

**ANALISIS MUTU DAN KEAMANAN PANGAN KERUPUK
IKAN DI BEBERAPA KECAMATAN TELUK SEBONG
KABUPATEN BINTAN, KEPULAUAN RIAU**

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 mengonfirmasi bahwa Skripsi berjudul *Analisis Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk Ikan di Beberapa Kecamatan Teluk Sebong Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau* adalah hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Segala informasi atau kutipan yang bersumber dari karya penulis lain, baik yang telah diterbitkan maupun belum, telah saya akui di dalam naskah dan tercantum di Daftar Pustaka di bagian akhir Skripsi ini.

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


Tanjungpinang, Juli 2024



LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk Ikan di Beberapa
Kecamatan Teluk Sebong Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau
Nama : Yopan Febrian
NIM : 170254244028
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing	Anggota Pembimbing
 Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si NIP 198805172019031011	 Dr. Sri Novalina A., S.Pt, MP NIP 198509262019032007
Dekan	Ketua Program Studi
 Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi, M.Si NIP 17107141998022001	 Aidil Fadli Ilhandy, S.Pi, M.Si NIP 198805172019031011

Mengetahui



Tanggal Ujian: 21 Maret 2024

Tanggal Lulus: 05-08-24


PRAKATA

Puji syukur Alhamdulillah penulis limpahkan kehadiran Allah SWT atas berkat, rahmat, dan hidayah-Nya, penyusunan skripsi dengan judul "Analisis Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk Ikan di Beberapa Kecamatan Teluk Sebong Kabupaten Bintan Kepulauan Riau". Penelitian ini dilakukan untuk memenuhi tugas akhir dalam memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Selesaiannya penelitian dan penulisan karya ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak yang telah mengorbankan materi, waktu, dan tenaga. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Orang tua penulis yaitu Bapak Yunizar, Bapak Alm.Muhammad Idris dan Ibu Jurita, ibu Eti dan juga saudara penulis yang telah mendoakan, mensupport, membiayai penulis hingga sampai pada tahap ini.
2. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si. dan Ibu Dr. Sri Novalina A., S.Pt, MP selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si., Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si dan Bapak Azwin Apriandi, S.Pi, M.Si, selaku dosen penguji setelah memberikan masukan dalam pembuatan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Lily Viruly, S.TP, M.Si sebaga penasihat akademik yang memberikan semangat dan arahan pada pengerjaan skripsi ini.
5. Untuk teman-teman Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017 yang tidak bisa saya sebut satu persatu namanya yang banyak membantu pengerjaan skripsi ini.

Semoga segala kebaikan dan pertolongan semuanya mendapat berkah dari Allah SWT. Akhir kata, semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat sekaligus menambah pengetahuan bagi berbagai pihak. Aamiin.

Tanjungpinang, Juli 2024



Yayan Febrian

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.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Kerupuk Ikan.....	3
2.2. Keamanan Pangan.....	4
2.3. Bahan Tambahan Pangan(BTP).....	5
2.3.1. BTP yang Diizinkan.....	5
2.3.2. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang Dilarang.....	7
2.4. Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	9
BAB III. METODE PENELITIAN.....	11
3.1. Waktu dan Tempat.....	11
3.2. Alat dan Bahan.....	11
3.3. Prosedur Penelitian.....	11
3.3.1. Pengambilan Sampel.....	12
3.3.2. Pengujian Sampel.....	13
3.3.3. Analisis Proksimat.....	13
3.3.4. Pengujian Bahan yang Dilarang.....	15
3.3.5. Analisis Data.....	16
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1. Analisis Proksimat.....	17
4.1.1. Kandungan Protein.....	17
4.1.2. Kadar Abu.....	18
4.1.3. Kadar Air.....	20
4.1.4. Kandungan Lemak.....	21
4.2. Uji Keamanan Pangan.....	22
4.2.1. Uji Kandungan Formalin.....	22
4.2.2. Uji Kandungan Boraks.....	23
4.2.3. Uji kandungan Rhodamin B.....	24
4.3. Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	25
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1. Kesimpulan.....	28
5.2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	33