

**ANALISIS KUALITAS ABON IKAN CAKALANG (*Katsuwonus Pelamis*)
YANG DI SIMPAN MENGGUNAKAN KEMASAN BERBEDA**

SKRIPSI

OLEH

**MARNINGSIH SARAH ATTY
NIM. 18390005**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG
2023**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dalam skripsi saya ternyata ditemui duplikasi, jiplakan (plagiat) dari Skripsi/Tesis/Disertasi orang lain/institusi lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar Sarjana Perikanan dengan rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum dipengadilan.

Kupang, 25 Januari 2023

Yang membuat pernyataan



MARNINGSIH SARAH ATTY
NIM. 18390005

**ANALISIS KUALITAS ABON IKAN CAKALANG (Katsuwonus Pelamis)
YANG DI SIMPAN MENGGUNAKAN KEMASAN BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh

MARNINGSIH SARAH ATTY

NIM. 18390005

*Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan
pada Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana*

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS KRISTEN ARTA WACANA

KUPANG

2023

...

LEMBARAN PENGESAHAN

PADA HARI INI RABU, 25 JANUARI 2023
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN UKAW

TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL:

“ANALISIS KUALITAS ABON IKAN CAKALANG (*Katsuwonus Pelamis*)
YANG DI SIMPAN MENGGUNAKAN KEMASAN BERBEDA”

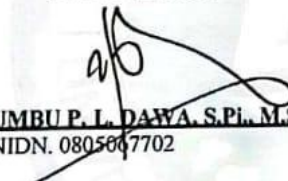
DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI

OLEH

NAMA : MARNINGSIH SARAH ATTY
NIM : 18390005
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

TIM PEMBIMBING

PEMBIMBING I

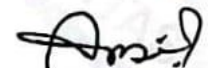

UMBUP. L. DAWA, S.Pi., M.Sc
NIDN. 0805067702

PEMBIMBING II



MADA M. LAKAPU, S.Si., M.Si
NIDN. 0809059002

TIM PENGUJI

PENGUJI I

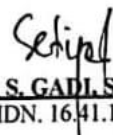

Dr. Ir. AYUB U. I. MEKO, M.Si
NIDN. 0821046601

PENGUJI II


DEWI S. GADI, S.Pi., M.Si
NIDN.0801128802

MENGETAHUI

KETUA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN


DEWI S. GADI, S.Pi., M.Si
NIS/NIDN. 16.41.14.043/0801128802

DEKAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN


UMBUP. L. DAWA, S.Pi., M.Sc
NIS/NIDN. 16.41.21.033/0805067702



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Yesus Kristus, karena atas penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Kualitas Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Yang Disimpan Menggunakan Kemasan Berbeda”** dapat diselesaikan dengan baik.

Skripsi ini ditulis sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar serjana perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Penulis menyadari akan berbagai kekurangan yang ada dalam penyusunan skripsi ini maka dengan kerendahan hati penulis sangat mengharapkan segala bentuk kritikan dan saran yang membangun guna dapat menyempurnakan skripsi ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun skripsi ini, penulis tidak dapat membalasnya dengan sesuatu yang lebih indah, selain doa dan ucapan syukur semoga budi baiknya diberkati oleh Tuhan Yesus Kristus.

Kupang, 25 Januari 2023

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Terselesainya skripsi ini adalah karena karunia Tuhan Yang Maha Esa dan peran banyak pihak kepada penulis. Untuk kesempatan ini perkenankan penulis mengucapkan terima kasih kepada mereka yang telah banyak berpartisipasi dalam penyelesaian skripsi ini:

1. Tuhan Yesus Kristus karena atas tuntunan dan penyertaan-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, serta seluruh jajaran.
3. Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, serta seluruh jajaran.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang selalu mensupport penulis selama menjalankan pendidikan di Universitas Kristen Artha Wacana Kupang
5. Bapak Umbu P. L. Dawa S.Pi.,M.Sc selaku Pembimbing I yang sudah membimbing dan memberikan arahan dalam penulisan skripsi ini.
6. Ibu Mada M. Lakapu, S.Si.,M.Si selaku Dosen Pembimbing II sekaligus Dosen Penasehat Akademik yang memberikan kritik dan saran yang membangun selama penulisan skripsi ini dan juga menempuh pendidikan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang
7. Bapak Dr. Ir. Ayub U.I. Meko, M.Si sebagai Dosen Penguji I yang sudah memberikan usulan dan saran yang baik dalam penulisan skripsi ini

