

**CARA PENGASINAN DAN KADAR PROTEIN  
IKAN ASIN TERI (*Stolephorus commersonii*)  
DI REMBANG, PATI, DAN JEPARA**

**SKRIPSI**

Untuk memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1  
Pendidikan Biologi



Oleh :

**YUNI PERMATA SARI**  
**A 420 030 008**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2007**

## **PERSETUJUAN**

### **CARA PENGASINAN DAN KADAR PROTEIN IKAN ASIN TERI (*Stolephorus commersonii*) DI REMBANG, PATI, DAN JEPARA**

Yang disiapkan dan disusun oleh :

Nama : YUNI PERMATA SARI  
NIM : A 420 030 008  
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Jurusan : Pendidikan Biologi/ SI

Disetujui untuk dipertahankan di hadapan  
Dewan penguji Skripsi Sarjana S-I

Persetujuan Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II

(Dra. Tuti Rahayu, M.Pd).

(Dra. Hariyatmi, M.Si.)

**PENGESAHAN**

**CARA PENGASINAN DAN KADAR PROTEIN  
IKAN ASIN TERI (*Stolephorus commersonii*)  
DI REMBANG, PATI, DAN JEPARA**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**YUNI PERMATA SARI**  
**NIM: A 420 030 008**

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal,  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

1. Dra. Tuti Rahayu, M. Pd. (.....)
2. Dra. Hariyatmi, M.Si. (.....)
3. Drs. Djumadi, M.Kes. (.....)

Surakarta, 29 Agustus 2007  
Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Dekan

**Drs. H. Sofyan Anif, M.Si.**

**NIK. 547**

## **PERNYATAAN**

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis di acu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 29 Agustus 2007

**Yuni Permata Sari**

**A 420 030 008**

## **MOTTO**

**Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan,  
sesungguhnya sesudah kesulitan ada kemudahan  
(QS. Alam Nasyrah : 5-6)**

**Jika engkau menginginkan sesuatu perkara, maka pelan-pelan  
(tenanglah) hingga Allah akan menunjukkan padamu jalan keluarnya  
(HR. Bukhari)**

**Lebih banyak mengingat kebaikan orang lain akan jauh lebih  
menguntungkan dari pada mengingat keburukannya  
(Penulis)**

## **PERSEMBAHAN**

*Dengan segala kerendahan hati*

*Kupersembahkan karya sederhana ini*

*Kepada :*

- 1. Ibuku tersayang dan Ayahku tercinta*
- 2. Kakakku yang kucintai*
- 3. Seorang yang selalu menyayangiku*
- 4. Sobat-sobatku yang telah membantu dan  
menemaniku*

## KATA PENGANTAR



*Assalammu'alaikum Wr.Wb.*

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya sehingga penyusunan skripsi dapat berjalan dengan lancar. Hasil penelitian disusun untuk memenuhi sebagian tugas dan syarat guna memperoleh gelar sarjana pendidikan S-1 Pada Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Dalam penulisan skripsi ini bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangat dibutuhkan. Oleh karena itu pada kesempatan ini perkenankanlah diucapkan untaian terima kasih dari relung hati yang paling dalam kepada:

1. Drs. Sofyan Anif, M.Si. Selaku Dekan Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan UMS.
2. Dra. Tuti Rahayu, M.Pd. Selaku pembimbing I sekaligus ketua Jurusan Pendidikan Biologi FKIP UMS yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing selama penyusunan skripsi.
3. Dra. Hariyatmi, M.Si. Selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan saran dan bimbingan dalam menulis skripsi.
4. Drs. Djumadi, M.Kes. Selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu, serta memberikan saran dan masukan selama ujian berlangsung.
5. Dra. Triastuti Rahayu, S.Si. M.Si. Selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan selama menempuh studi.

6. Bapak dan Ibu dosen Pendidikan Biologi yang telah mengajar, mendidik, dan membimbing selama perkuliahan.
7. Ibu dan Bapak tercinta yang selalu memberikan doa, serta mendorong putra-putrinya untuk maju dan sukses.
8. Kakakku tersayang "Junika Kurniawan" yang selalu memberikan kritikan dalam menyelesaikan secepatnya skripsi ini.
9. Seseorang dengan nama "Aris Subowo" yang selalu menemaniku dalam suka maupun duka, terima kasih atas perhatian dan kasih sayangnya, semoga kita dipersatukan oleh-NYA untuk selamanya.
10. Teman-temanku NASHYA (Nita, Aviva, Siska, Halimah, Ari), semoga persahabatan kita tetap terjaga.
11. Keluarga besar kos "DINDA" (Mbk opik, MbK Vita, MbK Ega, Siska, Fitri, Tika, Dina, Ika, Aci, Anggi, Erni, Yanti, Ayu, Wiwit, Osin, Ulin, Putri, Susi), terima kasih atas dukungan kalian semua.
12. Teman-teman Biologi Angkatan 2003 tetap kompak selalu.
13. Semua pihak yang telah membantu menyelesaikan penulisan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Sebagai akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca dan semoga Allah SWT selalu menuntun kita menuju jalan yang benar.

