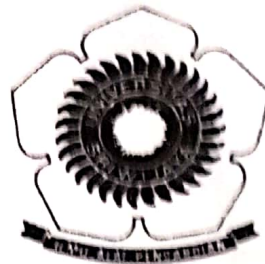


**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN MANGROVE *Avicennia
alba* SEBAGAI PENGAWET ALAMI IKAN TENGGIRI DARI
KAWASAN MUARA SUNGAI MUSI KABUPATEN
BANYUASIN**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana
di Bidang Ilmu Kelautan pada Fakultas MIPA*



Oleh :
IKHLASUL AMAL
08051381722072

**JURUSAN ILMU KELAUTAN
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
INDERALAYA
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN MANGROVE *Avicennia
alba* SEBAGAI PENGAWET ALAMI IKAN TENGGIRI DARI
KAWASAN MUARA SUNGAI MUSI KABUPATEN
BANYUASIN**

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Bidang Ilmu Kelautan**

Oleh :

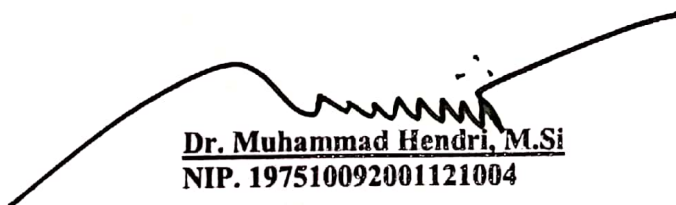
**IKHLASUL AMAL
08051381722072**

Pembimbing II



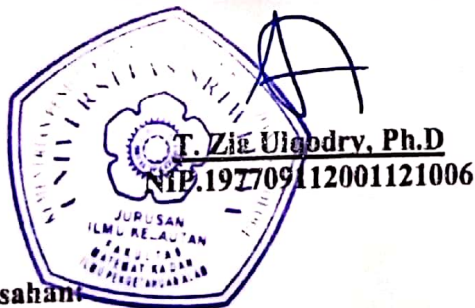
**T. Zia Ulgodry, Ph.D
NIP.197709112001121006**

**Indralaya, Juli 2021
Pembimbing I**



**Dr. Muhammad Hendri, M.Si
NIP. 197510092001121004**

**Mengetahui
Ketua Jurusan Ilmu Kelautan**



Tanggal Pengesahan

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi Ini Diajukan Oleh:

Nama : Ikhlasul Amal
Nim : 08051381722072
Judul Skripsi : Pemanfaatan Ekstrak Daun Mangrove *Avicennia Alba*
Sebagai Pengawet Alami Ikan Tenggiri Dari Kawasan
Muara Sungai Musi Kabupaten Banyuasin

Telah Berhasil Dipertahankan Di Hadapan Dewan Penguji Dan Diterima
Sebagai Bagian Persyaratan Yang Diperlukan Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Pada Jurusan Ilmu Kelautan, Fakultas Matematika Dan Ilmu
Pengetahuan Alam, Universitas Sriwijaya.

DEWAN PENGUJI

Ketua : Dr. Muhammad Hendri, M.Si
NIP. 197510092001121004

(.....)

Anggota : T. Zia Ulqodry, Ph.D
NIP. 197709112001121006

(.....)

Anggota : Gusti Diansyah, S.Pi., M.Sc
Nip. 198108052005011002

(.....)

Anggota : Fitri Agustriani, S.Pi., M.Si
Nip. 1197808312001122003

(.....)

Ditetapkan Di : Indralaya

Tanggal : Juli 2021

ABSTRAK

Ikhlusal Amal. 08051381722072. Pemanfaatan Ekstrak Daun Mangrove *Avicennia Alba* Sebagai Pengawet Alami Ikan Tenggiri Dari Kawasan Muara Sungai Musi Kabupaten Banyuasin (Pembimbing : Dr. Muhammad Hendri, M.Si dan T. Zia Ulqodry, Ph.D)

