

**PENGARUH PAPARAN MASERAT BUAH MANGROVE
(*Sonneratia alba*) TERHADAP MUTU DAGING UDANG
VANNAMEI (*Penaeus vannamei*) SEGAR**

SKRIPSI



Oleh :

Agung Wicaksono

NIM : 202509002

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA
SURABAYA
2022**

**PENGARUH PAPARAN MASERAT BUAH MANGROVE
(*Sonneratia alba*) TERHADAP MUTU DAGING UDANG VANNAMEI
(*Penaeus vannamei*) SEGAR**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Sains Pada Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Oleh :

Agung Wicaksono

NIM: 202509002

PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2022

HALAMAN PERSETUJUAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa:

Nama : Agung Wicaksono

NIM : 202509002

Pembimbing : Dr. Arif Yachya, M.Si

Judul : Pengaruh Paparan Maserat Buah Mangrove

(*Sonneratia alba*) Terhadap Mutu Udang Vannamei

(*Penaeus vannamei*) Segar

Tanggal Ujian : 01 Agustus 2022

Lulus ujian skripsi dan skripsi tersebut telah diperiksa, diperbaiki dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 07 September 2022

Disetujui



Dr. Arif Yachya, M.Si

Dosen Pembimbing



HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Sains (S.Si)
Di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Oleh :

Nama : Agung Wicaksono
NIM : 202509002
Pembimbing : Dr. Arif Yachya, S.Si., M.Si
Judul Skripsi : PENGARUH PAPARAN MASERAT BUAH MANGROVE (*Sonneratia alba*) TERHADAP MUTU DAGING UDANG VANNAMEI (*Penaeus vannamei*) SEGAR
Pada Hari : Senin
Tanggal : 01 Agustus
Tahun : 2022

Disetujui Oleh Tim Pengajar Skripsi :



1. Ketua : _____
Dra. Diah Karunia Binawati, M.Si.

2. Sekretaris : _____
Dr. Arif Yachya, M.Si.

3. Anggota : _____
Dr. Arif Yachya, M.Si.

4. Anggota : _____
Dra. Ngadiani, M.Kes

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini diterima dan disetujui oleh panitia ujian skripsi sarjana Sains Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Pada Hari : Senin

Tanggal : 8 Agustus

Tahun : 2022

Panitia Ujian Skripsi :

1. Ketua



2. Sekretaris

: Dr. Arif Yachya, M.Si.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Dr. Arif Yachya, M.Si.", is placed over a horizontal line.

3. Anggota

: Dr. Arif Yachya, M.Si.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Dra. Ngadjiani, M.Kes.", is placed over a horizontal line.

4. Anggota

: Dra. Ngadjiani, M.Kes

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis sampaikan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karuniaNya maka proposal skripsi yang berjudul Pengaruh Paparan Maserat Buah Mangrove (*Sonneratia alba*) Terhadap Mutu Daging Udang Vannamei (*Penaeus vannamei*) Segar dapat diselesaikan. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang mendalam atas segala bantuan dalam pelaksanaan dan penyelesaian Skripsi ini, kepada yang terhormat :

1. Dr. M. Subandowo, M.S., Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Ibu Dra. Diah Karunia Binawati, M.Si. selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Ibu Purity Sabila Ajiningrum, S.Si, M.Si selaku Ketua Program Studi Biologi, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Dr. Arif Yachya, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Skripsi
5. Dra. Ngadiani, M.Kes. selaku Dosen Penguji Skripsi.
6. Seluruh Dosen dan staf prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
7. Kedua orang tua dan saudara tercinta yang selalu memberikan semangat, doa, dan dukungan baik secara moril maupun materil untuk penyelesaian proposal skripsi ini.
8. Teman – teman mahasiswa Biologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam penyelesaian proposal skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi yang kami susun masih terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca guna kesempurnaan dalam pembuatan skripsi mendatang. Semoga proposal skripsi yang penulis susun ini bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, Agustus 2022

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa:

Nama : Agung Wicaksono

NIM : 202509002

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruhnya dari karya orang lain, kecuali bagian yang sumber informasi dicantumkan.

Penyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi terhadap skripsi atau karya ilmiah yang sudah ada.

Surabaya, 07 September 2022



(Agung Wicaksono)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL SAMPUL LUAR (Cover)	i
HALAMAN JUDUL SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tanaman Bakau (<i>Sonneratia alba</i>)	4
2.2 Klasifikasi Tanaman Bakau (<i>Sonneratia alba</i>).....	5
2.3 Morfologi Tanaman Bakau (<i>Sonneratia alba</i>).....	6
2.3.1 Batang.....	6
2.3.2 Bunga.....	6
2.3.3 Daun	7
2.3.4 Buah.....	7
2.3.5 Akar	8
2.4 Kondisi Fitokimia Tanaman Bakau (<i>Sonneratia alba</i>)	8
2.5 Udang Vannamei (<i>Penaeus vannamei</i>).....	9
2.6 Ekstraksi dengan teknik maserasi	9
2.7 Bahan pengawet alami Tanin.....	10
2.8 Analisa dan nilai standar mutu udang.....	11
2.8.1 Analisa TPC dan nilai standar mutu udang.....	11
2.8.2 Analisa pH	12
2.8.3 Analisa Organoleptik	12
2.8.4 Analisa H ₂ S.....	13

BAB 3 KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	14
3.1 Kerangka Pemikiran.....	14
3.2 Hipotesis.....	15
BAB 4 METODOLOGI PENELITIAN.....	16
4.1 Rancangan Penelitian.....	16
4.2 Prosedur Penelitian	17
4.2.1 Tahap Persiapan.....	17
4.2.2 Tahap Maserasi.....	18
4.2.3 Tahap Aplikasi.....	18
4.3 Metode Pengumpulan Data.....	19
4.4 Variabel Penelitian	19
4.5 Metode Analisis Data	19
BAB 5 HASIL PENELITIAN	20
5.1 Hasil Uji TPC	20
5.2 Hasil Uji pH.....	21
5.3 Hasil Uji Organoleptik.....	22
5.4 Hasil Uji H ₂ S	23
BAB 6 PEMBAHASAN.....	24
6.1 Hasil Uji TPC	24
6.2 Hasil Uji pH.....	25
6.3 Hasil Uji Organoleptik.....	25
6.4 Hasil Uji H ₂ S.....	26
BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN	27
7.1 Kesimpulan	27
7.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN	32