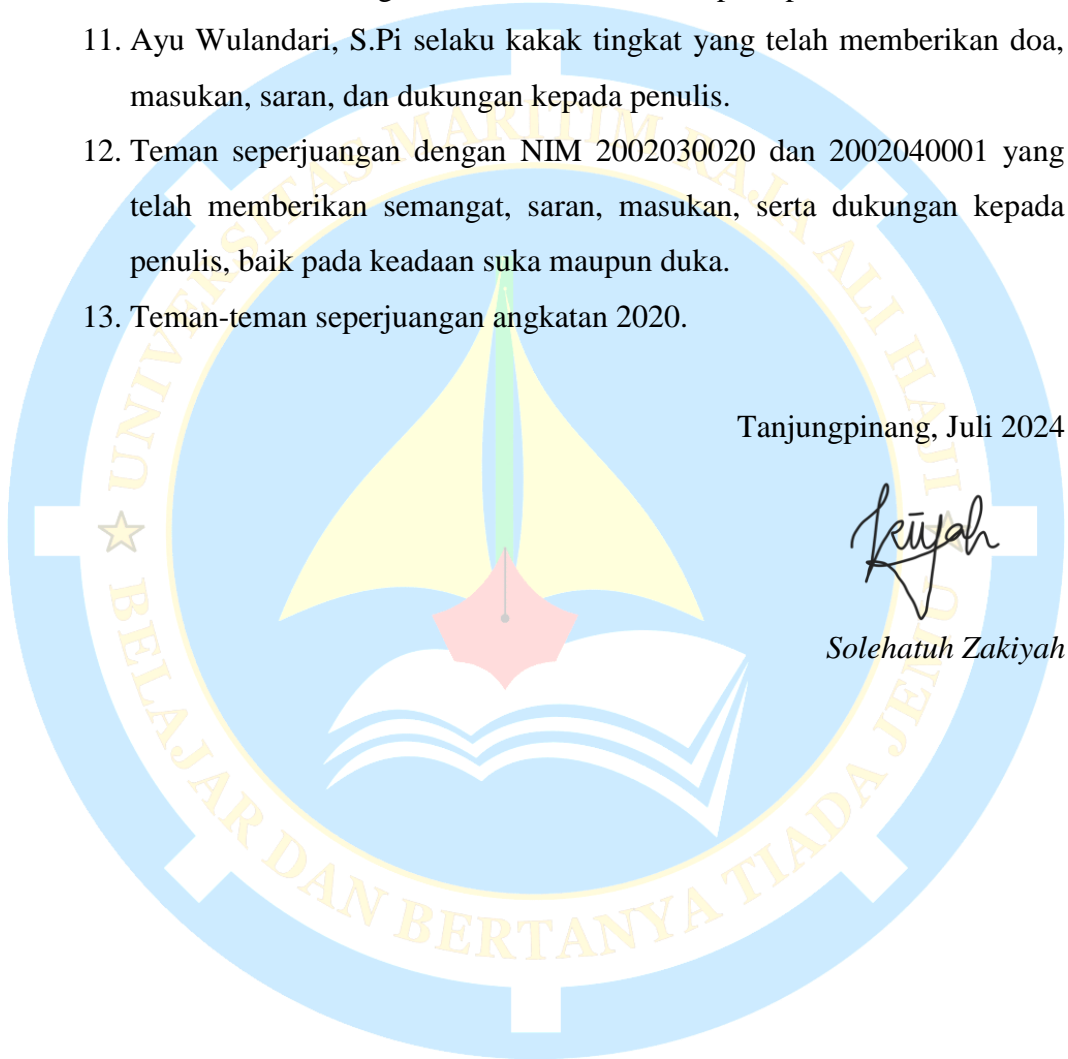
1. Kedua orang tua saya, Bapak Ahmad Muslim dan Ibu Mukmina. Seluruh keluarga saya, Muzliya Pertiwi, Muhammad Holil Askarullah, Muhammad Asyraf, dan Muhammad Tsaqib Ramadhan. Terima kasih atas doa dan dukungan yang selalu diberikan kepada penulis.
2. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.
3. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing yang senantiasa membimbing dan meluangkan waktu, serta memberikan saran dan masukan pada penulisan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Sri Novalina A, S.Pt., MP selaku anggota pembimbing yang ikut serta membimbing dan meluangkan waktu, serta memberikan saran dan masukan pada penulisan skripsi ini.
5. Terima kasih kepada Institut Pertanian Bogor atas pendanaan riset melalui hibah Skema Riset Kolaborasi Nasional (RI-NA) Tahun 2023-2024 No Kontrak 526/IT3.D.10/PT.01.03/P/B/2024.
6. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku ketua penguji yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan masukan pada penulisan skripsi ini.
7. Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku anggota penguji 1 yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan masukan pada penulisan skripsi ini.

