

**KARAKTERISTIK KONSENTRAT PROTEIN IKAN DARI
TETELAN TUNA LOIN YANG DIEKSTRAKSI DENGAN
PELARUT ISOPROPIL ALKOHOL**

ABSTRAK

Oleh

**CLAUDIA YANETHE WILLI
NIM. 18390023**



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

ABSTRAKSI

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG
2023

PENGESAHAN ABSTRAKSI SKRIPSI

Judul Skripsi : Karakteristik Konsentrat Protein Ikan Dari Tetelan Tuna Loin
Yang Diekstraksi Dengan Pelarut Isopropil Alkohol
Nama : Claudia Yanethe Willi
NIM : 18390023
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Kupang, 20 Januari 2023

MENGESAHKAN

Pembimbing I



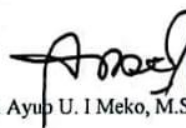
Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si

Pembimbing II



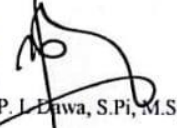
Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si

Universitas Kristen Artha Wacana
Rektor



Dr. Ir. Ayup U. I Meko, M.Si

Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Dekan



Irena P. L. Lawa, S.Pi, M.Si



ABSTRAK

KARAKTERISTIK KONSENTRAT PROTEIN IKAN DARI TETELAN TUNA LOIN YANG DIEKSTRAKSI DENGAN PELARUT ISOPROPIL ALKOHOL

Claudia Y. Willi¹, Yunialdi H. Teffu², Dewi S. Gadi³

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang. Indonesia.

Email: williclaudia96@gmail.com

Latar Belakang: Konsentrat protein ikan merupakan produk yang dihasilkan dengan cara menghilangkan lemak dan air sehingga menghasilkan konsentrat dengan protein yang tinggi.

Tujuan Penelitian: Mengetahui perlakuan ekstraksi terbaik menggunakan pelarut isopropil alkohol terhadap karakteristik kimiawi (kadar air, kadar lemak, kadar protein, dan kadar abu) dan organoleptik pada konsentrat protein ikan dari tetelan tuna loin yang dihasilkan, dan Mengetahui perlakuan ekstraksi menggunakan pelarut isopropil alkohol terhadap jumlah mikroba pada konsentrat protein ikan dari tetelan tuna loin yang dihasilkan.

Metode Penelitian: Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus-September 2022, yang bertempat di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana untuk analisis rendemen, uji organoleptik, kadar air, uji mikroba dan di Laboratorium Nutrisi Dan Pakan Ternak Politeknik Pertanian Negeri Kupang (kadar lemak, kadar protein dan kadar abu).

Hasil dan Pembahasan: Hasil dari penelitian ini adalah karakteristik konsentrat protein ikan dari tetelan tuna loin yang diekstrak dengan pelarut isopropil alkohol yaitu pada tingkat penerimaan panelis berdasarkan organoleptik terbaik pada perlakuan 3 kali ekstraksi dengan kenampakan 7,27, bau 7,71, dan tekstur 9,00 sudah memenuhi SNI-01-2346-2006, pengujian karakteristik kimiawi untuk perlakuan terbaik terhadap kadar air, lemak, protein, dan abu yaitu pada perlakuan 3 kali ekstraksi, kadar air 3,55%, kadar lemak 2,98%, kadar protein 80,79% termasuk ke dalam golongan KPI tipe B menurut ketentuan standard mutu FAO (1976), kadar abu 1,25% memenuhi nilai standar mutu yang ditentukan oleh SNI 01-2715-1996, angka lempeng total $2,4 \times 10^4$ koloni/g di bawah nilai maksimum yang ditentukan oleh SNI 7388:2009.

Kesimpulan: Pengujian organoleptik terbaik pada perlakuan 3 kali ekstraksi, dan pengujian karakteristik kimiawi untuk perlakuan terbaik terhadap kadar air, lemak, protein, dan abu yaitu pada perlakuan 3 kali ekstraksi.

Kata kunci : Ikan, Isopropopil Alkohol, Konsentrat, Protein, dan Tetelan.

ABSTRACT

Characteristics Of Fish Protein Concentrate From Tuna Loin Swallow Extracted With Isopropyl Alcohol Solvent

Claudia Y. Willi¹, Yunialdi H. Teffu², Dewi S. Gadi³

Fisheries Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine
Sciences, Artha Wacana Christian University, Kupang. Indonesia

Email: williclaudia96@gamil.com

Background: Fish protein concentrate is a product produced by removing fat and water to product a high protein concentrate.

Purpose: To determine the best extraction treatment using isopropyl alcohol solvent for chemical characteristics (moisture content, fat content, protein content, and ash content), and organoleptic on fish protein concentrate from tuna loin ingestion produced and Knowing the extraction treatment using isopropyl alcohol solvent on the microbial count in fish protein concentrate from tuna loin ingested generated.

Research Methods: This research was conducted in August-September 2022, which took place at the Exact Laboratory of Artha Wacana Christian University for yield analysis, organoleptic tests, moisture content, microbial test, and in the Nutrition and Feed Laboratory Kupang State Agricultural Polytechnic livestock (fat content, protein content and ash content).

Results and Discussion: The results of this study were the characteristics of fish protein concentrate from tuna loin which was extracted with isopropyl alcohol solvent, namely at the level of panelist acceptance based on the best organoleptic in the treatment of 3 extractions with an appearance of 7.27, an odor of 7.71, and a texture of 9.00. SNI-01-2346-2006, water content 3.55%, fat content 2.98%, protein content 80.79% included in the KPI type B group according to FAO quality standards (1976), ash content 1.25% meets the quality standard value specified by SNI 01-2715-1996, the total plate count is 2.4×10^4 colonies/g below the maximum value specified by SNI 7388:2009.

Conclusion: The best organoleptic test was in the 3 times extraction treatment, and the chemical characteristics test for the best treatment for moisture, fat, protein, and ash content was in the 3 times extraction treatment.

Keywords: Fish, Isopropyl Alcohol, Concentrates, Proteins, and Swallows.