

**PEMANGGANGAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
MENGUNAKAN METODE TRADISIONAL DENGAN WAKTU
BERBEDA**

SKRIPSI



DENI FEBRIADI

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

**PEMANGGANGAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
MENGUNAKAN METODE TRADISIONAL DENGAN WAKTU
BERBEDA**

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

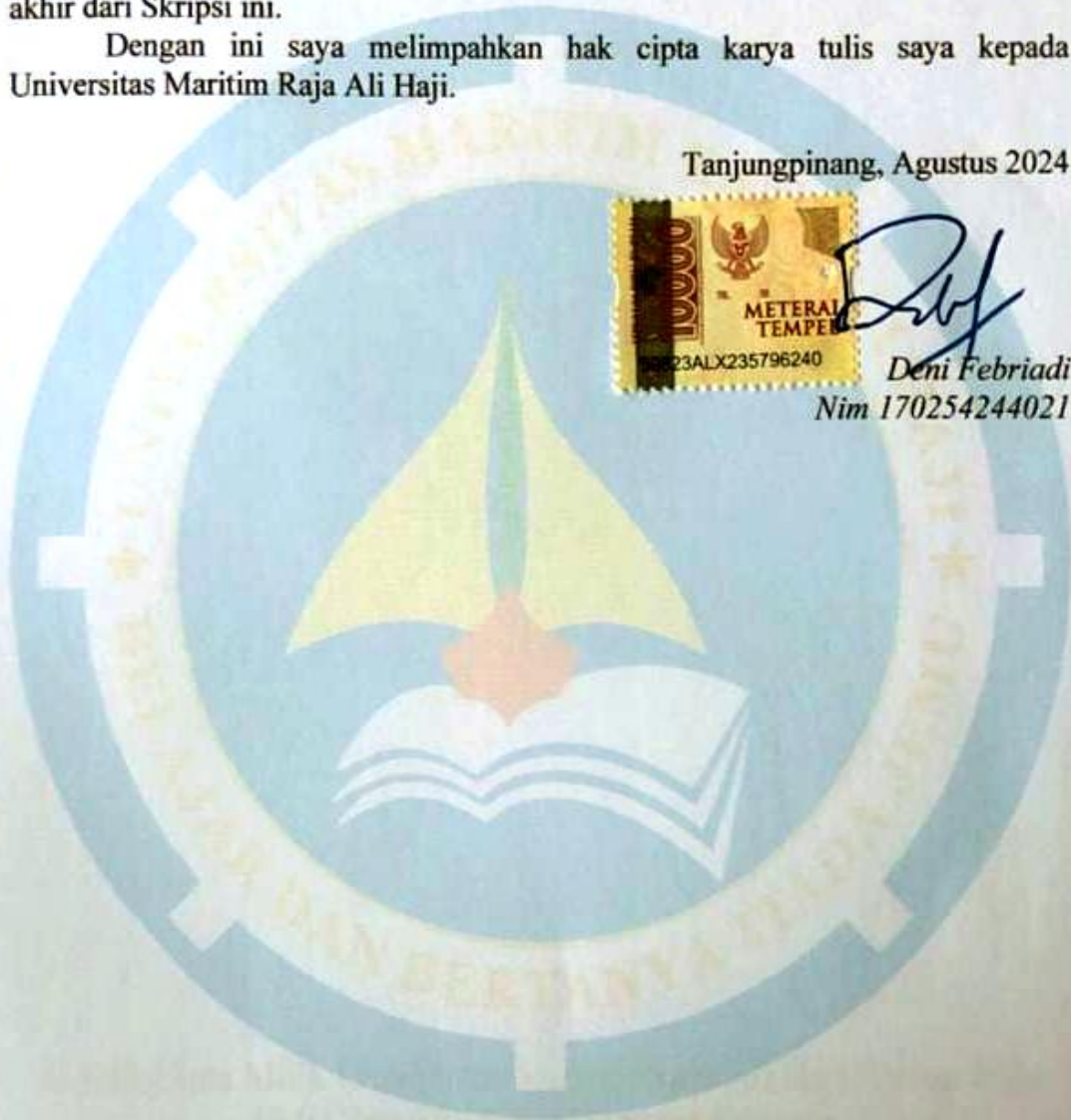
Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul “Pemanggangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Menggunakan Metode Tradisional Dengan Waktu Yang Berbeda” adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan 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, Agustus 2024