8. Bapak Azwin Apriandi, S.Pi., M.Si anggota penguji 2 yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan masukan pada penulisan skripsi ini.
9. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Tata Usaha yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Wahyuni Julita Putri Ilahi, S.Pi selaku kakak tingkat yang telah memberikan dukungan, saran, dan bantuan kepada penulis.
11. Ayu Wulandari, S.Pi selaku kakak tingkat yang telah memberikan doa, masukan, saran, dan dukungan kepada penulis.
12. Teman seperjuangan dengan NIM 2002030020 dan 2002040001 yang telah memberikan semangat, saran, masukan, serta dukungan kepada penulis, baik pada keadaan suka maupun duka.
13. Teman-teman seperjuangan angkatan 2020.

Tanjungpinang, Juli 2024



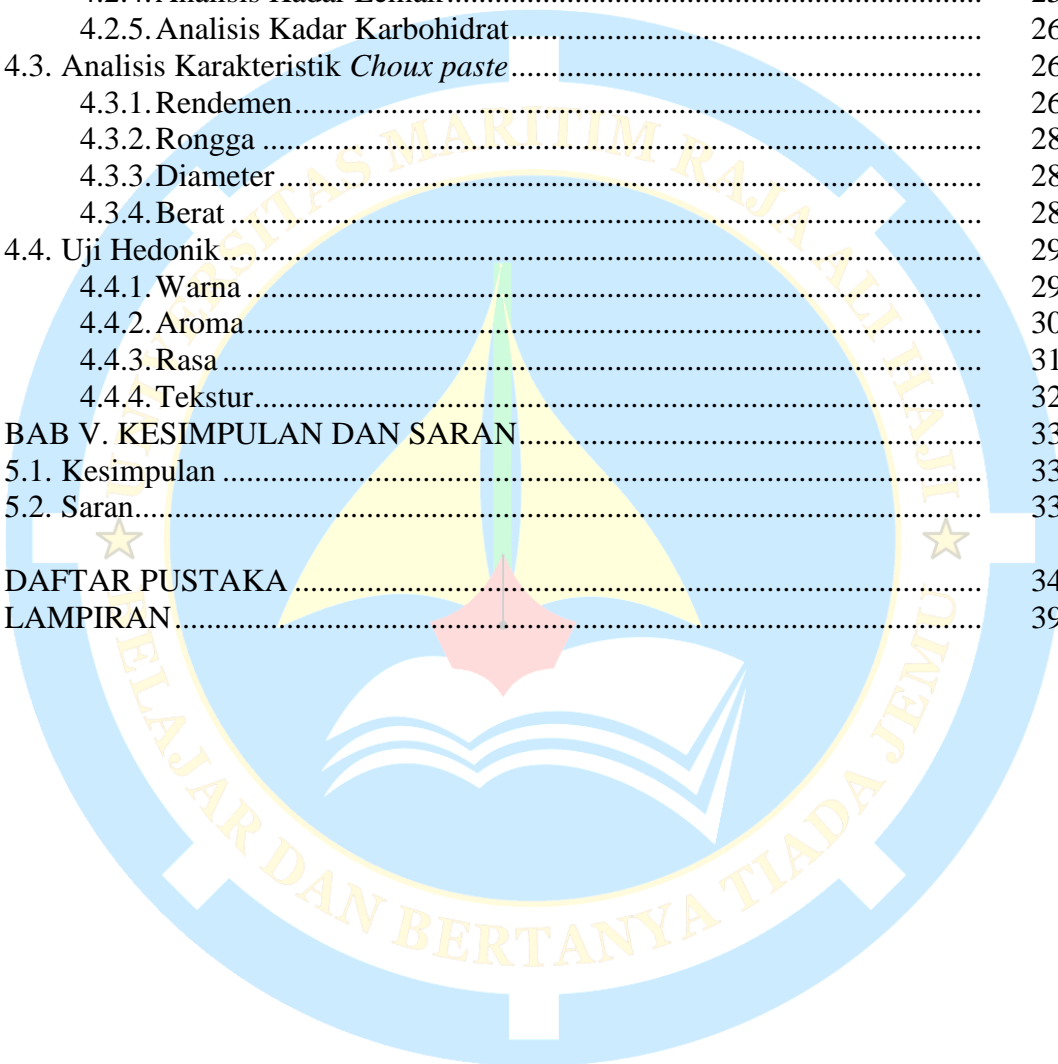
Solehatuh Zakiyah



DAFTAR ISI

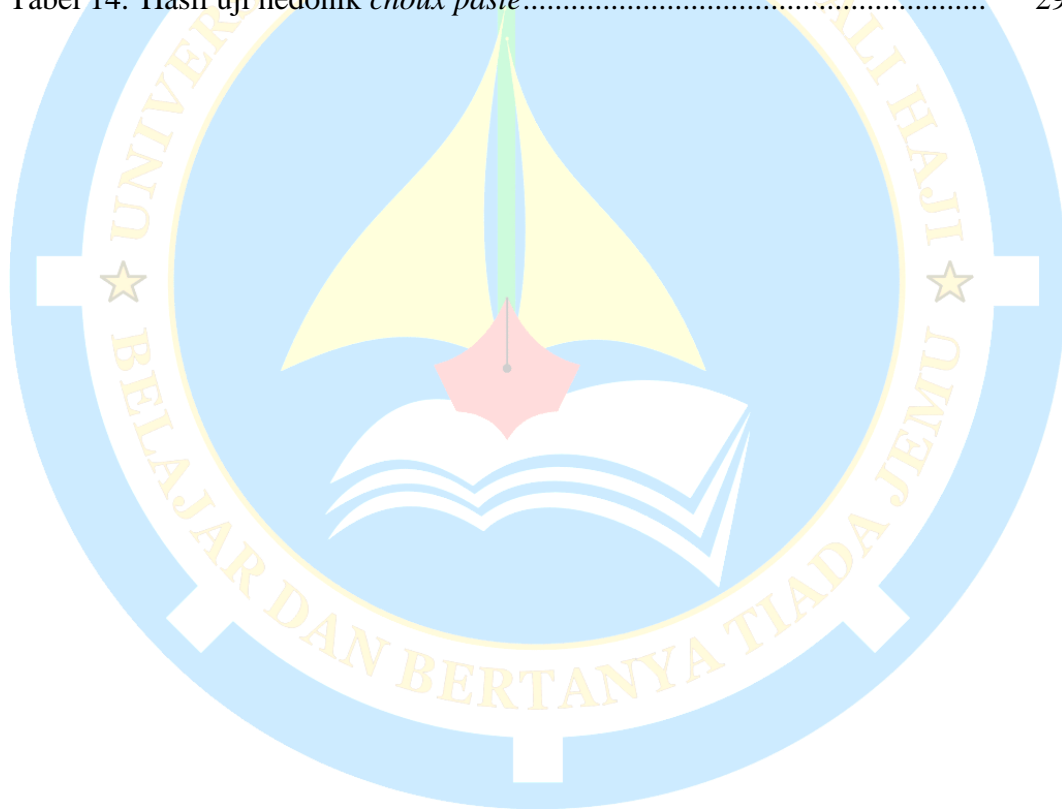
DAFTAR ISI DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Rumput Laut Hijau (<i>Ulva lactuca</i>)	4
2.1.1. Klasifikasi Rumput Laut Hijau (<i>Ulva lactuca</i>)	4
2.1.2. Kandungan Nutrisi Rumput Laut Hijau (<i>Ulva lactuca</i>)	4
2.2. Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>)	5
