

SKRIPSI

**PROPORSI DAGING IKAN TUNA TERHADAP SIFAT FISIK DAN
ORGANOLEPTIK KERUPUK UBI BAUMATA**



OLEH :

ALFONSIUS LEKI

15510046

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA**

KUPANG

2022

SKRIPSI

PROPORSI DAGING IKAN TUNA TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK UBI BAUMATA

Dipertimbangkan dan Disetujui oleh:

ALFONSIUS LEKI

NIM. 15510046

Telah di Pertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Hari Jumat, 11 Februari 2022

SUSUNAN DEWAN PENGGUJI

Pembimbing I

Pembimbing II

IR. MELKIANUS NITUMARA, MP
NIDN. 0814000000

REGESALIA BANOET, SP, MP
NIDN. 0812127091

Pengaji I

Pengaji II

IR. I.D.A.R.R. ADI, MP
NIDN. 0817066201

IR. SET MALELAK, M.Si
NIDN. 0819046301

Skripsi ini Telah Diterima Sebagai salah satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

MENGETAHUI
Fakultas Teknologi Pertanian UIR
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

IR. FREDRIK JULIUS HABA BUNGA, MP
NIDN. 0811016301



**UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

Jalan Adisucipto PO Box 147 Oesapa Kupang-NTT, E-Mail UKAW @kupang
Wasantara.go.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI
No.68/FTP-UKAW/M.7/II.2022

Pada hari ini Jumat, 11 Februari 2022 telah diadakan Ujian Skripsi bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dengan identitas sebagai berikut :

Nama : Alfonsius Leki
NIM : 15510046
Jur.Progdi : Teknologi Hasil Pertanian
Judul Skripsi: Proporsi daging Ikan Tuna Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk Ubi Baumata

Pembimbing : 1) Ir. Melkianus Nuhamara,MP 1).....
2) Regina I.M. BanoEt,SP.,MP 2).....

Penguji : 1) Ir.I.D.R.R..A.A. Adi,MP 1).....
2) Ir. Zet Malelak,MSi 2).....

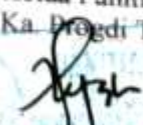
Dengan yudisium dinyatakan ~~LULUS~~/TIDAK LULUS dengan nilai mutlak :
.....nilai mutu/Aksara.....**)

Demikian Berita Acara ini dibuat.

Kupang, 04 Feberuari 2022

Mengetahui


Ir. Fredrik J. Haba Bunga,MP
NIDN. 0811016301

Ketua Panitia
Ka. Prodi THP

Dr. Lesybeth M. Nabatonis,STP.,M.Si
NIDN. 08071107301



UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA KUPANG

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

Jl. Adisucipto, Oesapa, Kupang-NTT. PO BOX 147

Telp/Fax. 0380-881677,881584

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Lengkap : Alfonsius Leki
Tempat Tanggal Lahir : Naas, 23 Maret 1993
Nim : 15510046
Semester : 14
Prodi : Teknologi Hasil Pertanian
Jenis Kelamin : Laki-laki

Dengan ini saya menyatakan semua nilai yang saya cantumkan dalam kartu hasil studi (KHS) dari semester 1 (satu) sampai dengan semester terakhir adalah benar-benar sesuai dengan nilai asli yang dikeluarkan oleh dosen/ fakultas teknologi pertanian UKAW. Apabila yang saya tulis di KHS dari semester 1 (satu) sampai dengan semester akhir tidak sesuai dengan nilai yang dikeluarkan oleh dosen/ fakultas teknologi pertanian, maka saya bersedia tidak diwisudakan dan atau Ijazah S1 ditahan oleh fakultas sampai proses permasalahan selesai.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan keadaan sadar tanpa dipaksa oleh pihak manapun.

Mengesah Dekan FFP
Ir. Fredrik Julius Haba Bunga, MF
NIDN : 0811016301

ACC

1. Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
2. Bersangkutan



Kupang, 17 Februari 2022

Yang Bersangkutan

Alfonsius Leki

Nim : 15510046

UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA KUPANG
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN



Jl. Adisucipto, Oesapa, Kupang-NTT. PO BOX 147
Telp/Fax. 0380-881677,881584


PERNYATAAN KEASLIAN

Yang tertanda tangan dibawah ini :

Nama : Alfonsius Leki
Nim : 15510046
Progdi : Teknologi Hasil Pertanian
Alamat : Oesapa

Dengan ini menyatakan sesungguhnya dan oenuh kesadaran bahwa penulisan skripsi yang berjudul “ **Proporsi Daging Ikan Tuna Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Kerupuk Ubi Baumata**” merupakan hasil karya tulis sendiri untuk memperoleh gelar Sarjana. Adapun kutipan-kutipan dari para ahli yang saya gunakan dalam tulisan ini dimuat pada lembaran daftar pustaka

