



UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG

FAKULTAS PERIKANAN

Status Terakreditasi "B" SK.BAN.PT.No. 4648/SK/BAN-PT/Ak-PNB/Dpl-III/XII/2019, Prodi Budi Daya Ikan
Status Terakreditasi "B" SK.BAN.PT.No. 112/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2015, Prodi Ilmu Perikanan
Jl.Jend. A. Yani Lrg. Gotong Royong 9/10 Ulu Palembang Telp. 0711510043 Fax. 0711-514782 Email : perikanan.pgri@gmail.com

KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS PERIKANAN UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG
NOMOR: 259/E.44/FAK. PERIK /UNIV. PGRI/2020

TENTANG
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI DAN
PENGESAHAN MAHASISWA TERBIMBING TAHUN AKADEMIK 2019/2020

Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa

Dekan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang

- Menimbang** :
- a. bahwa untuk kelancaran tugas Pembimbing Skripsi Program Strata I bagi mahasiswa Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang, perlu ada pengangkatan pembimbing skripsi Program Strata I;
 - b. bahwa sehubungan butir a diatas dipandang perlu diterbitkan keputusan Dekan Fakultas Perikanan sebagai landasan hukum.
- Mengingat** :
1. Undang-undang No. 20 Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional;
 2. Undang-undang No. 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;
 3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 4 Tahun 2014, tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan;
 4. Peraturan Presiden No. 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia
 5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 73 Tahun 2012 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Pendidikan Tinggi;
 6. Permenristedikti No. 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
- Memperhatikan** :
1. Pedoman Akademik Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang;
 2. Pedoman Penulisan Skripsi Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang

MEMUTUSKAN

Menetapkan
Pertama

- Menunjuk dan menugaskan Saudara:
1. Nama : Dr. Helmi Haris, MS
NIDN : 0023036605
Jabatan Akademik : Lektor
Sebagai Pembimbing Utama
 2. Nama : Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si
NIDN : 0212058201
Jabatan Akademik : Asisten Ahli
Sebagai Pembimbing Pendamping

Untuk membimbing mahasiswa penyusun skripsi:

Nama : Avin Septia Sari. P
NIM : 2016512002
Program Studi : Ilmu Perikanan
Judul : Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tenggiri
(*Scomberomorus commersoni*) Dalam
Pembuatan Kerupuk Kemplang Khas
Palembang

- Kedua** : Keputusan ini mulai berlaku selama 6 (enam) bulan sejak tanggal ditetapkan



Ditetapkan di : Palembang
Pada Tanggal : 15 Juni 2020
Dekan,

Indah Anggraini Yusanti, S.Si., M.Si

Tembusan Yth:

1. Rektor Universitas PGRI Palembang (sebagai Laporan)
2. Ketua Program Studi
3. Kasubag. Akademik dan Kemahasiswaan
4. Dosen Pembimbing
5. Mahasiswa bersangkutan

**KARAKTERISTIK SIFAT ORGANOLEPTIK KERUPUK
KEMPLANG DARI LIMBAH TULANG IKAN TENGGIRI
(*Scomberomorus commersoni*) DENGAN PERBANDINGAN
YANG BERBEDA**

Oleh :
AVIN SAPTIA SARI PUTRI
2016512002



**FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG
PALEMBANG
2020**

**KARAKTERISTIK SIFAT ORGANOLEPTIK KERUPUK
KEMPLANG DARI LIMBAH TULANG IKAN TENGGIRI
(*Scomberomorus commersoni*) DENGAN PERBANDINGAN
YANG BERBEDA**

**Oleh :
AVIN SAPTIA SARI PUTRI
2016512002**

Skripsi

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Perikanan (S.Pi) Pada
Program Studi Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan
Universitas PGRI Palembang**

**FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG
PALEMBANG
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK SIFAT ORGANOLEPTIK KERUPUK
KEMPLANG DARI LIMBAH TULANG IKAN TENGGIRI
(*Scomberomorus commersoni*) DENGAN PERBANDINGAN
YANG BERBEDA**

Oleh

AVIN SAPTIA SARI PUTRI

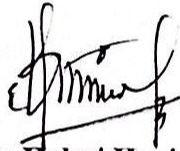
2016512002

Program Studi Ilmu Perikanan

Konsentrasi Teknologi Hasil Perikanan (THP)

Pembimbing :

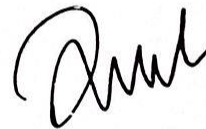
Pembimbing Utama,



Dr. Ir. Helmi Haris, M.S

NIDN: 0023036605

Pembimbing Pembantu,



Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si

NIDN: 0212058201

Mengetahui :

Ketua Program Studi,



Sofian, S.Pi., M.Si

NIDN: 0210089002

Tanggal Lulus:



Indah Anggraini Yusanti, S.Si., M.Si

NIDN: 020401810

HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI

KARAKTERISTIK SIFAT ORGANOLEPTIK KERUPUK
KEMPLANG DARI LIMBAH TULANG IKAN TENGGIRI
(*Scomberomorus commersoni*) DENGAN PERBANDINGAN
YANG BERBEDA

