

**PROFIL IKAN MBARASE YANG DIPRODUKSI OLEH MASYARAKAT
DI DESA PAGA, KECAMATAN PAGA, KABUPATEN SIKKA**

SKRIPSI

Oleh

FRANSISKA WUNU BUNGA

NIM. 20390015



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

KUPANG

2025

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan disuatu perguruan tinggi. Sepanjang pengetahuan saya, juga terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila dalam Skripsi ini ternyata ditemukan publikasi, jiplakan (plagiat) dari Skripsi/Tesis/Disertai orang lain/institusi lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar sarjana perikanan dengan penuh rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum di pengadilan.

Kupang, 12 Februari 2025

Yang membuat pernyataan,



Fransiska Wunu Bunga

NIM. 20390015

**PROFIL IKAN MBARASE YANG DIPRODUKSI OLEH MASYARAKAT
DI DESA PAGA, KECAMATAN PAGA, KABUPATEN SIKKA**

SKRIPSI

Oleh

FRANSISKA WUNU BUNGA

NIM. 20390015

*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 ARTHA WACANA**

KUPANG

2025

LEMBARAN PENGESAHAN

PADA HARI INI R A B U , 12 FEBRUARI 2025
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRPSI FAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN UKAW
TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL :

PROFIL PRODUK IKAN MBARASE YANG DIPRODUKSI OLEH
MASYARAKAT DI DESA PAGA, KECAMATAN PAGA, KABUPATEN
SIKKA

DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN PENGUJI
OLEH

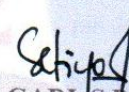
NAMA : FRANSISKA WUNU BUNGA
NIM : 20390015
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

TIM PEMBIMBING

PEMIMBING I

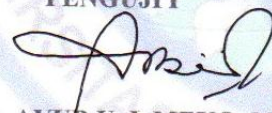

YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si
NUPTK. 6941761662130202

PEMBIMBING II

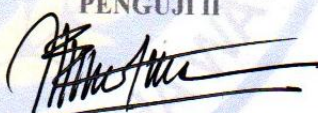

DEWI S. GADI, S.Pi, M. Si
NUPTK. 5547766667230283

TIM PENGUJI

PENGUJI I


Dr. Ir. AYUB U. I. MEKO, M. Si
NUPTK. 5763744645131162

PENGUJI II


Dr. Ir. WELMA PESULIMA, MP
NUPTK. 3352745646230113

MENGETAHUI

KETUA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN


YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si
NUPTK. 6941761662130202

DEKAN
FAKULTAS PERIKANAN
DAN ILMU KELAUTAN


WILSON L. YISERA, S.Pi, M.Si, Ph.D
NUPTK. 0734748649130132

KATA PENGANTAR

Skripsi ini karya ilmiah bersirat bagi setiap mahasiswa dilingkungan Universitas Kristen Artha Wacana (UKAW). Sebagai mahasiswa yang harus menyelesaikan studi, maka penelitian dalam melakukan penulisan skripsi ini dilakukan. Karena itu penulis memenjatkan puji dan syukur kehadiran Tuhan yang maha kuas, karena atas anugerah penyertaan-nya, penulis dapat melakukan penelitian dengan judul **“Profil Ikan Mbarase yang Diproduksi oleh Masyarakat di Desa Paga, Kecamatan Paga, Kabupaten Sikka”** dapat diselesaikan dengan baik.

Skripsi ini memuat tentang produk ikan mbarase yang difermentasi menggunakan garam. Skripsi ini menambah informasi tentang fermentasi ikan. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis tidak dapat membalas budi baiknya dengan sesuatu yang indah ataupun berharga selain ucapan syukur dan doa semoga semua yang telah berkontribusi diberkati Tuhan.