Deni Febriadi
Nim 170254244021





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

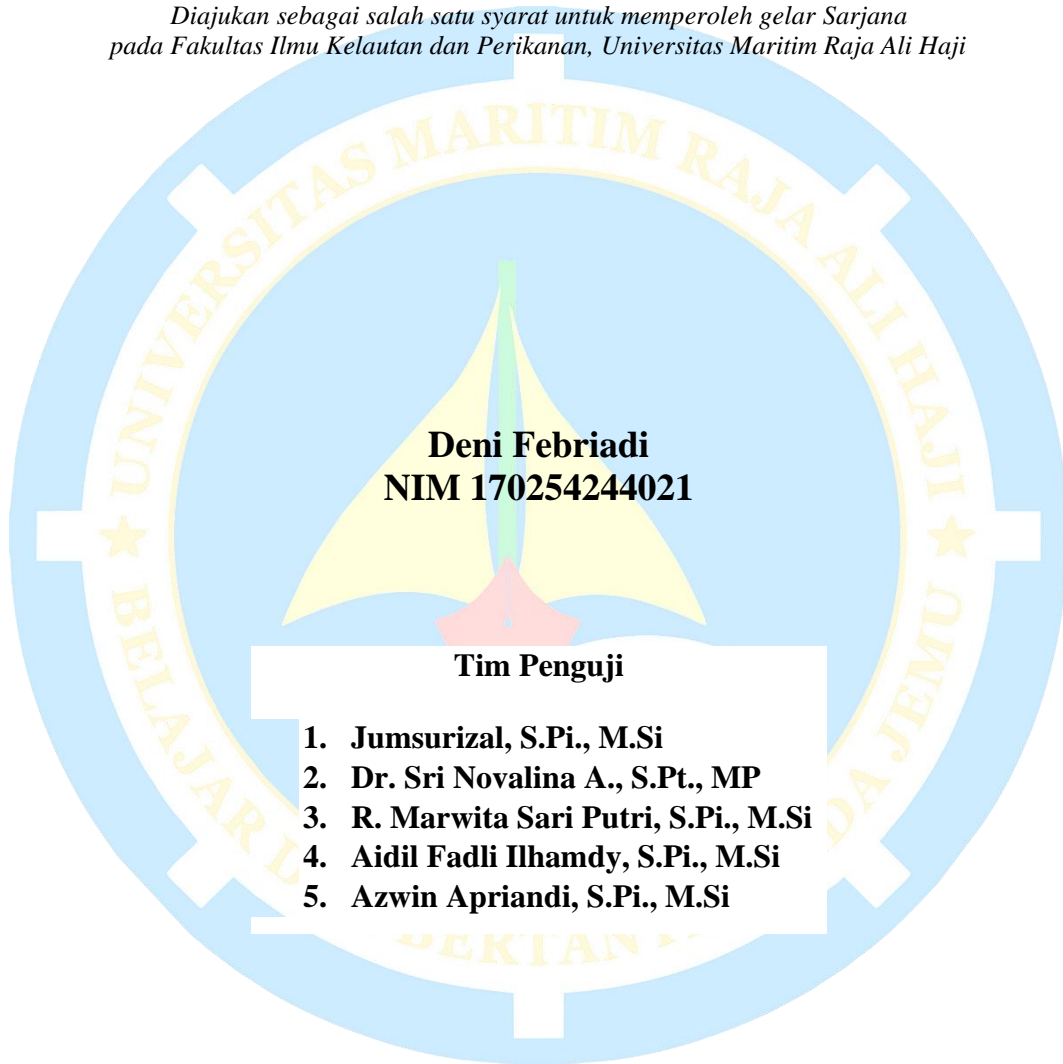
Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan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

**PEMANGGANGAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
MENGUNAKAN METODE TRADISIONAL DENGAN
WAKTU BERBEDA**

**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*



**Deni Febriadi
NIM 170254244021**

Tim Penguji

- 1. Jumsurizal, S.Pi., M.Si**
- 2. Dr. Sri Novalina A., S.Pt., MP**
- 3. R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si**
- 4. Aidil Fadli Ilhamdy, 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 : Pemangangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Menggunakan Metode Tradisional dengan Waktu Berbeda
Nama : Deni Febriadi
NIM : 170254244021
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing

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

Dr. Sri Novalina A, S.Pt., M.P
NIP 198509262019032007

Mengetahui

Dekan

Ketua Program Studi



Dr. Ir. L. Esti Yulika Sari, S.PI., M.Si
NIP 197107141998022001

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

Tanggal Ujian : 09 - 08 - 24

09 - 08 - 24
Tanggal Lulus :

