

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ABON
TERUBUK (*Saccharum edule hassk*) DENGAN BAHAN CAMPURAN
IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)**

SKRIPSI

**Oleh :
SYAFIRA NURFAJRIN
B.1810396**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2022**

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ABON
TERUBUK (*Saccharum edule hassk*) DENGAN BAHAN
CAMPURAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)**

SKRIPSI

**Oleh :
SYAFIRA NURFAJRIN
B.1810396**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**
pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR
BOGOR
2022**

ABSTRACT

Syafira Nurfajrin. B.1810396. *Chemical and Organoleptic Characteristics of Terubuk Shredded (Saccharum edule hassk) with the Addition of Mackarel Tuna Fish (Euthynnus affinis). Under the guidance of Intan Kusumaningrum and Siti Aminah.*

Shredded is one of the food products with a long shelf life usually comes from processed meat products that are dried. This research aims to innovate the terubuk shredded processing and develop local potential. This study used a completely randomized design (CRD) with one factor, namely the ratio of terubuk and tuna (50%:50%, 60%:40%, 70%:30%, 80%:20%,90%:10%) . Product analysis includes chemical analysis of water content, protein content and fat content as well as organoleptic tests (sensory & hedonic quality) to determine the selected product, then chemical analysis includes ash content, crude fiber content and carbohydrate content. Data analysis used was ANOVA and Duncan's Advanced Test with 95% confidence interval. The results showed that shredded terubuk with the addition of selected tuna was the addition of 50% tuna with a water content of 14.695%, protein content 23.300%, fat content 26.125%, ash content 5.115%, crude fiber content 33.563%, and carbohydrate content 30.765%. Sensory and hedonic test results showed that the best shredded with the addition of selected tuna had the highest acceptance value for all parameters (color, taste, aroma, texture and overall).

Keywords: Shredded, terubuk, mackarel tuna fish, chemical test, organoleptic tests

ABSTRAK

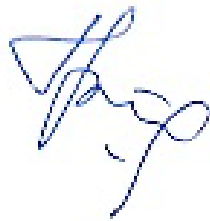
Syafira Nurfajrin. B.1810396. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Terubuk (*Saccharum edule hassk*) dengan Bahan Campuran Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Dibawah bimbingan Intan Kusumaningrum dan Siti Aminah.

Abon merupakan salah satu produk makanan dengan umur simpan yang lama biasanya berasal dari produk olahan daging yang dikeringkan. Penelitian ini bertujuan untuk inovasi pengolahan abon terubuk serta mengembangkan potensi lokal. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu perbandingan terubuk dan ikan tongkol (50%:50%, 60%:40%, 70%:30%, 80%:20%,90%:10%). Analisa produk meliputi analisa kimia kadar air kadar protein dan kadar lemak serta uji organoleptik (mutu sensori & hedonik) untuk menentukan produk terpilih, kemudian dilakukan analisa kimia meliputi kadar abu, kadar serat kasar dan kadar karbohidrat. Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon terubuk dengan bahan campuran ikan tongkol terpilih adalah penambahan ikan tongkol 50% dengan kadar air 14.695%, kadar protein 23.300%, kadar lemak 26.125%, kadar abu 5,115%, kadar serat kasar 33,563%, dan kadar karbohidrat 30,765%. Hasil uji mutu sensori dan hedonik menunjukkan abon terubuk dengan bahan campuran ikan tongkol terpilih memiliki nilai penerimaan tertinggi pada semua parameter (warna, rasa, aroma, tekstur dan overall).

Kata Kunci : Abon, terubuk, ikan tongkol, uji kimia, uji organoleptik

Judul Skripsi : Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Terubuk
(*Saccharum edule hassk*) dengan Bahan Campuran Ikan
Tongkol (*Euthynnus affinis*).
Nama : Syafira Nurfajrin
NIM : B.1810396
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui oleh,



Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si
Pembimbing Utama



Siti Aminah, S.Pt., M.Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



Dr. Helmi Harris, Ir., M.S
NPP.213 870 972

Tanggal lulus: 31 Agustus 2022

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini :

Nama : Syafira Nurfajrin
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1810396
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Btn Pepabri Curug Rt/Rw. 03/06 kel.
Narimbang Mulia, kec. Rangkasbitung,
Kab. Lebak, Banten

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat ini dengan judul : **Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Terubuk (*Saccharum edule hassk*) dengan Bahan Campuran Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)**. Adalah **karya saya sendiri** dan semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : 31 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan

(Syafira Nurfajrin)

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU PENGETAHUAN
(AKADEMIS)**

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama Lengkap	: Syafira Nurfajrin
Tempat Tanggal Lahir	: Lebak, 29 Mei 2000
Nomor KTP (NIK)	: 3602146905000001
Nomor Induk Mahasiswa (NIM)	: B.1810396
Program Studi	: Teknologi Pangan
Fakultas	: Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah	: Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Terubuk (*Saccharum edule hassk*) dengan Bahan Campuran Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*).

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi **tanpa seizin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga .Terima kasih.

Dibuat di : Bogor
Pada tanggal : 31 Agustus 2022
Saya yang membuat Pernyataan,

(Syafira Nurfajrin)

RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama lengkap Syafira Nurfajrin ini lahir pada tanggal 29 Mei 2000 di Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. Putri kedua dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Amat Nurahmat dan Ibu Kannah Koyanah.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SD N Sunan Giri Rangkasbitung pada tahun 2006 sampai tahun 2012. Masuk ke SMP N 3 Rangkasbitung pada tahun 2012 sampai tahun 2015, kemudian melanjutkan ke SMA N 2 Rangkasbitung pada tahun 2015 sampai 2018. Penulis melanjutkan studi Pendidikan sarjana di Universitas Djuanda Bogor Fakultas Ilmu Pangan Halal dengan jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.