Kupang, 12 Februari 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Selesainya skripsi ini disadari oleh karena peran serta banyak pihak, untuk itu pada kesempatan ini perkenankan penulis mengucapkan terimakasih kepada mereka yang telah banyak membantu yaitu :

1. Tuhan Yesus dan Bunda Maria karena atas tuntunan dan penyertaan-Nya sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Bapak Wilson L. Tisera S.Pi,M.Si,Ph.D. sebagai Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.
3. Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi.,M.Si. selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan sekaligus Dosen Pembimbing I yang selalu mensupport dan memberikan arahan kepada penulis selama menjalankan penulisan skripsi ini.
4. Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II sekaligus Dosen Penasehat Akademik yang sudah membimbing dan memberikan arahan dalam penulisan skripsi ini.
5. 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.
6. Ibu Dr. Ir. Welma Pesulima. MP. sebagai Dosen Penguji II yang sudah memberikan usulan dan saran yang baik dalam penulisan skripsi ini.
7. Bapak/Ibu Dosen yang memberikan pelajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik (Bapak Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M.Sc, Pak Wilson Tisera, S.Pi,M.Si,Ph.D; Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si; Ibu Mada M. Lakapu, S.Si,M.Si; Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi,M.Si; Ibu Welma Pesulima, MP; Ibu Ovie Ningsih, S.Pi,M.Si;

Pak Alfred G.O. Kase, S.Pi,M.Si; Pak Rockie Supit, S.Pi,M.Si; Bapak Donny M. Bessie, S.Pi, M.Si; Pak Imanuel Emola, S.Pi,M.Si; Bapak Dr.Ir. Yohanes Merryanto, M.Si; Dr. Fanny I. Ginzel, S.Pi, M.Si; Ibu Beatrix M. Rehatta, S.Pi,M.Si; Bapak Adi 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. Ndoen, Kakak Michael Mone) yang setia membantu penulis dalam kelancaran administrasi kampus dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.

8. Dengan segala hormat dan cinta, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang tua saya, bapak Kristianus Ketu dan Ibu Martha Dari, terima kasih atas kasih sayang, dukungan dan doa yang tiada henti, yang selalu menyertai saya dalam setiap langkah perjuangan ini. Tanpa cinta dan pengorbanan dari bapak dan ibu, saya tidak akan mampu melewati segala tantangan dalam menyusun skripsi ini. Semoga segala kebaikan yang telah bapak dan ibu berikan kepada saya, dibalas dengan kebahagiaan dan keberkahan yang tak terhingga. Terima kasih atas segala pengorbanan dan kepercayaan yang diberikan kepada saya.
9. Saudara kandung saya, Fransiskus B. Siku, Fransiska A. Laru, Natalius Y. Jango, saudara ipar Agustina Ndari, dan saudara ipar Roberto S. Martinez, yang selalu memberikan dorongan dan motivasi hingga penulis bisa ke tahap ini. Semoga selalu diberkati dan diberikan kesehatan.
10. Kepada keponakan-keponakan tercinta Agnes W. Ndari, Oktaviandra D. Sona, Nikholaus A. Martinez dan Maristela W. Sea terima kasih atas kelucuan-kelucuan kalian yang memberikan penulis semangat dan

senang sehingga penulis semangat untuk mengerjakan skripsi ini sampai selesai.

11. Kepada Oma Wihelmina Mea, yang selalu memberikan doa, dukungan dan motivasi kepada penulis.
12. Kepada Joni Rihi Kana dan Septe Djara sebagai bentuk terima kasih yang tulus atas kebaikan hati dan dukungan yang telah diberikan. Laptop yang dipinjamkan bukan hanya sekedar alat, tetapi menjadi saksi perjalanan panjang dalam menyusun setiap kata dan halaman dalam skripsi ini. Semoga kebaikan yang diberikan mendapatkan balasan yang berlipat ganda. Terima kasih atas segala pengertian, kesabaran dan kepercayaan yang telah diberikan selama proses ini.
13. Teman-teman seangkatan saya, Ros, Meti, Inka, Rensi, Putri, Dian, Lidia, Veron, Engge, Devid, Natalia, Tias, Yuni, Marni, Robi, Marten dan Ice, yang selalu memberikan semangat untuk mengerjakan skripsi ini sampai selesai.
14. Teman-teman Asrama Celova yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada saya dalam menyelesaikan skripsi.
15. Terima kasih untuk diriku yang telah bekerja keras, meskipun banyak rintangan yang datang. Terima kasih atas ketekunan, kesabaran, dan semangat ada di setiap hari selama menyusun skripsi ini.

