

**STUDI PROFIL KAKI NAGA DARI SURIMI IKAN CAKALANG
(*Katsuwonus pelamis*) YANG DIPROSES DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG UBI JALAR UNGU**

SKRIPSI

Oleh

STIFANY OLYVIA NABUNOME

NIM: 18390018



FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA

KUPANG

2024

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam 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 melepaskan gelar sarjana Perikanan dengan rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum dipengadilan.

Kupang, Juli 2024

Yang membuat pernyataan



STIFANY OLYVIA NABUNOME
NIM. 18390018

**STUDI PROFIL KAKI NAGA DARI SURIMI IKAN CAKALANG
(*Katsuwonus pelamis*) YANG DIPROSES DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG UBI JALAR UNGU**

SKRIPSI

OLEH

STIFANI OLYVIA NABUNOME

NIM. 18380018

*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 ARTHA WACANA**

KUPANG

2024

LEMBARAN PENGESAHAN

PADA HARI JUMAT 26 JULI 2024
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN UKAW

TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL:

“STUDI PROFIL KAKI NAGA DARI SURIMI IKAN CAKALANG
(*Katsuwonus pelamis*) YANG DIPROSES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
UBI JALAR UNGU”

DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI

OLEH:

NAMA : STIFANY OLYVIA NABUNOME
NIM : 18390018
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

TIM PEMBIMBING

PEMBIMBING I

Dr. Ir. AYUB U. J. MEKONG, M.Si
NIDN. 0821046601

2ⁿ. PEMBIMBING II

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

TIM PENGUJI

PENGUJI I

YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si
NIDN. 0809078301

2ⁿ. PENGUJI II

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

MENGETAHUI

3ⁿ. KETUA PROGRAM STUDI
MANAJEMEN SUMBERDAYA
PERAIRAN

DEWI S. GADI, S.Pi, M.Si
NIS/NIDN. 16.41.14.04/0801128802



WILSON L. FISERA, S.Pi, M.Si, Ph.D
NIS/NIDN. 16.41.98/0802047001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas karunia-Nya sehingga penyusun dan penulisan skripsi ini dapat berjalan dengan baik. Skripsi ini berjudul “**Studi Profil Kaki Naga Dari Surimi Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Yang Di Proses Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu**”. Dibawah bimbingan: Dr.Ir. Ayub U.I Meko, M.Si dan Mada M. Lakapu, S.Si, M,Si. 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.

Skripsi ini membahas tentang pembuatan kaki naga menggunakan surimi ikan cakalang dengan penambahan tepung ubi jalar ungu kemudian dibuat dengan beberapa perlakuan yang berbeda dan diuji menggunakan variabel pengujian organoleptik, kadar air, kadar lemak dan kadar protrin.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga tulisan ini berguna bagi yang mendalami masalah yang erat kaitanya dengan materi yang disajikan dalam tulisan ini.

Kupang, Juli 2024

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas segala hikmat dan kasih karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis menyadari bahwa banyak pihak yang turut membantu dan mendorong sehingga skripsi ini dapat diselesaikan sebagaimana adanya. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus karena atas tuntunan dan rahmat-Nya sehingga penulis skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang beserta seluruh jajaran.
3. Bapak Wilson L. Tisera, S.Pi, M.Si, Ph.D selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, beserta staf yang telah membekali penulis dalam menyelesaikan studi, para karyawan yang setia membantu kelancaran administrasi.
4. Bapak Dr, Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si selaku Dosen (Pembimbing I) dan juga sebagai Dosen (Penasehat Akademik) yang dengan penuh kesabaran memberikan menasehati penulis selama menuntut ilmu di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW.
5. Ibu Mada M. Lakapu, S.Si.,M.Si Selaku dosen (Pembimbing II) yang sudah membimbing dan memberikan arahan dalam penulis skripsi ini.
6. Bapak Yunaldi H. Teffu, S.Pi, M.Si, sebagai Dosen (Penguji I) dan sebagai (wakil dekan III) yang sudah memberikan usulan dan saran yang baik dalam penulisan skripsi ini

7. Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi, M.,Si sebagai Dosen (Penguji II) dan juga sebagai Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang sudah memberikan usulan dan saran yang baik dalam penulisan skripsi ini
8. Bapak/Ibu Dosen yang memberikan pelajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik Bapak Dr, Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si, Ibu Ir. Welma Pesulima, MP; Bapak Dr. Ir. Yohanes Merryanto, M.Si; Bapak Dr. Alfred G.O. Kase, S.Pi, M.Si; Bapak Dr. Wilson L. Tisera, S.Pi, M.Si; Bapak Donny M. Bessie, S.Pi, M.Si; Bapak Rockie R. L. Supit, S.Pi, M.Si; Ibu Fanny I. Ginzal, S.Pi, M.Si; Bapak Imanuel J. Emola, S.Pi, M.Si; Ibu Beatrix M. Rehatta, S.Pi, M.Si; Ibu Ovie Ningsih, S.Pi, M.Si; Bapak Ady T. Langga, S.Pi, M.Sc; Bapak Isak Angwarmase; S.Pi, M.Si dan para Pegawai Tata Usaha (Ibu Juliana Giri, SH, Ibu Yun M. Ndun, kaka Michael Mone) yang setia membantu penulis dalam kelancaran administrasi kampus dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.
9. Bapak tersayang Zet Nabunome Mama Norlina Nuban, 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 melindungi selalu.
10. Kakak Randi Nabunome Adik Sendy Nabunome, Novendro Nabunome Dan Janetho Nabunome yang memberikan kasih sayang, dukungan dan doa selalu kepada penulis dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.
11. Keluarga Besar Nabunome Mukin dengan hati tulus penuh dukungan dan doa kepada penulis selama perkuliahan.
12. Sahabat Feholia Manubale yang selalu memberikan motivasi agar terus

berjuang hingga dapat meraih cita-cita untuk membahagiakan keluarga.

13. Teman-teman seperjuangan FPIK (THP) angkatan 2018 (Yudi Hamaduna, Feholia Manubame ,Halim Budiyanto, Agustina Tamoinya, Titin Rambu, Agnes Kerans, Hofni Ngine, Alsenius Ndaku Homba, Abia Kago, Ziti Zakya Nubatonis, Claudia Willi, Dedy Nalle, Godelipus Paying, Resmon Manefe, Marningsi Atty, Raztha Waton, Umbu Boy, Zakeos Tasuib.) dan masih banyak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas waktu, semangat dan kebersamaan seperti keluarga dalam memperjuangkan masa depan di FPIK UKAW Kupang.
14. Semua pihak yang dengan tulus berpartisipasi membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi namun tidak sempat disebutkan satu persatu. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih atas semua dukungan dan doa yang tidak dapat penulis balaskan untuk seluruh pengorbanan yang diberikan semoga Tuhan membalas kebaikan yang penulis terima selama ini.
15. Almamaterku yang tercinta.

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan pada tanggal 08 oktober 2001 di Soe dari pasangan Bapak ZET NABUNOME dan Ibu NORLINA NUBAN. Penulis merupakan anak kedua dari lima bersaudara. Pada tahun 2005 penulis memulai pendidikan di Paud tunas daud dan pada tahun 2006 penulis melanjutkan sekolah dasar di SDI Soe Un dan tamat pada tahun 2012. Tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMPN 2 Soe dan tamat tahun 2015. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke sekolah menengah kejuruan SMKN 2 Soe dan tamat pada tahun 2018. Pada tahun yang sama penulis di terima sebagai mahasiswa Strata 1 (S1) pada Program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana melalui jalur masuk Perguruan Tinggi Swasta (UMPTS) dan pada tahun 2024 penulis berhasil menyelesaikan Pendidikan dengan baik pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana.

MOTTO

*KARENA IA TAHU JALAN HIDUPKU :
SEANDAINYA IYA MENGUJI AKU AKU
TIMBUL SEPERTI EMAS*

Skripsi ini ku persembahkan kepada:

- 1. Tuhan Yesus kristus**
- 2. Bapak dan mama (Zet Nabunome Dan Norlina Nabunome)**
- 3. Kaka Tersayang (Randi Nabunome) Dan Adik Tersayang (Susendy Nabunome , Novendro Nabunome Dan Janetho Nabunome)**
- 4. Almamater Tercinta**

DAFTAR ISI

COVER	
PERNYATAAN.....	ii
RINGKASAN	iii
SUMMARY	iv
HALAMAN JUDUL.....	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
RIWAYAT PENDIDIKAN	xi
MOTTO	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Hipotesis.....	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Deskripsi Dan Klasifikasi Ikan Cakalang.....	5
2.2. Komposisi Kimia Ikan Cakalang.....	7
2.3. Manfaat Ikan Bagi Tubuh Manusia	7
2.4 Surimi	8
2.5. Kaki Naga	9
2.6. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	11
2.7. Bahan Tambahan Kaki Naga.....	13
III METODOLOGI PENELITIAN.....	18
3.1. Waktu Dan Tempat Penelitian.....	18
3.2. Materi Penelitian.....	18

