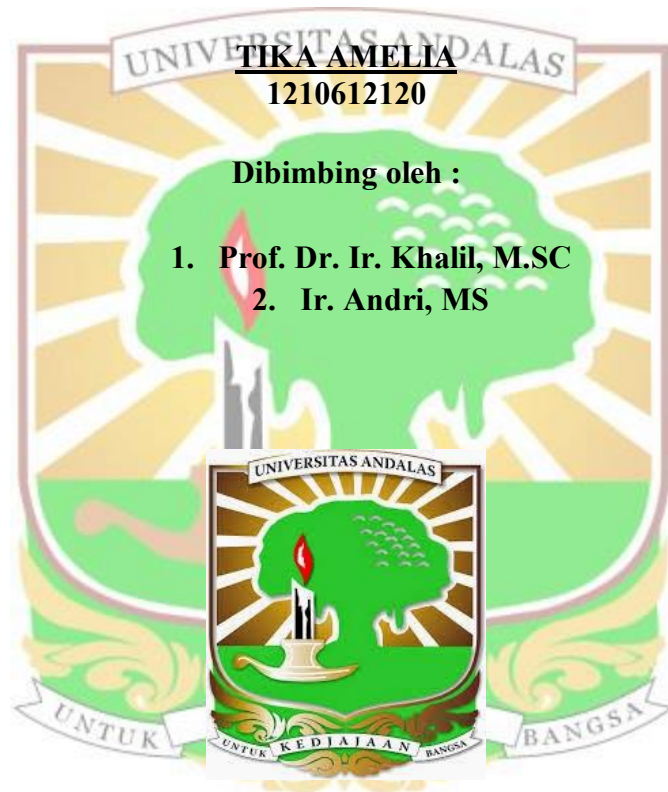


**PENGOLAHAN IKAN BERNILAI EKONOMIS RENDAH HASIL  
TANGKAPAN NELAYAN PADANG PARIAMAN  
MENJADI TEPUNG IKAN**

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2017**

**PENGOLAHAN IKAN BERNILAI EKONOMIS RENDAH HASIL  
TANGKAPAN NELAYAN PADANG PARIAMAN  
MENJADI TEPUNG IKAN**

**SKRIPSI**



Oleh :

**TIKA AMELIA**  
**1210612120**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2017**

# PENGOLAHAN IKAN BERNILAI EKONOMIS RENDAH HASIL TANGKAPAN NELAYAN PADANG PARIAMAN MENJADI TEPUNG IKAN

TIKA AMELIA, dibawah bimbingan  
Prof. Dr. Ir. H. Khalil, M.Sc. dan Ir. Andri, MS.  
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ketersediaan ikan laut hasil tangkapan nelayan di Kabupaten Padang Pariaman yang berpotensi diolah menjadi bahan pakan melalui proses pengukusan dan pengeringan. Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap yaitu survei dan pengolahan tepung ikan. Survei dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai potensi ikan laut yang bernilai ekonomis rendah sebagai bahan baku tepung ikan di Kabupaten Padang Pariaman. Selanjutnya tiga jenis ikan yang bernilai ekonomis rendah, yaitu Sarden (*Sardinella fimbriata*), Peperek (*Leiognathus splendens*) dan Tongkol (*Euthynnus affinis*) diambil sampelnya untuk diolah menjadi tepung ikan. Ikan diolah dengan dua metoda: pengukusan dan penjemuran, kemudian setiap metoda diulang sebanyak tiga kali. Pada pengukusan, ikan ditimbang berat segarnya, kemudian dicacah, dikukus, di-press, dikeringkan dan digiling. Pada penjemuran ikan ditimbang berat segarnya, kemudian dijemur dan digiling. Jumlah ikan yang digunakan masing-masing 60 kg, kemudian dibagi dua menjadi 30 kg untuk setiap metode pengolahan, dari 30 kg dibagi 3 sebagai ulangan. Parameter yang diukur adalah rendemen tepung. Data hasil survei dihitung rata-rata dan persentasenya, sedangkan data rendemen tepung ikan dianalisa secara statistik dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok pola faktorial 2x3 dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang berdomisili di tiga lokasi pendaratan ikan berprofesi sebagai nelayan. Mereka memiliki kapal dan alat tangkap memadai untuk mendukung aktivitas melaut. Frekuensi melaut rata-rata 20-21 hari perbulan dengan satu kali trip per hari. Ada empat jenis ikan laut hasil tangkapan nelayan yang bernilai ekonomis rendah, yaitu yaitu ikan Sarden/Tembang (*Sardinella fimbriata*), Peperek/Maco (*Leiognathus splendens*), Tongkol/Ambu-ambu (*Euthynnus affinis*) dan ikan Selar/Balato (*Alepes djedaba*). Ikan yang bernilai ekonomis rendah ini berpotensi diolah menjadi tepung ikan dengan rendemen 21-24 %. Rendemen tepung dipengaruhi oleh jenis bahan baku dan metode pengolahan. Ikan Tongkol yang diolah melalui proses penjemuran menghasilkan rendemen tepung tertinggi, yaitu 29.6 %.

**Kata Kunci:** Ikan laut, Pengolahan, Tepung ikan, Rendemen