2.3. Garam Rumput Laut	6
2.4. <i>Choux paste</i>	7
2.5. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Choux paste</i>	7
2.5.1. Tepung Terigu	7
2.5.2. Telur	8
2.5.3. <i>Unsalted Butter</i>	8
2.5.4. <i>Baking Powder</i>	9
BAB III. METODE PENELITIAN	10
3.1. Waktu dan Tempat	10
3.2. Alat dan Bahan	10
3.2.1. Alat	10
3.2.2. Bahan	10
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian	11
3.3.1. Proses Penghalusan Daging Ikan Tamban	11
3.3.2. Proses Pembuatan <i>Choux paste</i> Ikan tamban dengan Penambahan Garam Rumput Laut <i>Ulva lactuca</i>	12
3.4. Analisis Kandungan Mineral	13
3.4.1. Analisis Kandungan NaCl	13
3.4.2. Analisis Kandungan Natrium dan Kalium	14
3.5. Kandungan Proksimat	14
3.5.1. Analisis Kadar Abu (SNI-01-2354.1-2006)	14
3.5.2. Analisis Kadar Air (SNI-01-2354.4-2006)	15
3.5.3. Analisis Kadar Protein (SNI-01-2354.1-2006)	15
3.5.4. Analisis Kadar Lemak (SNI-01-2354.3-2006)	16
3.5.5. Analisis Kadar Karbohidrat (<i>By Difference</i>)	16
3.6. Analisis Karakteristik Fisik <i>Choux paste</i>	16
3.6.1. Rendemen	16
3.6.2. Rongga	17
3.6.3. Diameter	17
3.6.4. Berat	17
3.7. Uji Hedonik	17

