PROFIL ASAM LEMAK ABON IKAN LEMURU (*Sardinella lemuru*) DAN KAJIANNYA PADA MAKANAN PENDAMPING ASI (MPASI)

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN
MEMPEROLEH GELAR SARJANA STRATA 1

AYU SRI UTAMI

201869060006

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN

2020

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

JUDUL	: PROFIL ASAM LEMAK ABON IKAN LEMURU (*Sardinella Lemuru*) DAN KAJIANNYA PADA MAKANAN PENDAMPING ASI (MPASI)
DISUSUN OLEH	: AYU SRI UTAMI
NIM	: 201869060006
PROGRAM STUDI	: TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

Telah diperiksa dan disetujui

Pasuruan,15 Juli 2020

Menyetujui,

Dosen Pembimbing

(Illiyatus Sholiha, M. Pd)

NIP.Y 0691609004

TANDA PENGESAHAN

TELAH DIPERTAHANKAN DI DEPAN MAJELIS PENGUJI SKRIPSI, FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN, PADA:

HARI : Kamis
TANGGAL : 30. Juli. 2020
JAM : 11.30
JUDUL : PROFIL ASAM LEMAK ABON IKAN LEMURU (*Sardinella Lemuru*) DAN KAJIANNYA PADA MAKANAN PENDAMPING ASI (MPASI)

DINYATAKAN LULUS

MAJELIS PENGUJI

Dr. Ir. Ernawati, M.P
NIP.Y : 0690202007
PENGUJI UTAMA

Illiyatus Sholiha, M.Pd
NIP.Y : 06916090004
ANGGOTA 2

Dr. Matheus Nugroho, S.Pi., M.P
NIP.Y : 0690202008
ANGGOTA 1

MENGESAHKAN,
Dekan Fakultas Pertanian

UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN FAKULTAS PERTANIAN

(Idah Lumhatul Fuad, S.P., M.Agr)
NIP.Y : 0691109023

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

NAMA	: AYU SRI UTAMI
NIM	: 20186906006
FAKULTAS	: FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI	: PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN
JUDUL SKRIPSI	: PROFIL ASAM LEMAK ABON IKAN LEMURU (*Sardinella Lemuru*) DAN KAJIANNYA PADA MAKANAN PENDAMPING ASI (MPASI)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis benar-benar merupakan hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari diketahui dan dapat dibuktikan bahwa skripsi saya merupakan hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pasuruan, 14 Juli 2020

METERAI TEMPEL
BF927ADF477128543
6000
ENAM RIBU RUPIAH

AYU SRI UTAMI

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah..Alhamdulillah..Alhamdulillahirobbil'alamin..

Lantunan fatihah beriring Shalawat dalam silahku merintih, menadahkan doa dalam syukur yang tiada terkira, terima kasihku untukmu. Kupersembahkan sebuah karya kecil ini untuk Ayahanda,Ibunda dan suamiku tercinta, yang tiada pernah hentinya selama ini memberiku semangat, doa, dorongan, nasehat dan kasih sayang serta pengorbanan yang tak tergantikan hingga aku selalu kuat menjalani setiap rintangan yang ada didepanku. Ayah, Ibu,dan suamiku terimalah bukti kecil ini sebagai kado keseriusanku untuk membalas semua pengorbananmu. dalam hidupmu demi hidupku kalian ikhlas mengorbankan segala perasaan tanpa kenal lelah, dalam lapar berjuang separuh nyawa hingga segalanya.

Untuk mu ayahanda (**RUSLAN ABDUL GHANI**) ibunda (**SITI MASTIYAH**), suamiku tercinta (**HASYIM ASY'ARI**) dan adek tercintaku (**ZAHRA ALYA NABILA**) dan sahabat-sahabat tercinta (**ADIEFFA**) Dina, Fitri, dan fatim. Meski kita selalu beda paham tapi kalian menjadi semangat belajar ku terimakasih buat keluarga kecil ku.. We always Loving you All.

Dan tak lupa kupersembahkan ungkapan terimakasihku kepada:

Dosen-dosen ku yang selalu membimbing ku tanpa rasa lelah dan penuh kesabaran dalam memberi ku pemahaman. Dengan rasa ta'dzim dan kebodohan ku, ku selalu mengharap do'a limpahan berkah dan syafa'at dari mu.

