

## **BAB II**

### **TUJUAN PUSTAKA**

#### **A. Deskripsi Ikan Tenggiri (Scomberomorini)**

Ikan Tenggiri merupakan salah satu jenis ikan laut yang memiliki nama latin Genus *Scomberomorus* family Scombridae, yang berasal dari jenis ikan laut lain seperti ikan tuna, tongkol, makarel, kembung dan ikan yang sejenis lainnya. Ikan Tenggiri memiliki tubuh yang panjang dan memiliki warna tubuh abu-abu mengkilat tidak memiliki sisik dan bertubuh besar. Ikan Tenggiri memiliki panjang tubuh biasanya 220 cm dengan mempunyai gigi-gigi yang tajam dan runcing serta memiliki banyak sekali serat dengan tekstur daging yang lembut dan lengket. Ikan tenggiri umumnya disebut ikan pelagis, sejenis ikan putih. Ikan tenggiri banyak ditemukan di perairan tenang dan tropis, namun umumnya di sepanjang pantai atau di laut liar. Makarel adalah yang nomor 1 di antara berbagai jenis ikan dan dijual dalam bentuk baru, kering, somen, dan asin.

##### **1. Klasifikasi Ikan**

Ikan Tenggiri dalam sistematika (taksonomi) perikanan, ikan tenggiri diklasifikasikan sebagai berikut yaitu :

- a. Kingdom: Animalia
- b. Filum: Chordata
- c. Kelas: Actinopterygii

- d. Ordo: Perciformes
  - e. Family: Scombridae
  - f. Genus: Scomberomorus
  - g. Spesies: Scomberomorus commerson<sup>1</sup>
2. Morfoligi Ikan Tenggiri

Ikan makarel memiliki morfologi tubuh yang belum pernah ada sebelumnya. Makarel memiliki garis yang sama dengan gagasan prematur yang membentang dari ujung hidung hingga titik keseimbangan terjauh, dan punggungnya memiliki warna biru kehijauan yang tak terbantahkan. Mayoritas ikan tenggiri memiliki tubuh yang panjang dan lurus sehingga memerlukan sisik selain garis sejajar. Ikan tenggiri memiliki mulut pendek yang menonjol dari bagian belakang kepala, dan mulutnya memiliki area padat yang serius sehingga tajam pada rahang atas dan bawah.

Ikan tenggiri mempunyai area kekuatan untuk dua orang yang berdekatan satu sama lain. Bilah depannya ditopang oleh sekitar 16 jari yang kokoh, dan keseimbangan belakangnya ditopang oleh empat jari-jari dengan 14 jari-jari halus. Sementara itu, ada tambahan 10 penyesuaian di bagian belakang. Keseimbangan ekor ikan

---

<sup>1</sup> Clara Frecilia Patiung, Irwan Ramadhan Ritonga, and Ristiana Eryati, 'Produksi Perikanan Pelagis Yang Didaratkan Di TPI Selili, Kota Samarinda: Landing of Capture Pelagic Fishery at TPI Selili, Samarinda City', *Nusantara Tropical Fisheries Science (Ilmu Perikanan Tropis Nusantara)*, 2.1 (2023), 79–89.

tenggiri bercabang dan terpelintir, dengan penghentian yang lama<sup>2</sup>

### 3. Kandungan Kimia Ikan Tenggiri

Persentase zat dalam makarel Protein dan asam lemak omega-3 yang ditemukan dalam ikan makarel membantu dalam pencegahan penyakit serius seperti diabetes dan gangguan otak. Jenis ikan lain yang banyak disukai orang adalah ikan tenggiri. Manfaat kesehatannya tidak dapat diatasi. Ikan tenggiri mengandung vitamin A, vitamin B12, kalsium, fosfor, kalium, selenium, dan asam lemak omega-3. Ikan makarel kaya akan protein dan lemak tak jenuh omega-3. Selain jenis makanan bergizi lainnya, ini adalah ikan yang bagus untuk diingat dalam pola makan Anda. Ikan tenggiri memiliki 205 kalori, 13,9 gram lemak, 90 miligram natrium, 19 gram protein, dan tanpa pati, serat, atau gula dalam porsi 100 gram.