3.3. Metode Penelitian	19
3.4. Prosedur Penelitian	20
3.5. Variable Pengamatan	23
3.6. Analisis Data.....	25
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1.Uji Organoleptik	27
4.2. Kadar Air	37
4.3.Kadar Protein.....	39
4.4 Kadar Lemak	42
V PENUTUP.....	44
5.1. Kesimpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Ikan Cakalang (<i>Kotuwonu Pelamis</i>).....	5
2. Surimi Ikan Cakalang.....	8
3. Produk Kaki Naga Ikan.....	10
4. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	12
5. Denah Pengacakan.....	19
6. Grafik Parameter Kenampakan Kaki Naga Surimi Ikan Cakalang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	28
7. Gambar Produk Kaki Naga Dari Surimiikan Cakalng.....	29
8. Grafik Parameter Bau Kaki Naga Surimi Iksn Cakalang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	31
9. Grafik Parameter Tekstur Kaki Naga Surimi Ikan Cakalang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	33
10. Grafik Parameter Rasa Kaki Naga Surimi Iksn Cakalang Denmgan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	35
11. Grafik Parameter Kadar Air Kaki Naga Surimi Iksn Cakalang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	38
12. Grafik Parameter Kadar Protrin Kaki Naga Surimi Iksn Cakalang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	40
13. Grafik Parameter Kadar Lemak Kski Naga Surimi Iksn Cakalang Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	43

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Persyaratan mutu keamanan surimi	9
2. SNI Kaki naga 7759:2013	11
3. Komposisi kimia tepung ubi jalar ungu	13
4. Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung kaki naga isurimi ikan dengan penambahan ubi jalar ungu.....	21
5. Data parameter kenampakan pengolahan kaki naga surimi ikan cakalng menggunakan tepung ubi jala ungu.....	27
6. Data parameter Bau pengolahan kaki naga surimi ikan cakalng menggunakan tepung ubi jala ungu.....	31
7. Data parameter Tekstur pengolahan kaki naga surimi ikan cakalng menggunakan tepung ubi jala ungu.....	32
8. Data parameter Rasa pengolahan kaki naga surimi ikan cakalng menggunakan tepung ubi jala ungu.....	34
9. Data parameter kadar air pengolahan kaki naga surimi ikan cakalng menggunakan tepung ubi jala ungu.....	37
10. Data parameter kadar protein pengolahan kaki naga surimi ikan cakalng menggunakan tepung ubi jala ungu.....	39
11. Data parameter kadar lemak pengolahan kaki naga surimi ikan cakalng menggunakan tepung ubi jala ungu.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Daftar istilah.....	48
2. Lembar organoleptic	50
3. Contoh perhitungan analisis keragaman pengujian organoleptic parameter kenampakan.....	51
4. Data parameter kenampakan kaki nagadari surimi ikan cakalang dengan penambahan tepung ubi jalar ungu	52
5. Hasil analisis keragaman terhadap parameter kenampakan.....	52
6. Data parameter bau kakai naga surimi ikan cakalang dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.....	52
7. Hasil analisis keragaman terhadap parameter bau	52
8. Data parameter tekstur kaki naga dari surimi ikan cakalang dengan penambahan tepung ubi jalar ungu	53
9. Hasil analisis keragaman terhadap parameter tekstur	53
10. Data parameter rasa kaki naga dari surimi ikan cakalang dengan penambahan tepung ubi jalar ungu	53
11. Hasil analisis keragaman terhadap parameter rasa.....	53
12. Data parameter kadar air kaki naga dari surimi ikan cakalang dengan penambahan tepung ubi jalar ungu	53
13. Hasil analisis keragaman terhadap parameter kadar air	54
14. Hasil uji beda nyata jujur (BNJ) parameter kadar air.....	54
15. Data parameter kadar protein kaki naga dari surimi ikan cakalang dengan penambahan tepung ubi jalar ungu	54
16. Hasil analisis keragaman terhadap parameter kadar protein	54
17. Hasil uji beda nyata jujur (BNJ) kadar protein	55
18. Data parameter kadar lemak kaki naga dari surimi ikan cakalang dengan penambahan tepung ubi jalar ungu	55
19. Hasil analisis keragaman terhadap parameter kadar lemak Hasil uji beda nyata jujur (BNJ) kadar lemak	55
20. Hasil Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) Kadar Lemak.....	55

21 Lampiran Gambar 56