3.8. Analisis Data.....	17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Analisis Kandungan Mineral	19
4.1.1. Analisis Kandungan NaCl.....	19
4.1.2. Analisis Kandungan Natrium dan Kalium	20
4.2. Analisis Proksimat	21
4.2.1. Analisis Kadar Abu	22
4.2.2. Analisis Kadar Air.....	23
4.2.3. Analisis Kadar Protein	24
4.2.4. Analisis Kadar Lemak.....	25
4.2.5. Analisis Kadar Karbohidrat.....	26
4.3. Analisis Karakteristik <i>Choux paste</i>	26
4.3.1. Rendemen.....	26
4.3.2. Rongga	28
4.3.3. Diameter.....	28
4.3.4. Berat	28
4.4. Uji Hedonik.....	29
4.4.1. Warna	29
4.4.2. Aroma.....	30
4.4.3. Rasa	31
4.4.4. Tekstur.....	32
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1. Kesimpulan	33
5.2. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	39



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi <i>Ulva lactuca</i>	5
Tabel 2.	Nilai Gizi Ikan Lemuru per 100 g	6
Tabel 3.	Kandungan Gizi Tepung Terigu	8
Tabel 4.	Kandungan Gizi Telur Ayam Ras per 100 g	8
Tabel 5.	Kandungan Gizi <i>Unsalted Butter</i> per 100 g	9
Tabel 6.	Alat yang digunakan.....	10
Tabel 7.	Bahan yang digunakan.....	10
Tabel 8.	Formulasi Pembuatan <i>Choux paste</i> Ikan Tamban dengan Penambahan Garam Rumput Laut.....	12
Tabel 9.	Analisis kandungan mineral <i>choux paste</i>	19
Tabel 10.	Hasil proksimat <i>choux paste</i>	22
Tabel 11.	Hasil karakteristik fisik rongga <i>choux paste</i>	28
Tabel 12.	Hasil karakteristik fisik diameter <i>choux paste</i>	28
Tabel 13.	Hasil karakteristik fisik berat <i>choux paste</i>	28
Tabel 14.	Hasil uji hedonik <i>choux paste</i>	29



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Rumput Laut Hijau (<i>Ulva lactuca</i>)	4
Gambar 2.	Ikan Tamban (<i>Sardinella lemuru</i>).....	5
Gambar 3.	<i>Choux paste</i>	7
Gambar 4.	Proses Penghalusan Daging Ikan Tamban.....	11
Gambar 5.	Pembuatan <i>Choux paste</i> Ikan Tamban dengan Penambahan Garam Rumput Laut <i>Ulva lactuca</i>	13
Gambar 6.	Rendemen Ikan Tamban	27

