

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI NUGGET
SURIMI IKAN RUCAH**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar sarjana
pendidikan pada program studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan



Septyan Haddad

1902011

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

KAMPUS DAERAH SERANG

2023

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI NUGGET
SURIMI IKAN RUCAH**

Oleh
Septyan Haddad

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan Kelautan dan Perikanan

©Septyan Haddad

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruh atau sebagian, dengan dicetak ulang,
difoto copy, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh

Nama : Septyan Haddad
NIM : 902011
Program Studi : Pendidikan Kelautan dan Perikanan
Judul Skripsi : Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget
Surimi Ikan Rucah

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang.

DEWAN PENGUJI

Penguji I : Ferrry Dwi Cahyadi, S.Pd., M.Sc.
NIPT. 920171219900902101

Penguji II : Ahmad Beni Rouf, S.Pi., M.Si.
NIPT. 920230219950723201

Penguji III : Yulda, S.Pd., M.Pd
NIPT. 920230219950723201

Ditetapkan di : Serang

Tanggal : 28 Desember 2023

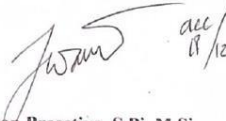
HALAMAN PERSETUJUAN

SEPTYAN HADDAD

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI NUGGET SURIMI
IKAN RUCAH

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I,



Himawan Prasetyo, S.Pi., M.Si.

NIP. 920200819890313102

Pembimbing II, *acc*




Mad Rudi, M.Si.

NIP. 920200819900322101

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Kelautan dan Perikanan



Eri Dwi Cahyadi, S.Pd., M.Sc.
NIP. 920171219900902101

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh. Puji syukur atas Kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang telah penulis buat dengan judul “Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Surimi Ikan Ruchah”. Skripsi ini berisi penelitian yang penulis lakukan terkait formulasi nugget surimi ikan ruchah dan menjadi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Kelautan dan Perikanan. Pembuatan skripsi ini dibuat dengan kemampuan maksimal penulis dan mendapat bantuan dari berbagai pihak sehingga penyusunan skripsi ini lancar dengan hasil yang maksimal. Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dan ikut berkontribusi dalam penelitian hingga penyusunan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca untuk menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi yang telah dibuat dapat berguna bagi para pembaca.

Serang, 30 November 2023



Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah *rabbil'alamin*, rasa syukur yang dalam kepada Allah SWT karena dengan kasih sayang dan kemurahan-Nya penulis dapat bisa menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Surimi Ikan Rucah”. Dalam merumuskan dan menyusun proposal skripsi ini sehingga dapat diselesaikan tentunya melibatkan banyak pihak yang telah memberikan doa, bimbingan, nasihat dan dukungan, baik moril maupun materil kepada penulis. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan ketulusan dan kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat.

1. Bapak Prof. Dr. M. Solehuddin, M.Pd., MA sebagai Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Bapak Dr. Supriadi, M.Pd., sebagai Direktur Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang.
3. Dr. Iik Nurulpaik, M.Pd. Sebagai wakil direktur kemahasiswa
4. Dr. Yulianti Fitrianti, M.SN. Sebagai wakil direktur sumber daya keuangan dan umum.
5. Bapak Ferry Dwi Cahyadi, M.Sc selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan Universitas Pendidikan Indonesia.
6. Bapak Himawan Prasetyo, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan bimbingan, dorongan dan petunjuk baik di bangku perkuliahan sampai dengan tahun terakhir penulis menempuh Pendidikan Sarjana.
7. Bapak Himawan Prasetyo, M.Si dan Mad Rudi, M.Si selaku pembimbing skripsi yang telah memberikan masukan, kritik dan saran yang membangun untuk penulis serta kesediaan waktu yang telah diberikan selama proses penelitian hingga penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan.
8. Jajaran dosen Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan yang telah banyak memberikan ilmu dan arahan selama menempuh Pendidikan Sarjana

9. Ibu Hana Azalia, S.Pd. selaku Laboran Laboratorium Sumberdaya Universitas Pendidikan Indonesia Kampus Serang yang membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian untuk kepentingan data skripsi
10. Bapak Ujang Djuanda dan Ibu Desyrachmaniar sebagai orangtua penulis serta segenap keluarga besar yang telah memberikan doa, bimbingan, motivasi, kepercayaan dan kesempatan penulis untuk bisa menyelesaikan kuliah dengan tepat waktu.
11. Athayya Shaheera sebagai pendorong penelitian penulis yang telah membantu dan memberikan motivasi selama proses penelitian maupun penyusunan skripsi.
12. Novita, Zaelani, Syahrul sebagai rekan penelitian penulis yang telah membantu dan memberikan motivasi selama proses penelitian maupun penyusunan skripsi.
13. Mahasiswa pendidikan kelautan dan perikanan angkatan 2023 kelas A dan B yang berkontribusi dalam penelitian hingga penyusunan skripsi sebagai panelis.
14. Teman-teman Marlin Angkatan 2019 yang sudah membantu dan menyemangati saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini memiliki banyak manfaat bagi para pembaca.

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI NUGGET
SURIMI IKAN RUCAH**

Oleh:

Septyan Haddad

*Program Studi Pendidikan Kelautan dan Perikanan, Kampus Daerah Serang
Universitas Pendidikan Indonesia*

Pembimbing:

Himawan Prasetyo, M.Si

Mad Rudi, M.Si.