8. Dewi S. Gadi, S.Pi, M.,Sisebagai Dosen Penguji II yang sudah memberikan usulan dan saran yang baik dalam penulisan skripsi ini
9. Opa Danial Atty (Alm) dan Oma Yohana Buraen - Atty yang dengan penuh cinta telah merawat, mendidik, mendoakan dan memberikan dukungan selalu kepada penulis sejak kecil hingga saat ini tiada kata lain selain doa dan ucapan terima kasih kepada bapak dan Ibu
10. Bapak Nikson Atty dan Ibu Ferderika Kornalia Atty- Atte yang dengan penuh cinta telah merawat, mendidik, mendoakan dan memberikan dukungan selalu kepada penulis sejak kecil hingga saat ini tiada kata lain selain doa dan ucapan terima kasih semoga kasih Tuhan Yesus selalu melindungi Bapak dan Ibu.
11. Adik Deangel Atty, Kristine Atty, Danial Atty, Adolvina Atty yang memberikan kasih sayang, dukungan dan doa selalu kepada penulis dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.
12. Kakak Theresia Oktoviani dan kakak Fredianto Kiik yang selalu memberikan dukungan dan doa selalu kepada penulis dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.
13. Keluarga Besar Atty, Atte, Buraen, Tnunay, dan Tawa yang dengan penuh dukungan dan doa kepada penulis selama perkuliahan.
14. Teman Terbaik (Claudia, Kaka Sarah, Ifan, Alsen) yang selalu menemani, memberikan motivasi dan yang selalu memberikan hal-hal baru, cerita baru dan pengalaman baru serta tidak bosan-bosan memberikan kritik yang membangun kepada penulis dari awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan, terima kasih untuk kebersamaan ini.

15. Teman-teman seperjuangan FPIK angkatan 2018 (Agnes, Zakia, Stivani, Andika, Resmon, Hofni, Feolia, Zakeos, Halim, Abia, Boy, Titien, Rasta, Dedi, Agustina,) dan masih banyak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas waktu, semangat dan kebersamaan kita seperti keluarga dalam memperjuangkan masa depan di FPIK UKAW Kupang.
16. Semua pihak yang dengan kerelaan ikut terlibat membantu penulis dalam penyelesaian skripsi namun tidak sempat disebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis mengucapkan banyak terima kasih atas semua dukungan, motivasi dan doa yang tidak dapat penulis balaskan semoga Tuhan Yesus Kristus membalas semua kebaikan yang penulis terima selama ini.

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan pada tanggal 17 Mei 2000 di Besnakat, Kabupaten Kupang dari pasangan Bapak Nikson Pitosarif Atty dan Ibu Ferderika Kornalia Atte. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara. Pada tahun 2007 penulis masuk di Sekolah Dasar (SD) Negeri Buraen 1 dan tamat pada tahun 2012. Di tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri 1 Amarasi Selatan dan tamat pada tahun 2015. Di tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri 1 Amarasi Selatan dan tamat pada tahun 2018. Pada tahun 2018 penulis diterima sebagai mahasiswa Stara 1 (S1) pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan pada bulan Januari penulis menyelesaikan penulisan Tugas Akhir (Skripsi) di Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

“MOTTO”

*“jika kamu ingin menyerah lihatlah kebelakang
sudah sejauh mana kamu melangkah”*

Skrripsi ini kupersembahkan kepada:

- 1. Tuhan Yesus Kristus.*
- 2. OPA Danial Atty (Alm) dan OMA Yohana
Buraen*
- 3. Bapak Nikson Atty dan Ibu Ferderika Atte*
- 4. Kakak, Adik, dan Keluarga*
- 5. Almamaterku Tercinta*

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER.....	i
PERNYATAAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
SUMMARY.....	iv
HALAMAN JUDUL.....	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
RIWAYAT PENDIDIKAN.....	Ix
MOTTO.....	x
DAFTAR ISI.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
1.5 Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Cakalang.....	5
2.2 Kandungan dan Manfaat Ikan Cakalang.....	6
2.3 Komposisi Kimia Ikan Cakalang.....	7
2.4 Abon Ikan Cakalang.....	9
2.5 Komposisi Abon Ikan.....	10
2.6 Bahan Tambahan.....	10
2.7 Kemasan dan Fungsi Kemasan.....	15
2.8 Penyimpanan.....	17
2.9 Organoleptik.....	18