ABSTRAK

Ayu Sri Utami.2020. Profi Asam Lemak Abon Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Dan Kajiannya Pada Makanan Pendamping ASI (MPASI). Dibawah Bimbingan Illiyatus Sholiha, M.Pd.

Tulisan ini bertujuan untuk mengkaji profil asam lemak abon ikan lemuru (*sardinella lemuru*) dan kajiannya pada makanan pendamping asi (MPASI). Asam lemak terutama asam lemak esensial di butuhkan tubuh agar tubuh dapat menjalankan fungsinya dengan baik. Asam lemak juga sangat dibutuhkan untuk perkembangan kognitif,visual, dan psikomotor terutama pada masa pertumbuhan. Ikan lemuru dibuat menjadi abon agar mudah ditambahkan pada MPASI. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif, sumber data pada penelitian ini adalah hasil *Gas Chromatography-Mass Spectometry* (GC-MS) dari abon ikan lemuru. Hasil penelitian menunjukan bahwa abon ikan lemuru mengandung asam lemak esensial yaitu *Pentadecane* dengan luas area 0,93%, *Heptadecane* dengan luas area 0,50% dan *Octadecanoid* luas area 39,41%. Abon ikan lemuru dapat ditambahan dalam MPASI karena karena mengandung asam lemak terutama asam lemak esensial.

Kata Kunci : Asam Lemak, Abon, Ikan Lemuru, MPASI.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat ALLAH SWT, berkat rahmat dan karunia-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Profil Asam Lemak Abon Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Sebagai Penunjang Makanan Pendamping Asi (Mpasi).

Tujuan dari adanya penulisan skripsi ini adalah Untuk mengetahui profil asam lemak abon ikan lemuru dan, Untuk mengetahui kajian profil asam lemak abon ikan lemuru sebagai penunjang makanan pendamping asi (MPASI).

Sehubungan dengan itu penulis menyampaikan pengharagaan dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

- Rektor Universitas Yudharta Pasuruan Dr.H. Kholid Murtadlo, S.E, M.E.
- Dekan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan Idah Lumhatul Fuad, SP,. M.Agr
- Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan (THPI), Dr.Ir.Ernawati, M.P.
- Dosen Pembimbing Illiyatus Sholiha M.Pd yang telah membimbing penelitian dan penyusunan skripsi ini.

Terima kasih yang dalam penulis persembahkan kepada Bunda, Ayah dan Suami tercinta, atas dorongan yang kuat, kebijaksanaan dan do'a.

Pasuruan, 11 Juli 2020

AYU SRI UTAMI

DAFTAR ISI

ABSTRAK ..... **i**

KATA PENGANTAR ..... **ii**

DAFTAR ISI ..... **iii**

DAFTAR TABEL ..... **v**

DAFTAR GAMBAR ..... **vi**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **vii**

BAB I PENDAHULUAN **1**

1.1. Latar Belakang 6

1.2. Rumusan Masalah 6

1.3. Tujuan Penelitian 6

1.4. Manfaat Penelitian 6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA **7**

A. Tinjauan Pustaka 7

B. Kerangka Pemikiran 23

BAB III METODE PENELITIAN **25**

A. Rancangan Penelitian 25

B. Lokasi dan Waktu Penelitian 25

C. Fokus Penelitian 26

D. Sumber Data 26

E. Pengumpulan Data 26

F. Instrumen Penelitian 28

G. Analisis Data 28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHSAN **29**

A. Profil Asam Lemak Abon Ikan Lemuru 29

B. Kajian Profil Asam Lemak Abon Ikan Lemuru Sebagai Penunjang Makan

Pendamping ASI(MPASI).....30

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 35

A. Kesimpulan.....35

B. Saran.....35

DAFTAR PUSTAKA 36

LAMPIRAN.....41

DAFTAR TABEL

Tabel	Keterangan	Hal
2.1	Rumus Molekul Beberapa Asam Lemak	15
2.2	Syarat Mutu Abon Berdasarkan SNI	17
2.3	Klasifikasi Ikan Lemuru	19
2.4	Penelitian Terdahulu	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Keterangan	Hal
2.1	Ikan lemuru	18
2.2	Kerangka Pemikiran	23
4.1	Proporsi Karbohidrat Protein Lemak dalam ASI	32
4.2	Perkembangan Otak Manusia	34

DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Hal
1	Pembuatan Abon Ikan Lemuru	41
2	Hasil GC-MS Abon Ikan Lemuru	43