

KARAKTERISTIK MUTU IKAN ASIN DENGAN VARIASI TEKNIK PENGGARAMAN DAN UJI KESESUAIAN STANDAR NASIONAL YANG BERLAKU

RINALDY DWI RIZKIAN



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI HASIL PERAIRAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Karakteristik Mutu Ikan Asin dengan Variasi Teknik Penggaraman dan Uji Kesesuaian Standar Nasional yang Berlaku” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Maret 2025

Rinaldy Dwi Rizkian
C34180030

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

RINALDY DWI RIZKIAN. Karakteristik Mutu Ikan Asin dengan Variasi Teknik Penggaraman dan Uji Kesesuaian Standar Nasional yang Berlaku. Dibimbing oleh NURJANAH dan ASADATUN ABDULLAH.

Pengolahan ikan asin dalam prosesnya perlu memperhatikan agar produk yang dihasilkan memiliki nilai nutrisi dan kualitas yang memenuhi standar mutu. Penelitian bertujuan mengkarakterisasi mutu ikan asin dengan berbagai uji, yaitu uji proksimat, kadar garam, sensori, dan mikrobiologi pada produksi ikan asin yang beredar di pasar Muara Angke, Jakarta Utara berdasarkan SNI 8273:2016 dan Peraturan BPOM No. 34 tahun 2019. Sampel ikan asin yang digunakan, yaitu ikan asin bulu ayam, ikan asin teri, dan ikan asin nila. Perbedaan jenis bahan baku ikan asin berpengaruh terhadap nilai proksimat, kadar garam, sensori, dan mikrobiologi yang dihasilkan. Ikan asin nila merah memiliki kadar air $29,89 \pm 0,36\%$ dan lemak $7,75 \pm 0,01\%$ tertinggi dibandingkan sampel lainnya; kadar abu tertinggi terdapat pada ikan asin bulu ayam $35,18 \pm 0,45\%$; kadar protein tertinggi terdapat pada ikan asin nila merah $7,75 \pm 0,01\%$; kadar abu tak larut asam pada ketiga sampel melebihi standar, yaitu lebih dari $0,3\%$; hasil uji sensori seluruh sampel memiliki nilai >7 ; kadar garam ikan asin bulu ayam serta total ALT ikan asin nila merah melebihi standar yang ditetapkan. Standar mutu berbagai produk ikan asin harus dipenuhi untuk menghasilkan ikan asin yang berkualitas.

Kata kunci: ikan asin, kadar garam, mutu, sensori, proksimat

ABSTRACT

RINALDY DWI RIZKIAN. Quality Characteristics of Salted Fish with Variations in Salting Techniques and Conformity Test to Applicable National Standards. Supervised by NURJANAH and ASADATUN ABDULLAH.

Processing fish such as salted fish in the process needs to be considered so that the resulting product has nutritional value and quality that meets quality standards. The study aims to characterize the quality of salted fish with various tests, namely proximate, salt content, sensory, and microbiological values on salted fish production circulating in the Muara Angke market, North Jakarta based on SNI 8273:2016 and BPOM Regulation No. 34 of 2019. The salted fish samples used were chicken feather salted fish, anchovy salted fish, and tilapia salted fish. Differences in salted fish samples affect the proximate value, salt content, sensory, and microbiology produced. Red tilapia salted fish has the highest water content of $29.89 \pm 0.36\%$ and $7.75 \pm 0.01\%$ fat compared to other samples; the highest ash content was found in salted fish chicken feathers at $35.18 \pm 0.45\%$; The highest protein content was found in red tilapia salted fish $7.75 \pm 0.01\%$; the acid insoluble ash content in all three samples exceeded the standard, which was more than 0.3% ; the sensory test results of all samples have a value of >7 ; The salt content of chicken feather salted fish and the total ALT of red tilapia salted fish exceeds the established standards. The quality standards of various salted fish products must be met to produce quality salted fish.

