

Dominggus tanggu

by UNITRI Press

Submission date: 10-Sep-2023 07:17PM (UTC-0700)

Submission ID: 2009814088

File name: Dominggus_tanggu.docx (33.18K)

Word count: 867

Character count: 5370

**FORMULASI TEPUNG KOMPOSIT IKAN CUCUT (*Rhizoprionodon acutus*)
DALAM PEMBUATAN CAMILAN STIK**

SKRIPSI



**Oleh:
DOMINGGUS TANGGU
2017340014**

**¹
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2023**

RINGKASAN

Ikan cucut memiliki kadar protein yang tinggi sebesar 19,08% dan kadar lemak yang rendah sebesar 1,60%, maka udang merupakan jenis ikan yang ideal untuk diolah menjadi surimi karena produk yang dihasilkan memiliki kekuatan gel yang paling tinggi. Daging ikan cucut termasuk yang penting dalam ransum ternak dan sangat penting untuk menunjang pengembangan usaha peternakan khususnya unggas, budidaya ikan dan udang. Untuk menjamin perkembangan budidaya tersebut sekarang ataupun di masa akan datang maka perlu adanya pembuatan tepung yang di produksi di dalam negeri dengan jumlah yang mencukupi, kualitas yang baik harga yang murah. Salah satu barang yang termasuk dalam kategori makanan ringan ekstrusi adalah stik. Jajanan ekstrusi adalah jajanan yang diproduksi dengan proses ekstrusi dengan bahan utama tepung dan pati, dengan atau tanpa penggorengan. Tepung daging ikan cucut ialah produk pengawetan daging ikan dalam bentuk kering yang digiling dalam tepung. Salah satu pemanfaat ikan cucut untuk meningkatkan kalsium dengan cara difortifikasi dalam pembuatan biskuit

Tujuan penelitian ini ialah untuk. Untuk mendapatkan formulasi tepung komposit ikan cucut yang tepat untuk pembuatan camilan stik dan Mendapatkan analisa kelayakan usaha stik dengan formulasi tepung komposit ikan cucut pada perlakuan terbaik.

Metode penelitian ini dirancang menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu konsentrasi tepung ikan cucut yang digunakan pada pembuatan stiki kaya protein. Perlakuan yang diberikan yaitu formulasi tepung ikan cucut yang di ulang sebanyak 3 kali dan 5 perlakuan sehingga didapatkan 15 sampel unit percobaan.

Hasil penelitian Tambahan tepung ikan cucut mendapatkan perlakuan terbaik terdapat pada tambahan tepung ikan 40% dengan kandungan kimia camilan stik ikan ditinjau dari kadar protein sebesar 15,68%, kadar air 2,17% dan kadar abu sebesar 1.62%. Secara finansial, usaha ini layak untuk diusahakan atau didirikan dengan nilai Harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp. 12.481 Harga jual perkemasan yaitu sebesar Rp 17.099/kemasan dengan tingkat keuntungan yang diambil perusahaan sebesar 37%. Pendapatan per tahun sebesar Rp 625.823.400. *Break Even Point* (BEP) harga yang diperoleh sebesar Rp. 135.186.797. Proyeksi laba/rugi tahunan sebesar Rp 456.809.095, *Revenue Cost Ratio* (RC/R sebesar 1,37, yang artinya usaha pada camilan stik ikan ini sangat menguntungkan dan layak diusahakan karena $RCR > 1$ dan *Payback Periode* (PP) 2,7 tahun.

Kata kunci: ikan cucut, camilan stik.

I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Negara memiliki bermacam ragam jenis ikan yang dapat dimanfaatkan untuk membuat makanan salah satunya Indonesia berbagai jenis makanan baik ikan kaleng maupun untuk membuat berbagai jenis tepung dan makanan lainnya, beberapa contohnya antara lain tuna, kakap, ikan pari, hiu, udang, dan cumi-cumi. Hasil perikanan ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein hewani. Hiu hiu merupakan salah satu ikan dengan potensi pertumbuhan terbesar.

Ikan cucut dianggap sebagai ikan komersial yang penting karena hampir seluruh komponen tubuhnya dapat dimanfaatkan. Kandungan protein dan lemak ikan hiu yang tinggi mendukung kesehatan manusia dengan meningkatkan stamina mental dan fisik serta berfungsi sebagai suplemen penyakit jantung dan sakit maag. Kulit hiu juga dapat digunakan untuk membuat kerajinan seperti dompet, dompet, dan sepatu. (Faoziah Dan dan Issuilaningtyas, 2014) Pengolahan daging ikan cucut memberikan peluang untuk menciptakan suatu perusahaan atau produk daging ikan cucut ditentukan oleh bahan baku tapioka dan tepung ubi jalar yang dicampurkan kedalam adonan yang akan dijadikan camilan stik yang dikonsumsi.

Ikan cucut diproduksi sebagai bahan baku untuk membuat berbagai jenis olahan kue atau berbagai stik. Salah satu barang yang termasuk dalam kategori makanan ringan ekstrusi adalah stik. Jajanan ekstrusi adalah jajanan yang diproduksi dengan proses ekstrusi dengan bahan utama tepung dan pati, dengan atau tanpa penggorengan, (Basuki, dkk, 2019). Tepung daging ikan cucut adalah salah satu olahan kering yang digiling dengan tepung untuk mengawetkan daging ikan. Salah satu cara pemanfaatan ikan cucut adalah dengan memfortifikasi makanan seperti biskuit (Maulida, 2005), mei kering (Mulia, 2004), mei basah (Susanti et al., 2011), kue kering (Darmawangsyah et al., 2016), dan tempelkan donata (Bakhtiar et al., 2019) untuk meningkatkan kadar kalium.

Stik terbuat dari tepung komposit ikan cucut jenis khusus yang tinggi serat, vitamin, karbohidrat, dan mineral yang baik untuk tubuh. Ikan cucut merupakan salah satu makanan asli daerah yang mudah diperoleh dan banyak tersedia di pasar dengan harga yang relatif murah, pengolahan ikan cucut menjadi stik masih belum banyak dikelola oleh masyarakat. Selama ini ikan cucut hanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk utuh. ikan cucut merupakan mempunyai protein yang tinggi (Pratiwi, 2013).

I.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mendapatkan formulasi tepung komposit ikan cucut yang tepat untuk pembuatan camilan stik.

2. Mendapatkan analisa kelayakan usaha stik dengan formulasi tepung komposit ikan cucut pada perlakuan terbaik.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Akademis

Penelitian ini diyakini akan memberikan dukungan yang lebih ilmiah dan empiris terhadap penggunaan tepung ikan cucut dalam produksi makanan camilan stik.

2. Bagi peneliti

Penelitian ini diyakini dapat menambah pengetahuan dan pemahaman tentang cara pembuatan tepung cucut komposit ikan untuk makanan camilan stik.

3. Bagi Peneliti selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya peneliti yang tertarik dengan pembuatan tepung komposit ikan hiu untuk pembuatan stik dapat memanfaatkannya sebagai bahan referensi.

1.4. Hipotesis

1. Diduga formulasi tepung komposit ikan cucut terhadap pembuatan camilan stik berpengaruh terhadap kualitas fisik dan kimia camilan stik baik.
- 2 Diduga usaha pembuatan stik berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.

Dominggus tanggu

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	3%
2	ejournal.stipwunaraha.ac.id Internet Source	3%
3	scholar.unand.ac.id Internet Source	2%
4	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
5	www.unud.ac.id Internet Source	1%
6	eprints.ums.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Dominggus tanggu

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
