

# Obiles Gombo

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 20-Jun-2022 11:16PM (UTC-0400)

**Submission ID:** 1852865710

**File name:** Obiles\_Gombo.docx (38.24K)

**Word count:** 754

**Character count:** 4629

**FORTIFIKASI TEPUNG DAGING IKAN TONGKOL UNTUK  
MENINGKATKAN NILAI GIZI SAGU INSTAN**

**SKRIPSI**



**Oleh:**

**OBILES GOMBO**

**NIM: 2014340049**

**4**  
**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI PERTANIAN**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI**  
**MALANG**  
**2022**

## RINGKASAN

Salah satu dari semua kekayaan lautan Indonesia, memiliki banyak spesies ikan, dari banyaknya ikan yang ada di Indonesia namun yang sering kita jumpai ialah ikan tongkol namun kurangnya dikenal luas oleh kalangan masyarakat sehingga pemanfaatan daging ikan tongkol sangat minim. Kandungan gizi yang utama terdapat pada ikan tongkol ialah karbohidrat

Tujuan yang dilakukan dalam penelitian ini untuk mendapatkan proporsi terbaik dalam fortifikasi tepung daging ikan tongkol dan tepung sagu dan Untuk mendapatkan hitungan kelayakan usaha untuk nilai gizi sagu instan. Riset berikut dilakukan pada Laboratorium Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang dari bulan Mei-selesai. Riset ini memakai Rancangan Acak Lengkap (RAL)

Faktor tunggal dengan perlakuan fortifikasi tepung daging ikan tongkol dengan tepung sagu faktornya yaitu:

P1= 90% tepung sagu, 5% tepung daging ikan tongkol, P2 = 80% tepung sagu,, 10% tepung daging ikan tongkol, P3= 70% tepung sagu, 15% tepung daging ikan tongkol P4 = 60% tepung sagu, 20% tepung daging ikan tongkol dan P5 = 50% tepung sagu,, 25% tepung daging ikan tongkol.

Hasil terbaik dari Masing-masing perlakuan yang mengulang banyaknya 5 kali sampai mendapatkan 25 sampel. Hasil tersebut menunjukkan perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P2 (80% tepung sagu,, 10% tepung daging ikan tongkol) Perlakuan tersebut menghasilkan Sagu Instan dengan Daya Rehidrasi 164,31%, Daya gelatinisasi 2,03%, kesukaan warna 3,2 (netral), kesukaan tekstur 3,9 (suka), dan kesukaan aroma 2,5 ( netral). Analisis kelayakan usaha untuk pembuatan sagu instan layak diusahakan dalam skala rumah tangga karena HPP sebesar Rp 3.524/bks. Keuntungan bersih per hari diperoleh sebesar Rp. 6.872

**Kata Kunci : Fortifikasi, Daging Ikan Tongkol, Sagu Instan**

## I.PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Ikan tongkol memiliki ukuran tubuh yang berbeda ada yang berukuran sedang, panjang namun rata-rata ukuran maksimal sekitar 100cm, namun pada umumnya hanya sekitar 60cm. dan memiliki bentuk yang langsing. Bagian belakang ikan tongkol berwarna agak biru kusam dalam variasi dengan desain garis miring yang tidak terduga mulai dari pusat keseimbangan punggung, sisi tubuh dan usus berwarna putih mengkilap, dengan bintik-bintik redup yang jelas di antara sirip dada dan sirip perut. (Yomi Hana 2017).

Namun canggihnya jaman modern ,daging ikan tongkol dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Tepung daging ikan tongkol mempunyai banyak nilai guna salah satunya bisa menghasilkan bahan pengawetan dan memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi (Nabil,2005).

Ikan tongkol ialah termasuk salah satu macam-macam jenis ikan yang banyak akan zat gizi yang tinggi. Zat yang menyehatkan dari daging ikan adalah 72% air, 25% protein, 1,3% lemak. Apa yang terkandung dalam ikan memiliki sintesis total asam amino, sehingga tubuh kita sangat membutuhkan zat ini. Ada banyak Mineral yang terdapat pada daging satu ikan tongkol saja yang terdiri dari beberapa mineral ialah magnesium, kalsium, yodium, fosfor, fluor, zat besi, seng dan selenium. Dan juga terdapat omega-3 dan omega-6 yang sangat manfaatnya dirasakan tubuh bisa bikin kuat pada tubuh, daya otot jantung, meluaskan intelektual otak dan akan mencegah terjadinya gumpalan darah (Susanto, 2012).

Sagu ialah tepung atau pengaturannya yang diperoleh dari penanganan pusat pohon sagu atau "pohon sagu" (Metroxylon sagu Rottb.). Tepung sagu mempunyai kualitas yang sebenarnya seperti tepung custard. Jika digunakan untuk resep makanan, kelangkaannya tepung sagu sehingga jika mau memasak biasanya menggunakan tepung custard sebagai pengganti dari tepung sagu, tanpa disadari penamaannya juga sering digunakan secara terbalik, tepung ini mempunyai keunikan tersendiri. Sagu ialah termasuk pada makanan pokok bagi masyarakat Maluku dan Papua yang tempat tinggalnya di bagian pesisir pantai. Sagu dimakan seperti papeda, sama seperti bubur, atau dalam penyusunan menunya saja yang lain. Sagu sendiri dijual dalam bentuk tepung masal atau dipadatkan dan dibungkus dengan daun pisang. Selanjutnya sagu juga diolah menjadi mie. Sebagai sumber karbohidrat, sagu sangat baik

karena dikirim di daerah berawa (lingkungan alami rumbia). Kondisi ini memiliki keuntungan biologis tersendiri, meskipun secara finansial kurang menguntungkan (mengganggu sirkulasi). Item baru yang dibuat menggunakan aset terdekat harus dikenalkan ke masyarakat umum. Pengenalan barang baru dengan masyarakat umum melalui pembuatan barang skala home industry. Bagaimanapun, sebelum item ini dibuat untuk industri kecil, penting untuk melakukan pemeriksaan kelayakan bisnis untuk melihat apakah item tersebut praktis atau tidak mungkin untuk dikembangkan dengan menghitung faktor-faktor perkiraan.

## 2. **Tujuan**

1. Mendapatkan proporsi terbaik dari fortifikasi tepung daging ikan tongkol dan tepung sagu dalam pembuatan sagu instan
2. Untuk mendapatkan hitungan kelayakan usaha untuk nilai gizi sagu instan.

## 3. **Hipotesa**

1. Diduga proporsi tepung daging ikan tongkol berpengaruh terhadap kualitas fisik kimia dan organoleptik terhadap sagu instan dihasilkan.
2. Diduga usaha pembuatan sagu instan berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.

# Obiles Gombo

## ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

13%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

6%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://tepungsagusehat.wordpress.com">tepungsagusehat.wordpress.com</a> Internet Source	5%
2	Submitted to Institut Pemerintahan Dalam Negeri Student Paper	3%
3	<a href="http://publikasi.unitri.ac.id">publikasi.unitri.ac.id</a> Internet Source	2%
4	<a href="http://e-journal.undikma.ac.id">e-journal.undikma.ac.id</a> Internet Source	1%
5	<a href="http://hewany.com">hewany.com</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://garuda.kemdikbud.go.id">garuda.kemdikbud.go.id</a> Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On