Keywords: proximate, quality, salt content, salted fish, sensory



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025¹
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

KARAKTERISTIK MUTU IKAN ASIN DENGAN VARIASI TEKNIK PENGGARAMAN DAN UJI KESESUAIAN STANDAR NASIONAL YANG BERLAKU

RINALDY DWI RIZKIAN

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Perairan

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI HASIL PERAIRAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Dr. Heru Sumaryanto, M.Si

2. Dr. rer.nat Kustiariyah S.Pi, M.Si

Judul Skripsi : Karakteristik Mutu Ikan Asin dengan Variasi Teknik Penggaraman dan Uji Kesesuaian Standar Nasional yang Berlaku

Nama : Rinaldy Dwi Rizkian

NIM : C34180030

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof. Dr. Ir Nurjanah, MS

Pembimbing 2:

Prof. Dr. Asadatun Abdullah, S. Pi, M. Si



Diketahui oleh

Ketua Departemen

Roni Nugraha, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIP 198304212009121003

Tanggal Ujian:
(11 Maret 2025)

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Alhamdulillahirabbil'aalamin, segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkah dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "Karakteristik Mutu Ikan Asin dengan Variasi Teknik Penggaraman dan Uji Kesesuaian Standar Nasional yang Berlaku". Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana perikanan dari Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada pihak-pihak yang turut membantu dalam penyusunan hasil penelitian ini. Penulis mengucapkan terimakasih sebanyak-banyaknya khususnya untuk :

1. Prof. Dr Ir Nurjanah, MS selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan motivasi, arahan, dan bimbingannya kepada penulis selama penulisan skripsi ini.
2. Prof. Dr. Asadatuln Abdullah, S.Pi, M.Si selaku dosen pembimbing II serta Ketua Komisi Pendidikan Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor atas motivasi, arahan, dan bimbingannya kepada penulis selama penulisan skripsi ini.
3. Dr. rer.nat Kustiariyah S.Pi, M.Si selaku dosen penelaah Gugus Kendali Mutu (GKM) tugas akhir penulis.
4. Ir. Heru Sumaryanto, M.Si. selaku penguji dalam ujian tugas akhir penulis.
5. Roni Nugraha, S.Si, M.Sc, Ph.D selaku Ketua Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
6. Edy Mulyanto dan Ibu Ekawati selaku orangtua saya yang tiada henti-hentinya telah memberikan dukungan moral dan bantuan materil serta motivasi sehingga saya mampu menyelesaikan skripsi ini.
7. Rekan-rekan Aramoana THP angkatan 55 yang telah mendukung dan memberikan semangat kepada saya.

Penulis minta maaf atas kesalahan dalam penulisan ataupun perbuatan dalam penyusunan tugas akhir ini. Banyak kekurangan yang ada dalam penyusunan tugas akhir ini sehingga penulis terbuka untuk menerima kritik dan saran yang membangun sehingga menjadikan penelitian ini semakin baik. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat.

Bogor, Maret 2025

Rinaldy Dwi Rizkian



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Prosedur Kerja	3
2.4 Prosedur Analisis	5
2.5 Analisis Data	8
III HASIL DAN PEMBAHASAN	9
3.1 Karakteristik Ikan Asin	9
3.2 Komposisi Kimia	11
3.3 Profil Sensori	13
3.4 Kadar Garam	14
3.5 Total Mikroba	16
IV SIMPULAN DAN SARAN	17
4.1 Simpulan	17
4.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	21



DAFTAR TABEL

1	Hasil analisis proksimat ikan asin di Muara Angke	11
2	Hasil analisis kadar garam ikan asin dari Pasar Muara Angke	14
3	Jumlah angka lempeng total (ALT) mikroba ikan asin	11

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir proses penggaraman kering dan basah ikan asin	4
2	Diagram alir prosedur penelitian	4
3	Ikan asin bulu ayam	9
4	Ikan asin teri	10
5	Ikan asin nila	11
6	Hasil uji sensori ikan asin dari Pasar Muara Angke	13

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lembar penilaian sensori ikan asin kering	22
2	Hasil analisis statistik sensori ikan asin	22
3	Dokumentasi	23