RIWAYAT HIDUP



Deni Febriadi lahir di Tanjung Sebauk pada tanggal 12 Februari 1999 dari kedua pasangan bernama Supardi dan Jamillah. Penulis adalah anak Tunggal. Penulis menyelesaikan pendidikan pertama di TK Pertiwi Ranai ditahun 2005, kemudian penulis menyelesaikan pendidikan ditingkat SDN 002 Bunguran Timur pada tahun 2011, selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di SMPN 1 Ranai Bunguran Timur dan menyelesaikannya pada tahun 2014. Pada tahun tersebut juga penulis dapat melanjutkan pendidikan tingkat SLTA di SMAN 1 Bunguran Timur dan diselesaikan pada tahun 2017. Selanjutnya pada tahun 2017 penulis diterima di Universitas Maritim Raja Ali Haji Tanjungpinang melalui jalur SBMPTN di jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.

Selama menempuh pendidikan penulis pernah melakukan mini riset dengan judul “Penentuan Formulasi dan Jenis Kemasan Manisan Rumput Laut Hijau (*Caulerpa Racemosa*). Selanjutnya penulis melakukan penelitian skripsi berjudul “Pemanggangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Menggunakan Metode Tradisional dengan Waktu Berbeda”. Mini riset dan Skripsi tersebut merupakan bagian syarat untuk mendapat gelar sarjana.

PRAKATA

Penulis mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Pemangangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Menggunakan Metode Tradisional dengan Waktu Berbeda”. Skripsi ini adalah persyaratan yang harus dipenuhi oleh peneliti untuk menyelesaikan program studi di bidang Teknologi Hasil Perikanan. Selain itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusi terhadap penelitian dan penulisan ini, khususnya kepada :

1. Kepada kedua orang tua (Supardi dan Alm Jamillah), semua anggota keluarga yang telah memberikan bantuan dan doa untuk penulis. Terima kasih atas segala dukungan yang telah diberikan selama penulis menempuh pendidikan.
2. Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing dan ibu Dr. Sri Novalina A,S.Pt., MP selaku anggota komisi Pembimbing terima kasih atas semua saran, usulan, dan masukannya.
3. R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si Selaku Ketua Penguji, Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si Selaku Anggota Penguji dan Bapak Azwin Apriandi, S.Pi., M.Si Selaku Anggota Penguji yang memberikan bimbingan dan saran.
4. Kepada semua para Dosen dan Staff Tata Usaha yang telah memberikan bimbingan dan masukan.
5. Teruntuk rekan seperjuangan yang telah menemani saya selama melakukan penelitian siang dan malam di laboratorium kampus kepada Deden Reinaldi, Yopan Febrian, dan Agis Sopyan saya ucapkan terimakasih.
6. Teman-teman angkatan 2017, terima kasih atas bantuan dan masukannya yang telah membantu menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dan dukungan dari pihak-pihak tersebut di atas. Saya menghargai semua upaya dan bantuan yang telah di berikan.

Tanjungpinang, Agustus 2024



Deni Febriadi



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. Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>).....	3
2.2. Pemanggangan.....	4
2.3. Organoleptik.....	4
2.4. Umur Simpan.....	5
2.5. Kadar Air.....	5
BAB III. METODE PENELITIAN.....	7
3.1. Waktu dan Tempat.....	7
3.2. Alat dan Bahan.....	7
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	7
3.4. Praparasi Sampel.....	8
3.5. Analisis Organoleptik.....	8
3.6. Analisis data.....	9
3.6.1. Kadar Air (Metode Gravimetri, AOAC 1995).....	9
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	10
4.1. Kadar Air Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>) Panggang.....	10
4.2. Organoleptik.....	11
4.2.1. Warna.....	11
4.2.2. Aroma.....	12
4.2.3. Rasa.....	13
4.2.4. Tekstur.....	14
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	15
5.1. Kesimpulan.....	15
5.2. Saran.....	15
DAFTAR PUSTAKA.....	16
LAMPIRAN.....	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Alat-alat yang di gunakan.....	7
Table 2.	Bahan-bahan yang digunakan	7
Table 3.	Daftar sampel Ikan	8



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur proses pemanggangan ikan tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>)	8
Gambar 2. Nilai kadar air ikan tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>) panggang	10
Gambar 3. Hasil uji organoleptik parameter warna	11
Gambar 4. Hasil uji organoleptik parameter aroma	12
Gambar 5. Hasil uji organoleptik parameter rasa.....	13
Gambar 6. Hasil uji organoleptik parameter tekstur	14



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses pembuatan ikan tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>) panggang ..	20
Lampiran 2. Dokumentasi pengujian terhadap ikan tongkol (<i>euthynnus affinis</i>) panggang	21