Oleh

AVIN SAPTIA SARI PUTRI

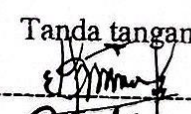
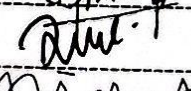
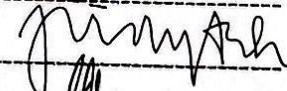
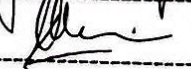
2016512002

Telah diuji dan lulus pada :

Hari : Jumat

Tanggal : 24 Juli 2020

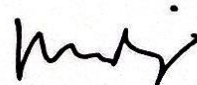
Tim Penguji :

Nama	Jabatan	Tanda tangan
1. Dr. Ir. Helmi Haris, MS	Ketua	
2. Fitra Mulia Jaya, S.Pi., M.Si	Anggota	
3. Dr. Ir. Hj. Tri Widayatsih, M.Si	Anggota	
4. Rih Laksmi Utpalasari, SP., M.P	Anggota	

Palembang,

Dekan Fakultas Perikanan

Univ. PGRI Palembang.



Indah Anggraini Yusanti, S.Si., M.Si

NIDN: 020401810

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian Skripsi ini dengan judul **“KARAKTERISTIK SIFAT ORGANOLEPTIK KERUPUK KEMPLANG DARI LIMBAH TULANG IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commersoni*) DENGAN PERBANDINGAN YANG BERBEDA”**

Pada kesempatan ini, Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Indah Anggraini Yusanti, S.Si.,M Selaku Dekan Fakultas Perikanan.
2. Ibu Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si selaku Wakil Dekan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang sekaligus Pembimbing Pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, semangat serta kesabaran dalam membantu penulisan skripsi.
3. Bapak Dr.Ir.Helmi Haris,M.S Selaku Pembimbing Utama yang telah banyak memberikan bimbingan, arahan, semangat serta kesabaran dalam membantu penulisan skripsi.
4. Ibu Dr.Ir. Hj. Tri Widayatsih, M.Si dan Ibu RihLaksmi Utpalasari, SP., M,P selaku Penguji.
5. Bapak Sofian,S.Pi.,M.Si selaku Ketua Program Studi Fakultas Perikanan
6. Seluruh Dosen Staf dan Pengelola Program Studi Ilmu Perikanan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang..

Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih kurang sempurna baik dalam teknis penulisan, tata bahasa, isi, maupun bentuk penyampaiannya. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga laporanskripsi ini dapat bermanfaat.

Palembang, Juni 2020

Avin Saptia Sari P

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Avin Saptia Sari Putri
Tempat/Tanggal lahir : Sukadana, 08September 1998
NIM : 2016512002
Program Studi : Ilmu Perikanan
Fakultas : Perikanan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

1. Seluruh data, informasi, interpretasi serta pernyataan dalam pembahasan dan kesimpulan yang disajikan dalam Skripsi ini, kecuali yang disebutkan sumbernya adalah merupakan hasil pengamatan, penelitian, pengolahan, serta pemikiran saya dengan pengarahan dari para pembimbing yang telah ditetapkan.
2. Skripsi yang saya tulis ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas PGRI Palembang maupun di Perguruan Tinggi lainnya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti ketidakbenaran dalam pernyataan tersebut di atas, maka saya bersedia menerima sanksi akademis berupa pembatalan gelar yang saya peroleh melalui pengajuan Skripsi ini.

Palembang, juli 2020
Yang menyatakan,

Avin Saptia Sari P
NIM. 2016512002

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrohmannirrohim.

1. Terima kasih kepada Allah SWT atas segala hal yang tak henti – hentinya hamba bersyukur berkat dan rahmat saya dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Shalawat beserta salam saya panjatkan kepada Nabi Besar Muhammad SAW.
3. Terima kasih untuk Ibuku Tercinta (Mira Marlina), Ayahku tercinta (Heri Agus Mardiansyah) yang telah membesarkan , mendidik dan memberikan kasih sayang yang luar biasa, semoga kalian termasuk orang – orang yang dicintai Allah SWT , Aamin.
4. Terima kasih saudara – saudaraku Kak Cia, Dek ciei dan Dek Anugra yang selama ini yang membuat saya berfikir untuk selalu menjadi yang terbaik. Semoga kalian selalu dalam lindungan Allah SWT, Aamiin
5. Terima kasih kepada pembimbing utama Bapak Dr.Ir.Helmi Hariş,M.Sdan pembimbing pendamping Ibu Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si yang dengan sabar telah membimbing saya dalam pembuatan skripsi ini dan terimakasih telah memberikan saya pencerahan dan motivasi. Semoga Allah membalas kebaikan bapak dan ibu, Aamiin
6. Terima kasih kepada Ibu Indah Anggraini Yusanti,S.Si.,M.Si Dekan Fakultas Perikanan dan Bapak Sofian,S.Pi.,M.Si selaku ketua Program Study yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat selama ini, Semoga Allah membalas kebaikan bapak dan ibu, Aamiin.
7. Terima kasih untuk teman seperjuanganku seluruh angkatan
8. Terima Kasih Almameterku.