Amin.

Wassalamu alaikum Wr.Wb.

Surakarta, 29 Agustus 2007

Yuni Permata Sari



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK .....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Pembatasan Masalah.....	5
C. Perumusan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengawetan Makanan.....	7
B. Pengasinan Ikan	
1. Garam.....	7

2. Macam-macam Cara Pengawetan .....	9
3. Cara Pengasinan Ikan.....	10
C. Ikan .....	11
D. Protein .....	12
1. Struktur Protein .....	12
2. Macam-macam Protein .....	14
3. Fungsi Protein .....	16
4. Sifat Protein.....	16
5. Sumber Protein.....	17
E. Kerangka Pemikiran.....	18
 BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	19
B. Variabel Penelitian.....	19
C. Alat dan Bahan.....	19
D. Pelaksanaan Penelitian .....	20
E. Teknik Pengumpulan Data.....	23
F. Teknik Analisis Data.....	23
 BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	
24	
 BAB V. PENUTUP	
A. Kesimpulan .....	38
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	39
LAMPIRAN.....	42

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Ikan Asin dan Ikan Teri Per 100 g .....	4
2. Komponen Ikan Segar /100 g bahan .....	11
3. Klasifikasi Protein Berdasar Fungsi.....	15
4. Fungsi Protein .....	16
5. Nilai Protein Berbagai Bahan Makanan Per 100 g .....	18
6. Hasil pengamatan uji kadar protein (g) ikan asin teri dengan perbedaan cara pengasinan di Rembang, Pati, dan Jepara) .....	22
7. Kadar protein rata-rata (g%) ikan teri di Rembang, Pati, dan Jepara dengan perbedaan cara pengasinan.....	24

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Molekul protein globular .....	13
2. Protein bentuk serat.....	13
3. Skema kerangka pemikiran .....	18
4. Kadar rata-rata protein ikan teri ( <i>Stolephorus commersonii</i> ) dengan pengasinan yang berbeda di Rembang, Pati, dan Jepara .....	25
5. Penggaraman diikuti proses perebusan .....	33
6. Skema proses denaturasi protein.....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat Uji Kadar Protein .....	42
2. Bahan Pembuatan Ikan Asin .....	43
3. Proses Pembuatan Ikan Asin.....	44
4. Pertanyaan Untuk Nelayan .....	48

**CARA PENGASINAN DAN KADAR PROTEIN  
IKAN ASIN TERI (*Stolephorus commersonii*)  
DI REMBANG, PATI, DAN JEPARA**

Yuni Permata Sari, A. 420 030 008, Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2007, 48 halaman.

**ABSTRAK**

Protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh karena berfungsi sebagai zat pengatur dan pembangun. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat diperlukan oleh tubuh. Ikan asin merupakan ikan yang diawetkan dengan proses penggaraman. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui cara pengasinan kaitannya dengan kadar protein ikan asin teri (*Stolephorus commersonii*) di Rembang, Pati dan Jepara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan wawancara tentang pembuatan ikan asin di Rembang, Pati, Jepara dan menggunakan metode biuret untuk uji kadar protein ikan asin teri (*Stolephorus commersonii*) dari masing-masing daerah. Data hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan deskriptif kuantitatif yaitu data berupa angka hasil uji kadar protein dan dengan deskriptif kualitatif yaitu menjelaskan tentang cara pengasinan ikan asin teri di daerah Rembang, Pati dan Jepara. Dari hasil yang didapat pengasinan ikan di setiap daerah berbeda-beda, di Rembang dengan penggaraman kering, di Pati dengan penggaraman basah, dan di Jepara dengan penggaraman yang diikuti proses perebusan. Hasil Uji kadar protein ikan asin teri (*Stolephorus commersonii*) di Rembang dengan penggaraman kering kadar proteinnya 28,05 g%, di Pati dengan penggaraman basah kadar proteinnya 24,07 g% dan di Jepara dengan penggaraman diikuti proses perebusan kadar proteinnya 20,97 g%. Dapat disimpulkan kadar protein ikan asin teri tertinggi adalah 28,05 g% dari daerah Rembang dengan metode penggaraman kering dan terendah sebesar 20,97 g% dari daerah Jepara dengan penggaraman yang diikuti proses perebusan.

Kata kunci : pengasinan ikan asin teri (*Stolephorus commersonii*) di daerah Rembang, Pati, dan Jepara, kadar protein.