Kiranya Tuhan yang Maha Kuasa membalas segala kebaikan Bapak / Ibu dan saudara/i yang telah membantu penulis, Tuhan memberkati.

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan pada tanggal 10 Juni 1999 di Lekebai dari pasangan Bapak Kristianus Ketu dan Ibu Martha Dari. Penulis merupakan anak ketiga dari empat bersaudara. Pada tahun 2008 penulis masuk di Sekolah Dasar Katolik Mokekapa dan tamat pada tahun 2014. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama Yappenthom II Dan tamat pada tahun 2017. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan Sekolah Menengah Kejuruan

Pelayaran Yappen Rays, Maumere dan tamat pada tahun 2020. Pada tahun 2020 penulis diterima sebagai mahasiswa Program Sarjana Strata 1 (S1) pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, melalui jalur Ujian Masuk Perguruan Tinggi Swasta (UMPTS). Penulis berhasil menyelesaikan pendidikan dengan baik pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang pada tahun 2025.



*“Dalam setiap tantangan,
aku menemukan kekuatan melalui
iman dan doa”.*

Skripsi Ini Kupersembahkan Kepada :

- 1. Tuhan Yesus dan Bunda Maria*
- 2. Bapak Kristianus Ketj*
- 3. Mama Martha Dari*
- 4. Almamater Tercinta*

DAFTAR ISI

Judul	Teks	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.....		xi
DAFTAR TABEL.....		xii
DAFTAR GAMBAR		xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....		xv
BAB I PENDAHULUAN.....		1
1.1 Latar Belakang		1
1.2 Rumusan Masalah		4
1.3 Tujuan		4
1.4 Manfaat		4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Karakteristik Ikan Baronang	5
2.2 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Baronang	5
2.3 Komposisi Kimia Ikan Baronang.....	7
2.4 Penggaraman	8
2.5 Fermantasi	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Materi Penelitian	14
3.3. Metode Penelitian	15
3.4 Prosedur Penelitian	16
3.5 Variabel Penelitian	17
3.5 Uji Proksimat.....	18
3.6 Analisis Data	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Proses Pengolahan Ikan Mbarase.....	22
4.2 Nilai Organoleptik.....	24
4.3 Kadar Air	30
4.4 Kadar Protein.....	31
4.5 Kadar Abu	33
4.10 Kadar Lemak	35
11. Karbohidrat.....	36
BAB V PENUTUP	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Komposisi Kimia Ikan Baronang	7
2.	Data Hasil Uji Organoleptik Kenampakan Produk Ikan Mbarase	24
3.	Data Hasil Uji Organoleptik Aroma Produk Ikan Mbarase	26
4.	Data Hasil Uji Organoleptik Tekstur Produk Ikan Mbarase	27
5.	Data Hasil Uji Organoleptik Rasa Produk Ikan	29
6.	Nilai Kadar Air Produk Ikan Mbarase.....	30
7.	Nilai Kadar Protein Produk ikan Mbarase.....	31
8.	Nilai Kadar Abu Produk Ikan Mbarase	33
9.	Nilai Kadar Lemak Produk Ikan Mbarase	35
10.	Nilai Karbohidat Produk Ikan Mbarase	37

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Ikan Baronang	5
2.	Produk Ikan Mbarase Dalam Toples.....	23
3.	Skema Proses Produksi Ikan Mbarase	23

LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Daftar Pertanyaan	48
2.	Lembar Penilaian Organoleptik	50
3.	Daftar Istilah	51
4.	Penilaian Organoleptik Kenampakan.....	52
5.	Penilaian Organoleptik Aroma	55
6.	Penilaian Organoleptik Tekstur	58
7.	Penilaian Organoleptik Rasa	61
8.	Hasil Pengujian Kadar Air, Protein, dan Lemak	64
9.	Dokumentasi Penelitian dan wawancara di Desa Paga dan Penelitian di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana.....	68