

**ANALISIS KUALITAS ABON IKAN LELE ASAP YANG DISIMPAN
DENGAN KEMASAN BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh

ANGGRENI R. KARAJI

NIM. 20390002



FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA

KUPANG

2025

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan disuatu perguruan tinggi. Sepanjang sepengetahuan 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. Disertai orang lain/instusi lain. Maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar Sarjana Perikanan dengan penuh rasa tanggung jawab serta dituntut secara hukum di Pengadilan.

Kupang, Maret 2025

Yang Membuat Pernyataan



ANGGRENI R. KARAJI
NIM. 20390002

**ANALISIS KUALITAS ABON IKAN LELE ASAP YANG DISIMPAN
DENGAN KEMASAN BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh

ANGGRENI R. KARAJI

NIM. 20390002

*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, RABU 03 MARET 2025
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN SKRIPSI FAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN UKAW
TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL :

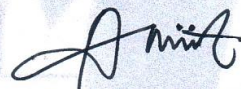
ANALISIS KUALITAS ABON IKAN LELE ASAP YANG DISIMPAN DENGAN
KEMASAN BERBEDA

DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN PENGUJI
OLEH

NAMA : ANGGRENI R. KARAJI
NIM : 20390002
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

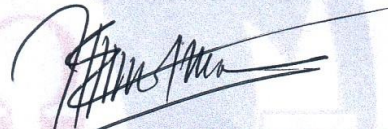
TIM PEMBIMBING

PEMBIMBING I



Dr. Ir. AYUB U. MEKO, M.Si
NUPTK. 5753744645131162

PEMBIMBING II



Dr. Ir. WELMA PESULIMA, MP
NUPTK. 3352745646230113

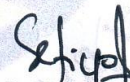
TIM PENGUJI

PENGUJI I



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

PENGUJI II



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

MENGETAHUI

KETUA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

DEKAN
FAKULTAS PERIKANAN
DAN ILMU KELAUTAN



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



WILSON TISERA, S.Pi, M.Si, Ph.D
NUPTK. 734748649130132

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas campur tangan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Analisis Kualitas Abon Ikan Lele Asap Yang Disimpan dengan Kemasan Berbeda” Dapat diselesaikan dengan baik.

Adapun tujuan disusunnya skripsi ini adalah sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana. Dalam skripsi ini, juga menjelaskan tentang pengaruh kombinasi perlakuan terhadap jenis kemasan yang berbeda terhadap abon ikan lele asap. Tersusunnya skripsi ini tentu bukan karena buah kerja keras penulis semata, melainkan juga atas bantuan berbagai pihak, untuk itu penulis ucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang membantu sehingga dapat terselesaikannya penulisan skripsi ini. Penulis menyadari akan berbagai kekurangan dalam penyusunan Hasil Penelitian ini, maka dengan kerendahan hati penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun guna perbaikan dan peningkatan yang lebih lanjut.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun Hasil Penelitian ini semoga Tuhan membalas budi baiknya.

Kupang, 03 Maret 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Selesainya skripsi ini 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 mendukung penulis selama menjalankan pendidikan di Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.
5. Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko. M.Si selaku Pembimbing I yang sudah memberikan kritik dan saran yang baik dalam penulisan skripsi ini dan penuh kesabaran membimbing dan menasehati penulis selama menuntut ilmu di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW.
6. Dr. Ir. Wema Pesulima, MP selaku Dosen Pembimbing II yang sudah membimbing dan memberikan arahan dalam penulisan skripsi ini.
7. Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.,Si selaku Penguji I yang sudah memberikan kritik dan saran yang membangun selama penulisan skripsi ini.
8. Ibu Dewi S.Gadi, S.Pi,M.Si selaku penguji II yang sudah memberikan kritik dan saran yang membangun selama penulisan skripsi ini.
9. Ayah tercinta Mikael U.K.Sabaora dan Ibu Tercinta Frederika R.K.Liga yang dengan sepenuh cinta 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.

10. Adik tersayang Reynaldo U.S.Jurumana, Joditron U.Libar dan Dirli Audit U.Ngailu J.Mara yang selalu memberikan dukungan semangat kepada penulis tiada kata lain selain ucapan terimakasih yang mendalam.
11. Bapak Umbu P.L.Dawa bersama Istri tercinta Mama Rambu Ana Intan dan Adik tersayang Umbu Aya yang merupakan orang tua kedua penulis di kota kupang yang selalu mendukung penulis dalam situasi apapun sampai penulis bisa menyelesaikan sidang skripsi, kiranya Tuhan selalu menopang dan memberkati selalu.
12. Bapak/Ibu Dosen yang memberikan pelajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik (Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si, Pak Wilson Tisera, S.Pi, M.Si, PhD; Bapak Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M.Sc; Ibu Mada M. Lakapu, S.Si, M.Si; Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si; Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si; 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; Ibu Vanny I. Ginzal, 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. Ndun, Kaka Michael Mone) yang setia membantu penulis dalam kelancaran administrasi kampus dari awal perkuliahan sampai akhir perkuliahan.
13. Keluarga besar Umarara Kupang: Bapa Haga, Elton, Tyo, Vito, Nyong, Lipus, Rilus, Ady, Ubes, Dewanti, Ambu waccu, dan Nina, yang selalu menemani dan membantu penulis, terimakasih atas waktu dan semangat yang diberikan dari awal perkuliahan hingga selesai.
14. Teman Terbaik (Kaka Tantri, Frengki, Aldi, Andre) 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.