ABSTRAK

Salah satu upaya peningkatan konsumsi ikan yaitu dengan diversifikasi produk perikanan. Inovasi produk dapat diolah menjadi makanan populer seperti nugget. Ikan rucah adalah limbah ikan hasil tangkapan nelayan yang tidak layak untuk dijual di pasaran sehingga cenderung dibagi-bagikan kepada warga masyarakat dekat tempat pendaratan ikan, atau dijual dengan harga sangat murah. Penganekaragaman atau diversifikasi olahan hasil perikanan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Nugget ikan merupakan salah satu jenis dari sekian banyak produk olahan perikanan. Surimi merupakan istilah dalam bahasa Jepang untuk daging lumat dan jaringan yang akan dicuci. karakteristik kimia pada nugget ikan tuna semua parameter kimia (kadar protein 15,96–17,60%, kadar lemak 3,65–8,35%, kadar abu 1,60–1,90% dan kadar karbohidrat 8,07–14,83%) memenuhi Standar Nasional Indonesia kecuali kadar air (61,60–66,07%). Lalu pada ikan rucah jenis ikan juwi dengan formulasi ikan dan tepung terbaik memiliki kadar air 58,99%, kadar abu 1,5%, kadar lemak 1,11% kadar protein 8,55% dan karbohidrat sebesar 29,85

Kata kunci: Diversifikasi, Nugget, Organoleptik, Proksimat, Surimi

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AND NUTRITIONAL VALUE
OF TRUCAH SURIMI FISH NUGGETS**

By:

Septyan Haddad

*Marine and Fisheries Educational Study Program, Regional Campus in Serang
Indonesian University of Education*

Mentor:

Himawan Prasetyo, M.Si

Mad Rudi, M.Si.

ABSTRACT

One effort to increase fish consumption is by diversifying fishery products. Product innovation can be processed into popular foods such as nuggets. Trash fish is waste fish caught by fishermen that is not suitable for sale on the market, so it tends to be distributed to residents near the fish landing site, or sold at very cheap prices. Diversification or diversification of processed fishery products is one effort to increase fish consumption in society. Fish nuggets are one type of many processed fishery products. Surimi is a Japanese term for crushed meat and tissue to be washed. Chemical characteristics of tuna fish nuggets are all chemical parameters (protein content 15.96–17.60%, fat content 3.65–8.35%, ash content 1.60–1.90% and carbohydrate content of 8.07–14.83%) meets Indonesian National Standards except for water content (61.60–66.07%). Then in the trash fish, juwi fish with the best fish and flour formulation has a water content of 58.99%, ash content of 1.5%, fat content of 1.11%, protein content of 8.55% and carbohydrates of 29.85%.

Keyword:

Diversification, Nugget, Organoleptic, Proximate, Surimi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HAK CIPTA.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
1.5 Struktur Organisasi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kajian Teori	7
2.1.1 Perikanan Tangkap.....	7
2.1.2 Ikan Rucah	8
2.1.3 Surimi	12
2.1.4 Diversifikasi Produk Hasil Perikanan.....	18
2.1.5 <i>Nugget</i>	19
2.1.6 Organoleptik	24
2.1.7 Analisis Proksimat.....	26
2.2 Penelitian Terdahulu	30

2.3	Kerangka Berpikir	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		36
DAFTAR ISI		
3.1	Jenis Penelitian	36
3.2	Desain Penelitian	36
3.3	Patisipan	37
3.4	Populasi dan Sampel	37
3.5	Waktu dan Lokasi Penelitian	37
3.6	Alat dan Bahan	38
3.7	Prosedur Penelitian.....	38
3.8	Teknik Pengumpulan Data.....	42
3.9	Teknik Analisis Data.....	43
3.10	Alur Penelitian.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		45
4.1	Hasil Uji Organoleptik Nugget Ikan Rucah	45
4.2	Penentuan Formulasi Terpilih Nugget Ikan Rucah.....	53
4.3	Hasil Analisis Proksimat Nugget Ikan Rucah	55
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI		62
5.1	Simpulan	62
5.2	Implikasi.....	62
5.3	Rekomendasi.....	63
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN		70

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Ikan Kuniran	10
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Ikan Coklatan	11
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Nugget Ikan.....	22
Tabel 2. 4 Tabel Syarat SNI	26
Tabel 3. 1 Bahan Pembuatan Penyedap Makanan	38
Tabel 3. 2 Formulasi Pembuatan Nugget Ikan Rucah	39
Tabel 4. 1 Perangkingan Nugget Ikan Rucah.....	54
Tabel 4. 2 Hasil Analisis Proksimat Nugget Ikan Rucah	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir Penelitian	35
Gambar 3. 1 Alur Penelitian.....	44
Gambar 4. 1 Grafik Hasil Uji Sensori Kenampakan	45
Gambar 4. 2 Grafik Hasil Uji Sensori Bau.....	48
Gambar 4. 3 Grafik Hasil Uji Sensori Rasa	50
Gambar 4. 4 Grafik Hasil Uji Sensori Tekstur.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Lembar Penilaian Sensori
- Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 3. Pengujian Organoleptik
- Lampiran 4. Hasil Uji *Kruskall Wallis* dan Uji *Post Hoc*
- Lampiran 5. Hasil Uji Proksimat

DAFTAR LAMPIRAN