

**STUDI PROPORSI DAGING IKAN LAYUR (*Trichiurus sp*) DAN IKAN
TEMBANG (*Sardinella sp*) SEBAGAI BAHAN
PENYEDAP RASA ALAMI**

ABSTRAK

OLEH

**SITI ZAKIAH NUBATONIS
NIM. 18390014**



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

ABSTRAK

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

PENGESAHAN ABSTRAK SKRIPSI

Judul Skripsi : Studi Proporsi Daging Ikan Layur (*Trichiurus* sp) dan Ikan Tembang (*Sardinella* sp) Sebagai mi
Nama : Siti Zakiah Nubatonis
NIM : 18390014
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Kupang, 25 Januari 2023

MENGESAHKAN

Pembimbing I

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

Pembimbing II

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

Universitas Kristen Artha Wacana Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan

Rektor



Dekan

Dr. Ir. Ayub U. I. Meko.,

Ibu P. L. Dawa, S.Pi., M.Sc

ABSTRAK

STUDI PROPORSI DAGING IKAN LAYUR (*Trichiurus sp*) DAN IKAN TEMBANG (*Sardinella sp*) SEBAGAI BAHAN PENYEDAP RASA ALAMI

Siti Zakiah Nubatonis¹, Ayub. U.I. Meko², Dewi S. Gadi³

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

Email : sittizakiahnubatonis@gmail.com

Latar belakang: Proporsi ikan terdiri dari bagian yang dapat dimakan (*edible portion*) berupa daging dan bagian yang dibuang (*processing waste*) berupa sisik, kepala, tulang dan kulit. Penyedap rasa alami merupakan salah satu bahan tambahan (zat aditif) yang diberikan pada masakan dengan tujuan untuk memperkuat rasa pada masakan dan digunakan secara instan supaya masakan menjadi lebih lezat dengan takaran bumbu yang sedikit. Berdasarkan beberapa informasi yang penulis kumpulkan belum ada penelitian tentang pembuatan penyedap rasa alami dari ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*) sebagai bahan penyedap rasa alami.

Tujuan penelitian: Penyedap rasa alami dari ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*) sebagai bahan penyedap rasa alami adalah sebagai berikut: (1) Mengetahui proporsi ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*) sebagai bahan alternatif penyedap rasa alami, (2) Mengetahui karakteristik uji organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) serta kandungan kadar air, protein, lemak dan asam amino dari penyedap rasa alami dari ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*).

Metode penelitian: Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2022 untuk pembuatan studi proporsi daging ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*) sebagai bahan penyedap rasa alami di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, Lab Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada untuk pengujian kadar lemak dan protein serta di Laboratorium PT. Saraswanti Indo Genetech (SIG), Bogor untuk pengujian asam amino.

Hasil dan pembahasan: Proporsi pembuatan penyedap rasa alami dari ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*) yang dapat digunakan adalah 75%. **Simpulan:** Karakteristik organoleptik yang dimiliki oleh ikan tembang menunjukkan bahwa ikan tembang lebih baik digunakan sebagai bahan dasar pembuatan penyedap rasa dibandingkan ikan layur. Berdasarkan analisis kimia pada penyedap rasa hasil uji kadar air belum memenuhi syarat mutu SNI, analisis kadar protein, kadar garam, memenuhi syarat mutu SNI 01-4273-1996, asam amino esensial yang dominan adalah asam glutamat dan aspartat sedangkan asam amino non esensial yang dominan adalah leusin dan arginin.

Kata kunci : Ikan Layur, Ikan Tembang, Penyedap Rasa Alami, Proporsi.



UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
PANITIA SKRIPSI MAHASISWA

Jl. Adisucipto Oesapa – P.O. Box 147 – Kupang 85361 NTT
Telp.: 0380-881360 E-mail: fpkukaw@gmail.com

LAMPIRAN BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada hari ini Rabu tanggal Dua Puluh Lima bulan Januari tahun Dua Ribu Dua Puluh Tiga bertempat di Ruang Ujian Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW telah diadakan ujian skripsi untuk melengkapi persyaratan guna memperoleh gelar SARJANA (SI) terhadap mahasiswa :

Nama : Siti Zakiah Nubatonis
NIM : 18390014
Prodi : Teknologi Hasil Perikanan
Judul Skripsi : Studi Proporsi Daging Ikan Layur (*Trichiurus sp.*) dan Ikan Tembang (*Sardinella sp.*) Sebagai Bahan Penyedap Rasa.

Mahasiswa yang bersangkutan sudah dinyatakan **LULUS/TIDAK LULUS** dalam ujian tersebut dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Skripsi harus diperbaiki sesuai dengan usul / saran Tim Penguji.
2. Skripsi sudah diperbaiki dan ditanda tangani oleh Tim Penguji selambat- lambatnya tiga bulan dari tanggal ujian dan apabila pada tanggal tersebut tidak dipenuhi maka ujian sarjana dinyatakan batal dan karena itu harus diulang.
3. Penyerahan skripsi yang telah diperbaiki menjadi syarat untuk yang bersangkutan dapat diwisuda.

Mahasiswa yang bersangkutan Tim Penguji ,

Ketua : Prof. Ir. S. Berhimpon, M.S. M.App.Sc, Ph.D

Anggota: Mada M. Lakapu, S.Si, M.Si

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

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



Siti Zakiah Nubatonis

Kupang, 20 Januari 2023

Ketua Tim Penguji

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Umbu

NIDK. 89 80 22 00 21



Prof. Ir. S. Berhimpon, M.S. M.App.Sc, Ph.D
NIDK. 89 80 22 00 21