2.10 Kadar Air.....	20
2.11 Kadar Lemak.....	21
2.12 Analisis Mikroba pada Abon Ikan.....	21
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	23
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
3.2 Materi Penelitian.....	23
3.3 Metode Penelitian.....	24
3.4 Prosedur Penelitian.....	25
3.5 Variabel Pengamatan.....	27
3.6 Analisis Data.....	31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1 Uji Organoleptik.....	32
4.2 Jamur pada Abon Ikan.....	44
4.3 Kadar Air.....	46
4.4 Kadar Lemak.....	49
4.5 Angka Lempeng Total (ALT).....	52
V. PENUTUP.....	57
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1.	Komposisi Kimia Daging Ikan Cakalang..... 8
2.	Syarat Mutu Abon Berdasarkan SNI 7690: 1: 2013..... 10
3.	Data Parameter Kenampakan Produk Abon Ikan Cakalang Yang Dikemas Secara Berbeda Dan Lama Penyimpanan 0 Hari, 7 Hari, 14 Hari, 21 hari, Dan 28 Hari..... 32
4.	Data Hasil Uji Organoleptik Aroma Produk Abon Ikan Cakalang Yang Dikemas Secara Berbeda Dan Lama Penyimpanan 0 Gari, 7 Hari, 14 Hari, 21 Hari Dan 28 Hari..... 35
5.	Data Parameter Tekstur Produk Abon Ikan Cakalang Yang Dikemas Secara Berbeda Dan Lama Penyimpanan 0 Hari, 7 Hari, 14 Hari, 21 Hari Dan 28 Hari..... 38
6.	Data Parameter Rasa Produk Abon Ikan Cakalang Yang Dikemas Secara Berbeda Dan Lama Penyimpanan 0 Hari, 7 Hari, 14 Hari, 21 Hari, Dan 28 Hari..... 42
7.	Nilai Analisis Kadar Air Pada Produk Ikan Cakalang Yang Dikemas Dan Lama Penyimpanan 0 Hari, 7 Hari, 14 Hari, 21 Hari Dan 28 Hari..... 46
8.	Nilai Analisis Kadar Lemak Pada Produk Abon Ikan Cakalang Yang Dikemas Dan Lama Penyimpanan 0 Hari, 7 Hari, 14 Hari, 21 Hari, Dan 28 Hari..... 50
9.	Nilai Angka Lempeng Total Bakteri Produk Abon Ikan Cakalang Yang Dikemas Secara Berbeda Dan Lama Penyimpanan 0 Hari, 7 Hari, 14 Hari, 21 Hari Dan 28 Hari..... 53

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Ikan Cakalang.....	5
2.	Denah Pengacakan.....	25
3.	Grafik Nilai Rata-Rata Parameter Kenampakan Abon Ikan Cakalang Yang Disimpan Menggunakan Kemasan Yang Berbeda.....	33
4.	Grafik Nilai Rata-Rata Parameter Aroma Abon Ikan Cakalang Yang Disimpan Menggunakan Kemasan Yang Berbeda.....	36
5.	Grafik Nilai Rata-Rata Parameter Tekstur Abon Ikan Cakalang Yang Disimpan Menggunakan Kemasan Yang Berbeda.....	40
6.	Grafik Nilai Rata-Rata Parameter Rasa Abon Ikan Cakalang Yang Disimpan Menggunakan Kemasan Yang Berbeda.....	43
7.	Tumbuhnya Jamur Pada Produk Abon Ikan Cakalang Pada Kedua Kemasan Dengan Lama Penyimpanan 19 Hari.....	45
8.	Grafik Rata-Rata Kadar Air Produk Abon Ikan Cakalang Yang Disimpan Dengan Menggunakan Kemasan Berbeda.....	47
9.	Grafik Rata-Rata Kadar Lemak Produk Abon Ikan Cakalang Yang Dikemas Secara Berbeda Dan Lama Penyimpan.....	51
10.	Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Abon Ikan Cakalang Dengan Kemasan Dan Lama Penyimpan.....	53
11.	Rata-Rata Total Bakteri (ALT) Pada Produk Abon Ikan Cakalang Dengan Kemasan Dan Lama Penyimpan.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1.	Daftar Istilah..... 63
2.	Lembar Penilaian Sensori Abon Ikan Cakalang..... 64
3.	Contoh Perhitungan Analisis Keragaman Pengujian Kadar Air Pada Produk Abon Ikan Cakalang..... 65
4.	Hasil Analisis Keragaman Terhadap Parameter Kenampakan abon Ikan Cakalang..... 66
5.	Hasil Uji Jarak Berganda Parameter Kenampakan abon ikan cakalang..... 66
6.	Hasil Analisis Keragaman terhadap parameter Aroma abon ikan cakalang..... 66
7.	Hasil Uji Jarak Berganda terhadap Parameter Aroma abon ikan cakalang..... 67
8.	Hasil Analisis Keragaman terhadap parameter Tekstur abon ikan cakalang..... 67
9.	Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Terhadap Paramater Tekstur Abon Ikan Cakalang..... 67
10.	Hasil Analisis Keragaman terhadap parameter Rasa abon ikan cakalang..... 67
11.	Hasil Uji Jarak Berganda terhadap Parameter Rasa abon ikan cakalang..... 68
12.	Hasil Analisis Keragaman terhadap parameter Kadar Air abon ikan cakalang..... 68
13.	Hasil Uji Jarak Berganda terhadap keragaman Kadar Air abon ikan cakalang..... 68
14.	Hasil Analisis Keragaman terhadap parameter Kadar Lemak abon ikan cakalang..... 69
15.	Hasil Uji Jarak Berganda terhadap keragaman Kadar Lemak abon ikan cakalang..... 69
16.	Hasil Analisis Keragaman terhadap parameter Angka Lempeng Total abon ikan cakalang..... 69
17.	Dokumentasi Penelitian..... 70