

**ANALISIS ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) PADA
PRODUK LUTI GENDANG IKAN TONGKOL (*Euthynnus sp*)
DI TANJUNGPINANG**

SKRIPSI



NOVITA SARI

**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

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Analisis Angka Kecukupan Gizi (AKG) Pada Produk Luti Gendang Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp) Di Tanjungpinang 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



Navita Sari
NIM 180254244010

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Usulan Penelitian : Analisis Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada Produk Luti Gendang Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp) di Tanjungpinang

Nama : Novita Sari
NIM : 180254244010
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Jumsurizal S.Pi., M.Si
NIP 198910162022031004

Anggota Pembimbing

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

Mengetahui

Dekan



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

Ketua Program Studi

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

Tanggal Ujian: 17 Juli 2024

Tanggal Lulus: 31-07-24

PRAKATA

Alhamdulillah Puji syukur Penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan karena berkat rahmat dan karunia serta izin-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada Produk Luti Gendang Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp). Skripsi ini menjadi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji. Penyusunan skripsi ini tak terlepas dari doa dan dukungan dari banyak pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan dalam menyusun skripsi ini.
2. Bapak Jumsurizal, S.Pi, M.Si selaku Ketua Pembimbing yang telah membimbing dan memberikan waktu, serta masukan yang sangat berguna dalam menyempurnakan penulisan skripsi ini.
3. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si selaku Anggota Pembimbing sekaligus Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah membimbing dan memberikan saran dan masukan yang sangat berguna dalam menyempurnakan penulisan skripsi ini.
4. Ibu R.Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si selaku ketua penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan di skripsi ini.
5. Ibu Dr.Sri Novalina A., S.Pt, M.P selaku Anggota Penguji pertama yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan di skripsi ini.
6. Ibu Dwi Septiani Putri, S.Pi, M.Si selaku Anggota Penguji kedua yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan di skripsi ini.
7. Ibu Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.
8. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan ilmu, nasihat dan bimbingan kepada penulis.

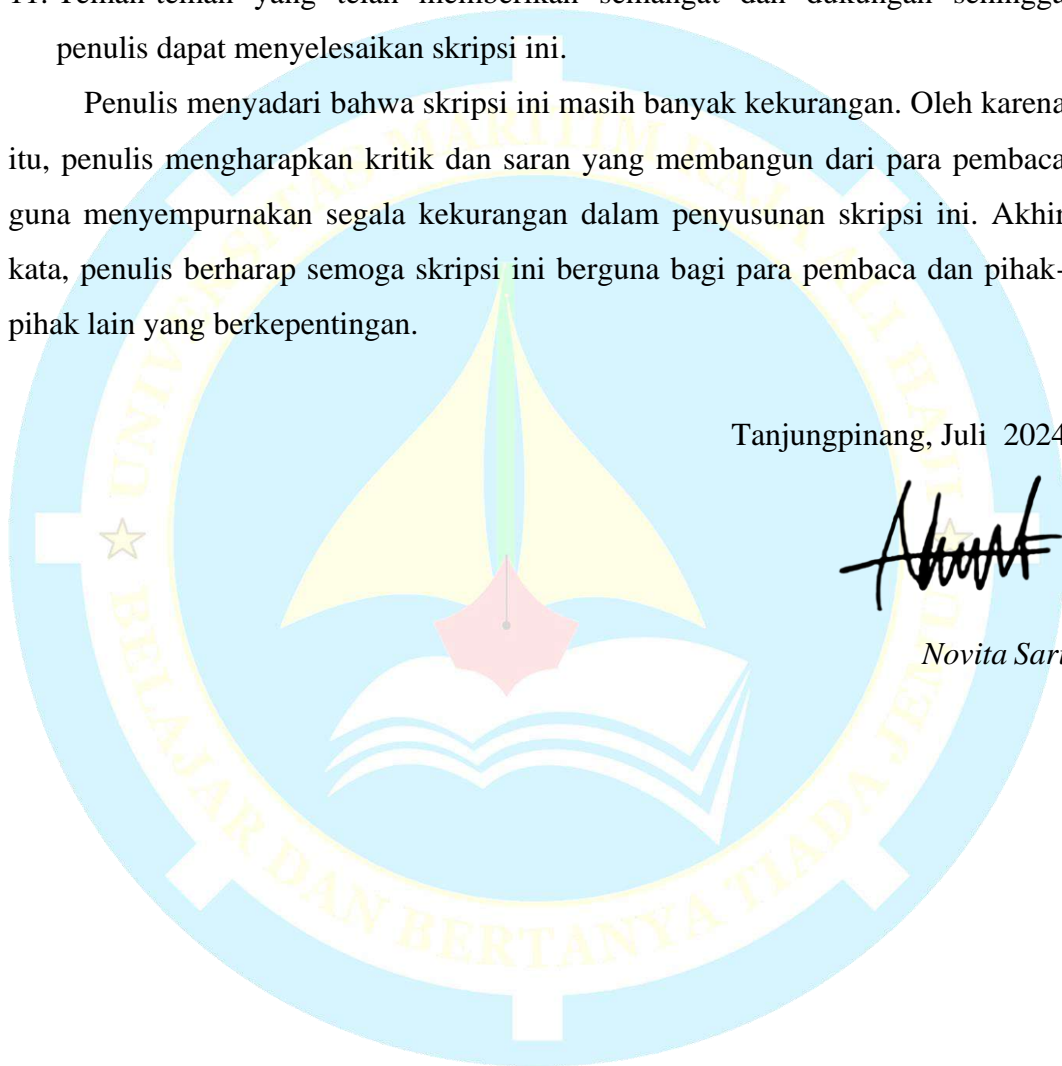
9. Kepada sahabat saya yang selalu bersama saya disaat suka maupun duka Nurul Azizah El-Fath yang selalu setia mendengarkan keluh kesah, membantu, memotivasi, menghibur dan juga menemani kemanapun sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
10. Kepada kekasih saya Jordiansyah yang selalu ada disaat suka maupun duka serta memberikan semangat sampai terselesaikan skripsi ini.
11. Teman-teman yang telah memberikan semangat dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini berguna bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Tanjungpinang, Juli 2024