Semasa kuliah penulis aktif di BEM (Badan Eksekutif Mahasiswa) Fakultas Ilmu Pangan Halal periode 2019-2021 sebagai staff divisi informasi dan komunikasi serta pengurus di LDK (Lembaga Dakwah Kampus) Universitas Djuanda di Departemen Sosial Komunikasi Ummat LDK Mukhlis Biro Media periode 2020-2021. Selain itu juga penulis melakukan kegiatan praktek kerja lapang di Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Lebak pada tahun 2021 selama 1 bulan. Pada tahun 2022 penulis melakukan penelitian dengan judul skripsi “Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Terubuk (*Saccharum edule hassk*) dengan Bahan Campuran Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)”.

PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan karunia beserta rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Terubuk (*Saccharum edule hassk*) dengan Bahan Campuran Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)”. Pada proses penyusunan ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, penulis menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada:

1. Ibu Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan arahan serta masukan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian skripsi ini.
2. Ibu Siti Aminah, S.Pt., M.Si selaku Dosen Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan arahan serta masukan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian skripsi ini.
3. Ibu Rosy Hutami, S.TP., M.Si selaku dosen pembimbing Akademik.
4. Bapak Dr. Helmi Harris, Ir., M.S selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda
5. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor

Terimaakasih atas segala bimbingan serta arahan yang diberikan kepada panelis. Panelis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mohon maaf atas kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap skripsi yang penulis susun ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Bogor, 31 Agustus 2022

penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada proses penyusunan laporan ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang membantu baik moril, materil maupun do'anya. Oleh karena itu pada kesempatan ini saya sampaikan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang melimpakan rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.
2. Bapak dan Ibu tercinta yang telah memberikan dorongan moril dan materil serta doa yang tulus kepada penulis hingga dapat menyelesaikan penelitian ini.
3. Teman-teman seperjuangan Widi, Mahar, Amara, Arvina, Indri, Lely, Ghina, Nura dan Risni yang telah banyak membantu selama perjalanan kuliah dan skripsi.
4. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2018.
5. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu hingga terselesaikannya penelitian ini.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mohon maaf atas kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap skripsi yang penulis susun ini dapat bermanfaat bagi semua pihak

Bogor,31 Agustus 2022

penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Abon.....	4
B. Terubuk (<i>Saccharum edule Hasskarl</i>)	5
C. Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>).....	7
III. METODE PENELITIAN.....	9
A. Bahan dan Alat.....	9
B. Waktu dan Tempat Penelitian	9
C. Metode Penelitian.....	9
D. Rancangan Percobaan	13
E. Analisis Produk	13
F. Analisis Data	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
A. Kadar Air Abon Terubuk	15
B. Kadar Protein Abon Terubuk.....	16
C. Uji Organoleptik.....	17
D. Penentu Produk Terpilih Untuk Uji Kimia	23

V. KESIMPULAN DAN SARAN	27
A. Kesimpulan	27
B. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28

DAFTAR TABEL

1. Syarat Mutu Abon (SNI, 1995).....	5
2. Konsentrasi Terubuk dan Ikan Tongkol.....	9
3. Formulasi abon terubuk dengan bahan campuran ikan tongkol.....	11
4. Kadar air abon terubuk dengan bahan campuran ikan tongkol.....	15
5. Kadar protein abon terubuk dengan bahan campuran ikan tongkol.....	16
6. Nilai rata-rata mutu sensori abon terubuk dengan bahan campuran ikan tongkol.....	17
7. Nilai rata-rata Hedonik abon terubuk dengan bahan campuran ikan tongkol...	21
8. Hasil Analisis Produk Terpilih Perlakuan A1	24

DAFTAR GAMBAR

1. Produk Abon	4
2. Tebu Terubuk	6
3. Ikan Tongkol	7
4. Diagram Alir Pembuatan Abon Terubuk dengan Bahan Campuran Ikan Tongkol	12
5. Abon Terubuk dengan Bahan Campuran Ikan Tongkol.	18

DAFTAR LAMPIRAN

1. <i>Scoresheet</i> Uji Mutu Sensori.....	33
2. <i>Scoresheet</i> Uji Hedonik.....	34
3. Hasil Uji Kadar Air Dan Data SPSS Kadar Air Abon Terubuk	35
4. Hasil Uji Kadar Protein dan Data SPSS Kadar Protein Abon Terubuk.....	36
5. Hasil Data Uji Mutu Sensori	37
6. Data Hasil SPSS Mutu Sensori Parameter Warna	39
7. Data Hasil SPSS Mutu Sensori Parameter Aroma.....	40
8. Data Hasil SPSS Mutu Sensori Parameter Tekstur.....	41
9. Data Hasil SPSS Mutu Sensori Parameter Rasa	42
10. Hasil Data Uji Hedonik.....	43
11. Hasil Data SPSS Hedonik Parameter Warna	45
12. Hasil Data SPSS Hedonik Parameter Aroma.....	46
13. Hasil Data SPSS Hedonik Parameter Tekstur.....	47
14. Hasil Data SPSS Hedonik Parameter Rasa	48
15. Hasil Data SPSS Hedonik Parameter Overall.....	49
16. Prosedur Pengujian	50
17. Langkah-langkah Analisis Produk	55
18. Penampakan Abon Terubuk dengan Bahan Campuran Ikan Tongkol.....	56