MOTTO :

“Selalu ada harapan bagi mereka yang sering berdoa, selalu ada jalan bagi mereka yang sering berusaha”.

“Belajarlal mengalah sampai tak seorangpun yang mengalahkanmu, belajarlal merendah samapi tak seorangpun yang bisa merendahkan mu”.

Avin Saptia Sari Putri. NIM : 2016512002 KARAKTERISTIK SIFAT ORGANOLEPTIK KERUPUK KEMPLANG DARI LIMBAH TULANG IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commersoni*) DENGAN KOMPONEN YANG BERBEDA: Dr.Ir.Helmi Haris,M.S, Sebagai Pembimbing Utama dan Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si Sebagai Pembimbing Pendamping.

ABSTRAK

Kerupuk merupakan makanan yang banyak digemari baik oleh anak-anak maupun orang dewasa. Pemanfaatan tulang ikan Tenggiri sebagai bahan pengolahan kerupuk menjadi sumber protein dan kalsium pada produk kerupuk, sehingga produk kerupuk tidak hanya memiliki nilai gizi yang tinggi dari ikan Tenggiri tetapi juga memiliki citarasa yang khas dari tulang ikan sehingga dapat diperoleh nilai tambah yang cukup optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik yang meliputi organoleptik kerupuk kemplang ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) yang telah ditambahkan tulang ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dan untuk menentukan atau mendeterminasi penambahan konsentrasi tulang ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terbaik yang ditambahkan kedalam kerupuk kemplang ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan juni sampai dengan juli, bertempat di industri rumah tangga pempek Cek Aat. Untuk uji organoleptik bertempat di Workshop Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan. Perlakuan pada penelitian ini berupa pemanfaatan limbah tulang ikan Tenggiri dalam pengolahan kerupuk kemplang. Hasil uji kesukaan kerupuk kemplang menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi tulang ikan K0 (0%) tulang ikan Tenggiri dan kerupuk kemplang tulang ikan Tenggiri yang masih memiliki tingkat organoleptik yang tidak berbeda nyata adalah K1 (25%) tulang ikan Tenggiri karena masih bisa di terima oleh panelis. Hasil uji fisik menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi tulang ikan pada pengolahan kerupuk dapat meningkatkan daya rasa pada kerupuk kemplang.

Kata Kunci: Pemanfaatan, Tulang ikan, Kemplang

Avin Saptia Sari Putri. NIM: 2016512002. CHARACTERISTICS OF ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF KEMPLANG CRACKERS FROM TENGGIRI FISH BONE WASTE (*Scomberomorus commersoni*) WITH DIFFERENT COMPONENTS: Dr.Ir.Helmi Haris, MS, as Main Advisor and Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si .

ABSTRACT

Crackers are a food that is loved by both children and adults. The utilization of Tengiri fish bones as a material for processing crackers becomes a source of protein and calcium in cracker products, so that the cracker products not only have high nutritional value than Tengiri fish but also have a distinctive flavor from fish bones so that optimal added value can be obtained. This study aims to determine the characteristics which include organoleptic kemplang fish crackers (*Scomberomorus commersoni*) which have been added with Tenggiri fish bones (*Scomberomorus commersoni*) and to determine or determine the addition of the best Tenggiri fish bone (*Scomberomorus commersoni*) crackers added to the Tenggiri fish kemplang crackers (*Scomberomorus commersoni*). This research was conducted from June to July, at the Pempek Cek Aat household industry. The organoleptic test took place at the Fishery Product Processing Technology Workshop, Faculty of Fisheries, PGRI University, Palembang. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 levels of treatment. The treatment in this study was the utilization of pangolin fish bone waste in the processing of kemplang crackers. The results of the kemplang cracker favorite test showed that the addition of the concentration of K0 (0%) fish bones and Tenggiri fish bone crackers, which still had an organoleptic level that was not significantly different was K1 (25%) of Tenngiri fish bones because they could still be accepted by the panelists. . The physical test results show that the addition of fish bone concentration in cracker processing can increase the taste power of kemplang crackers.

Keywords: Utilization, fish bones, Kemplang.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN DALAM.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
SURAT PERNYATAAN.....	vi
HALAMA PERSEMBAHAN.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	3
C. TUJUAN PENELITIAN.....	3
D. MANFAAT.....	4
E. HIPOTESIS PENELITIAN.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5

A. IKAN TENGIRI.....	5
B. LIMBAH.....	6
C. TULANG IKAN TENGIRI.....	7
D. KERUPUK KEMPLANG.....	8
III. METODOLOGI.....	19
A. WAKTU DAN TEMPAT.....	19
B. BAHAN DAN ALAT.....	19
C. METODE PENELITIAN.....	20
D. PENGAMATAN.....	23
E. ANALISA STATISTIK.....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
A. KESIMPULAN.....	38
B. SARAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	41