Kupang, Februari 2022
Yang membuat pernyataan


Alfonsius Leki
Nim:1551004

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran TUHAN yang MAHA ESA, karena berkat dan penyertaannya, penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “ **Proporsi Daging Ikan Tuna Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Kerupuk Ubi Baumata**”. Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada beberapa:

1. Bapak Dr. Ayub U. I. Meko, M.Si selaku rektor UKAW.
2. Dekan fakultas teknologi pertanian UKAW, Ir. Fredrik Julius Haba Bunga, MP.
3. Bapak Ir. Melkianus Nuha Mara, MP dan Ibu Regina I. M. Banoet, SP.MP selaku pembimbing 1 dan 2, yang telah membimbing, mengarahkan dan memotivasi penulis selama menyusun tugas akhir.
4. Seluruh staf dosen FTP- UKAW yang telah mengajar dan mendidik penulis selama di bangku perguruan tinggi.
5. Para karyawan FTP-UKAW Kupang yang telah melayani penulis selama di bangku pendidikan.
6. Ibu Dr. Lesybeth M. Nubatonis, S.TP, M.Si selaku ketua program studi THP.
7. Ibu Ir. I. D. A. A. R. R. Adi, MP selaku Dosen Panehat Akademik.
8. Ibu Ir. I. D. A. A. R. R. Adi, MP dan Bapak Ir. Zet Malelak, M.Si selaku penguji 1 dan 2.
9. Orang tua dan saudara-saudara yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis.
10. Teman-teman seperjuangan progm studi teknologi hasil pertanian dan mekanisasi pertanian tahun angkatan 2015.
11. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari kesempurnaan oleh karena itu segala kritik dan saran dari berbagai pihak guna menyempurnakan skripsi ini penulis terima dengan lapang dada.

MOTTO
TIDAK ADA KEBERHASILAN TANPA USAHA
DAN KERJA

PERSEMBAHAN

Karya ini kupersembahkan kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberi kehidupan, kekuatan, dan hikmat.
2. Kedua orang tua tercinta Bapak Salomon Leki, dan Mama Kristina Tahu, sebagai bentuk bakti, hormat dan rasa terima kasih yang tak terhingga kupersembahkan karya kecil ini kepada Bapak dan Mama yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada batas. Sehingga penulis bisa menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi, terima kasih Bapak dan Mama.
3. Saudara-saudari terkasih yang sangat berjasa selama saya berada dibangku kuliah.
4. Dosen pembimbing tugas akhir Bapak Ir. Melkianus Nuha Mara, MP dan Ibu Regina I. M. Banoet, SP.MP terima kasih sudah sangat membantu, mengajari, membimbing penulis selama ini dalam menyelesaikan skripsi.
5. Teman-teman kos kaka adik yang selalu memberi motivasi dan dukungan kepada penulis;
6. Untuk semua sahabat yang selalu memberikan dukungan dan motivasi.
7. Untuk almamater tercinta Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.



RIWAYAT PENULIS

Nama lengkap penulis Alfonsius Leki lahir di Malaka pada tanggal 23 Maret 1993. Anak pertama dari 6 bersaudara.

Hasil pernikahan Bapak Salomon Leki dan Mama

Kristina Tahu, pada tahun penulis mengikuti pendidikan

2001, penulis mengikuti pendidikan di sekolah dasar gmit

maktihan dan selesai tahun 2007. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan

pendidikan pada sekolah menengah pertama Negeri 1 Malaka Barat dan selesai

pada tahun 2010. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan pada

sekolah menengah atas Negeri 1 Malaka Tengah dan selesai pada tahun 2013.

Tahun 2015 penulis melanjutkan pendidikan diperguruan tinggi swasta tepatnya

di Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dan diterima sebagai mahasiswa di

fakultas Teknologi Pertanian, jurusan Teknologi Hasil Pertanian, program studi

Teknologi Hasil Pertanian.

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	
SURAT PERNYATAAN	
SURAT PERNYATAAN	
MOTTO	
PERSEMBAHAN	
RIWAYAT PENULIS	
ABSTRAK	
DAFTAR ISI	
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
1.1 Rumusan Masalah	3
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Kegunaan Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Tuna	4
2.2 Manfaat Ikan Tuna	4
2.3 Kerupuk	6
2.3.1 Bahan Tambahan Pembuatan Kerupuk	6
2.4 Ubi Kayu	7
2.5 Organoleptik	7
2.6 Dasar Penelitian	8
2.7 Penelitian Pendukung	8
2.8 Hipotesa	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	12
3.2 Bahan dan Alat	12
3.3 Metode Penelitian	12
3.4 Pengacakan Dena Percobaan	13

3.5 Metode dan Analisis Matematis	13
3.6 Persiapan dan Pelaksanaan Penelitian	13
3.7 Prosedur Kerja	14
3.8 Variabel Pengamatan Uji Organoleptik	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Pengujian Organoleptik	18
BAB V PENUTUP	23
5.1 Kesimpulan	23
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24