Novita Sari



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Klasifikasi Ikan Tongkol (<i>Euthynnus</i> sp).....	3
2.2. Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	4
2.2.1. Luti Gendang.....	5
BAB III. METODE PENELITIAN.....	6
3.1. Waktu dan Tempat.....	6
3.2. Alat dan Bahan.....	6
3.2.1. Bahan.....	6
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	7
3.4. Parameter Penelitian.....	7
3.4.1. Uji Hedonik.....	7
3.4.2. Angka Kecukupan Gizi.....	8
3.4.3. Analisis Proksimat.....	9
3.4.3.1. Kadar Air (SNI 01-2354.2-2006).....	9
3.4.3.2. Kadar Lemak (SNI 01-2354.3-2006).....	9
3.4.3.3. Kadar Abu (SNI 01-2354.1-2006).....	10
3.4.3.4. Kadar Protein (SNI 01-2354.4-2006).....	10
3.4.3.5. Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	11
3.5. Analisis Data.....	11
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
4.1. Deskripsi Luti Gendang.....	12
4.2. Hasil Uji Hedonik Pada Luti Gendang.....	12
4.2.1. Warna.....	12
4.2.2. Aroma.....	13
4.2.3. Rasa.....	14
4.2.4. Tekstur.....	15
4.3. Angka Kecukupan Gizi (AKG) Luti Gendang.....	16
4.4. Hasil Pengujian Proksimat pada Luti Gendang.....	18
4.4.1. Kadar Air.....	18
4.4.2. Kadar Abu.....	20
4.4.3. Kadar Lemak.....	21
4.4.4. Kadar Protein.....	22
4.4.5. Kadar Karbohidrat.....	24
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	25
5.1. Kesimpulan.....	25
5.2. Saran.....	25

DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	30



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Alat dan Fungsi	6
Tabel 2.	Bahan dan Fungsi	6
Tabel 3.	Daftar wilayah pengambilan sampel Luti Gendang.....	7
Tabel 4.	Hasil Pengujian Proksimat Luti Gendang	18
Tabel 5.	Angka Kecukupan Gizi (AKG) Luti Gendang S1	17
Tabel 6.	Angka Kecukupan Gizi (AKG) Luti Gendang S2	17
Tabel 7.	Angka Kecukupan Gizi (AKG) Luti Gendang S3	17



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Tongkol (<i>Euthynnus</i> sp)	3
Gambar 2. Diagram Alir Analisis Gizi Luti Gendang	7
Gambar 3. Tingkat penerimaan panelis terhadap uji warna.....	13
Gambar 4. Tingkat penerimaan panelis terhadap uji aroma	14
Gambar 5. Tingkat penerimaan panelis terhadap uji rasa	15
Gambar 6. Tingkat penerimaan panelis terhadap uji tekstur.....	16
Gambar 7. Nilai rata-rata kadar air pada Luti Gendang.....	19
Gambar 8. Nilai rata-rata kadar abu Luti Gendang.....	20
Gambar 9. Nilai rata-rata kadar lemak Luti Gendang.....	22
Gambar 10. Nilai rata-rata kadar protein Luti Gendang	23
Gambar 11. Nilai rata-rata kadar karbohidrat Luti Gendang	24