Pemanfaatan mangrove *A. alba* dapat dijadikan sebagai alternatif pengawet alami Ikan Tenggiri. Mangrove *A. alba* mengandung senyawa bioaktif yang dapat dimanfaatkan seperti adanya aktivitas antibakteri dan antijamur yang potensial dijadikan sebagai bahan pengawet alami Ikan Tenggiri. Uji fitokimia perlu dilakukan untuk menentukan kandungan senyawa kimia pada daun mangrove *A. alba*. Ikan Tenggiri memiliki sumber protein dan vitamin yang tinggi. Pengawetan Ikan Tenggiri perlu dilakukan untuk menjaga kualitas mutu dari Ikan Tenggiri sebagai bahan pangan. Oleh sebab itu, perlu adanya kajian ilmiah yang bertujuan untuk menganalisis efektivitas pemberian ekstrak daun mangrove *A. alba* sebagai pengawet alami untuk Ikan Tenggiri. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 14-29 Maret 2021. Penentuan tingkat kesegaran Ikan Tenggiri dilakukan dengan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak daun mangrove *A. alba* dapat dimanfaatkan sebagai pengawet alami Ikan Tenggiri dalam jangka waktu 4 hari berdasarkan uji skoring dan uji hedonik yang dilakukan.

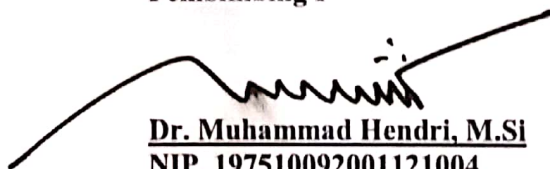
Kata Kunci: Mangrove *A. alba*, Pengawetan Alami, Ikan Tenggiri, Uji Fitokimia, Uji Organoleptik

Pembimbing II



T. Zia Ulqodry, Ph.D
NIP.197709112001121006

Indralaya, Juli 2021
Pembimbing I



Dr. Muhammad Hendri, M.Si
NIP. 197510092001121004

Mengetahui
Ketua Jurusan Ilmu Kelautan



T. Zia Ulqodry, Ph.D
NIP.197709112001121006

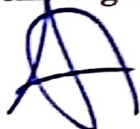
ABSTRACT

**Ikhlasul Amal. 08051381722072. The Utilization of Mangrove *Avicennia Alba* Leaf Extract as a Natural Preservative for Mackerel in Musi River Estuary, Banyuasin Regency
(Supervisor : Dr. Muhammad Hendri, M.Si and T. Zia Ulqodry, Ph.D)**

The Utilization of mangrove A. alba can be used as an alternative natural preservative for Mackerel. Mangrove A. alba contains potential bioactive compounds, such as antibacterial and antifungal that can be utilized as a natural preservative for Mackerel. The phytochemical test needs to determine the content of chemical compounds in mangrove A. alba leaf. Mackerel has a high source of protein and vitamins. Mackerel fish preservation is needed to maintain the quality of Mackerel fish as a food source. Therefore, it is necessary to have a scientific study that aims at analyzing the effectiveness of Mangrove A. alba leaf extract as a natural preservative for Mackerel. This research was conducted on March 14-29, 2021. Determination of the mackerel freshness level was carried out by an organoleptic test. These results showed that Mangrove A. alba leaf extract could be used as a natural preservative for Mackerel within 4 days based on the scoring and hedonic tests.

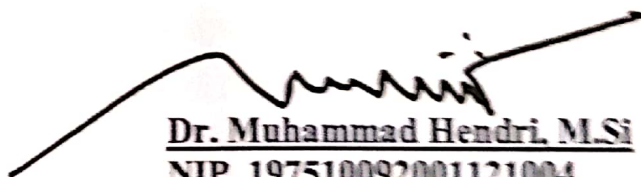
Keywords : Mangrove *A. alba*, Natural Preservative, Mackerel, Phytochemical, Test, Uji Organoleptic Test.

Pembimbing II



T. Zia Ulqodry, Ph.D
NIP.197709112001121006

Indralaya, Juli 2021
Pembimbing I



Dr. Muhammad Hendri, M.Si
NIP. 197510092001121004

Mengetahui
Ketua Jurusan Ilmu Kelautan



T. Zia Ulqodry, Ph.D
NIP.197709112001121006

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya **Ikhlasul Amal, 08051381722072** menyatakan bahwa karya ilmiah/skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri dan karya ilmiah ini belum pernah diajukan sebagai pemenuhan persyaratan untuk memperoleh gelar kesarjanaan strata satu (S1) dari Universitas Sriwijaya maupun perguruan tinggi lainnya.

Semua informasi yang dimuat dalam karya ilmiah/skripsi ini yang berasal dari penulisan lain, baik yang dipublikasikan atau tidak, telah diberikan penghargaan dengan mengutip nama sumber penulisan secara benar dan semua karya ilmiah/skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya sebagai penulis.

Indralaya, Juli 2021

Ikhlasul Amal
NIM. 08051381722072