### 4. Kegunaan Ikan Tenggiri

Ikan tenggiri kaya akan protein dan lemak tak jenuh omega-3. Ini adalah ikan yang luar biasa untuk ditambahkan ke rutinitas makan Anda bersama dengan variasi makanan enak lainnya. Satu porsi (sekitar 100 gram) ikan tenggiri mengandung 205 kalori, 13,9 gram lemak, 90 miligram natrium, 19 gram protein, dan tanpa karbohidrat, serat, atau gula. Karena kandungan yang

---

<sup>2</sup> Aida Sartimbul and others, *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis Di Indonesia* (Universitas Brawijaya Press, 2017).

terdapat dalam ikan tenggiri, ikan ini memberikan banyak manfaat untuk tubuh yaitu, untuk meningkatkan kesehatan jantung karena mengandung vitamin B12 yang baik yang dapat menurunkan kadar homosistain dalam darah.<sup>3</sup>

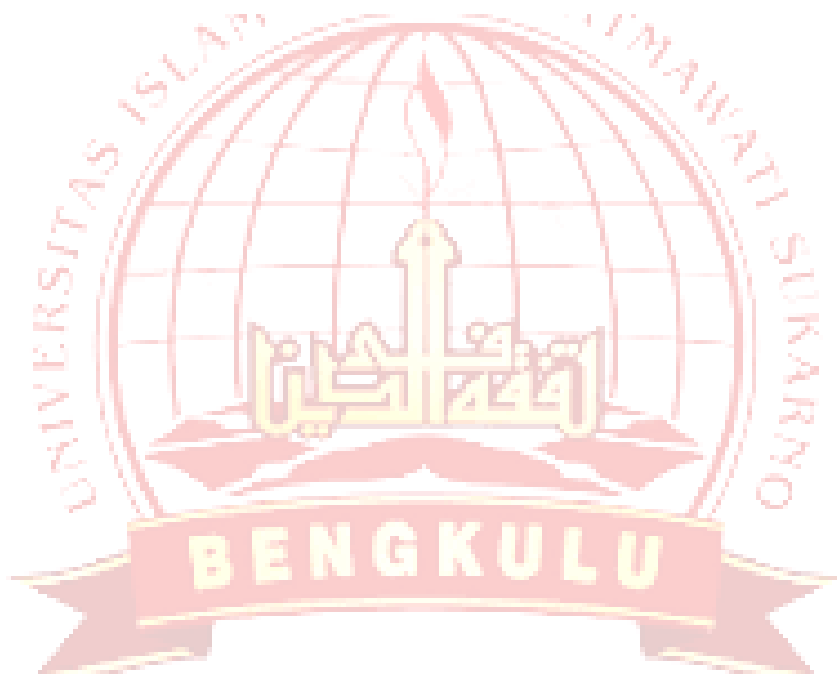
## **B. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tenggiri**

Daging ikan tenggiri merupakan bagian yang paling sering dimanfaatkan, namun limbahnya hanya digunakan sewaktu-waktu dan seluruhnya akan dibuang. Protein yang kaya asam amino dan peptida bioaktif diambil dari kompos makarel. Protein ikan diamati dalam perubahan total pada jaringan, kepala, ujung tombak, ekor, kulit dan perut pada ikan. Protein, yang mengandung berbagai asam amino, berfungsi sebagai bahan pembangun struktur jaringan tubuh. Hilangnya ikan tenggiri dapat dimanfaatkan untuk menghilangkan minyak ikan. Minyak ikan ditemukan dalam bentuk kontras di jaringan, kepala, ujung tombak, ekor, kulit dan organ dalam ikan, namun minyak ikan makarel dibuat untuk membuat lemak tak jenuh omega-3, yang mungkin berfungsi sebagai modulator aman dalam tubuh. proses perbaikan tulang. Omega-3 memiliki peningkatan pemecahan E1 dan lopoxin di dalamnya, yang dapat mempengaruhi sistem kekebalan tubuh dan memungkinkan penyembuhan

---

<sup>3</sup> Andriono Manalu, 'Sintesis Dan Karakterisasi Nanokomposit Nickel Kobaltit Dan Reduce Grafena Oksida (NiCo204/RGO) Sebagai Material Barn Pembuatan Elektroda Superkapasitor' (Universitas Sumatera Utara, 2022).

tulang terjadi dengan baik. Limbah tulang dan kulit ikan tenggiri juga dapat dimanfaatkan sebagai kompos. Kerupuk yang unik dan mudah dimasak serta dapat dilengkapi dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan<sup>4</sup>



---

<sup>4</sup> Siti Rodiah and others, 'Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tenggiri Sebagai Sumber Gelatin Halal Melalui Hidrolisis Larutan Asam Dengan Variasi Rasio Asam', *ALKIMIA: Jurnal Ilmu Kimia Dan Terapan*, 2.1 (2018), 34–42.