15. Teman-teman seperjuangan FPIK (THP) angkatan 2020 (Rensi, Lidia, Marni, Marthen, Putri, Lairiche, Meti, Fransiska, Devidson, Rosa, Engge, Inka, Matias, Veron) dan teman-teman angkatan 2019 terimakasih atas waktu, semangat dan kebersamaan seperti keluarga dalam memperjuangkan masa depan di FPIK UKAW Kupang.

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 02 Februari 1997 di Analepa, Desa Umbu Kawolu, Kecamatan Umbu Ratu Nggay Barat dari pasangan Bapak Mikael U.K Sabaora dan Ibu Frederika R.K.Liga. Penulis merupakan anak Pertama dari Empat bersaudara.

Pada tahun 2006 penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Dasar Masehi Wairasa dan tamat pada tahun 2012. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Pertama Kristen Waibakul dan tamat pada tahun 2014. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Atas Kristen Waibakul dan tamat pada tahun 2016. Pada tahun 2020 penulis diterima sebagai mahasiswa 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). Selama kuliah di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan penulis pernah menjabat sebagai Koordinator Bidang Organisasi Senat Mahasiswa, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.

“ MOTTO ”

*“Titik TerendahMu akan Menjadi Cerita
Terbaikmu”*

(2 Korintus 12 : 9)

Skripsi ini ku persembahkan kepada:

- 1. Tuhan Yesus Kristus*
- 2. Diriku sendiri karena telah berjuang sejauh ini*
- 3. Bapak Michael U.K.Sabaora dan Ibu Frederika
R.K.Liga*
- 4. Alm. Yardo Iki*
- 5. Almaterku Tercinta*

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
PERNYATAAN.....	ii
RINGKASAN	iii
SUMMARY	iv
HALAMAN JUDUL.....	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH	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.....	3
1.4 Manfaat.....	3
1.5 Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Lele.....	5
2.2 Klasifikasi Ikan Lele	5
2.2.1 Morfologi Ikan Lele	7
2.2.2 Komposisi Ikan Lele	8
2.3 Abon Ikan	8
2.4 Bahan Tambahan.....	10
2.5 Kemasan	13
2.6 Penyimpanan	14
2.7 Organoleptik.....	16
2.8 Kadar air	18
2.9 Kadar Lemak.....	18

III. METODE PENELITIAN	20
3.1 Waktu Dan Tempat	20
3.2 Materi Penelitian	20
3.3 Metode Penelitian.....	21
3.4 Prosedur Penelitian.....	22
3.5 Variabel Penelitian	23
3.6 Analisis Data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Uji Organoleptik	26
4.2 Kadar Air	35
4.3. Kadar Lemak	37
V. PENUTUP.....	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Komposisi kimia Ikan Lele	8
2. Syarat Mutu Abon Berdasarkan SNI 7690:1:2013	10

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Ikan Lele (<i>clarias sp</i>)	6
2. Denah Pengacakan	22
3. Denah Proses Pembuatan Abon Ikan Lele	23
4. Grafik rata-rata parameter kenampakan produk abon ikan lele asap	27
5. Grafik rata-rata parameter produk bau abon ikan lele asap	29
6. Grafik nilai rata-rata tekstur abon ikan lele asap yang menggunakan Kemasan dan lama penyimpanan yang berbeda	32
7. Grafik rata-rata parameter rasa pada produk abon ikan lele asap yang dikemas secara berbeda dan lama penyimpanan	34
8. Grafik rata-rata kadar air produk abon Ikan lele asap yang dikemas secara berbeda dan lama penyimpanan	36
9. Grafik Rata-rata kadar lemak pada produk abon ikan lele asap yang dikemas secara berbeda dan lama penyimpanan	38

LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Daftar Istilah	45
2. Lembar Penilaian Sensori Abon Ikan Lele Asap	46
3. Contoh perhitungan Analisis keragaman pengujian pada Produk Abon ikan lele asap	47
4. Data rata-rata skor organoleptik kenampakan pada abon Ikan lele asap dari 0 hari-14 hari	48
5. Hasil Analisis keragaman Terhadap Parameter Kenampakan Abon Ikan lele asap	48
6. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan terhadap parameter kenam pakan Abon Ikan Lele Asap	49
7. Data Rata-rata Skor Organoleptik parameter bau abon ikan Lele asap dar 0 hari-14 hari	49
8. Hasil Analisis Keragaman Terhadap Parameter Bau pada Abon Ikan Lele Asap	49
9. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Terhadap Parameter Bau Pada Abon Ikan lele Asap.....	50
10. Data Rata-rata Skor Organoleptik parameter tekstur pada Abon ikan lele asap dari 0 hari-14 hari	50
11. Hasil Analisis Keragaman Terhadap Parameter Tekstur Abon Ikan lele Asap	50
12. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Terhadap Parameter Tekstur Abon Ikan Lele Asap	51
13. Data Rata-rata skor Organoleptik Rasa dari 0 hari-14 hari	51
14. Hasil Analisis Keragaman Terhadap parameter Rasa Abon Ikan lele Asap	51

15. Uji Jarak Berganda Duncan Terhadap Parameter Rasa Abon Ikan Lele Asap	52
16. Nilai analisis kadar air terhadap produk abon ikan lele asap Dari 0 hari-28 hari	52
17. Hasil Analisis Keragaman Terhadap Parameter Kadar Air Abon Ikan Lele Asap	52
18. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Terhadap keragaman uji Kadar air Abon Ikan Lele Asap	53
19. Nilai analisis kadar lemak terhadap produk abon ikan lele asap Dari 0 hari-28 hari	53
20. Hasil Analisis Keragaman Terhadap parameter Kadar Lemak Abon Ikan lele asap	54
21. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Terhadap keragaman uji Kadar lemak Abon Ikan Lele Asap	54
22. Dokumentasi Penelitian	55