

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENGARUH VARIASI JENIS IKAN YANG BERBEDA**  
**TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK, KADAR AIR,**  
**DAN KADAR PROTEIN SIOMAY IKAN**



**Oleh :**

**NANDITA RESTU PUTERI**  
**1910711220005**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,**  
**RISET DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2023**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI  
PENGARUH VARIASI JENIS IKAN YANG BERBEDA  
TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK, KADAR AIR,  
DAN KADAR PROTEIN SIOMAY IKAN**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Melaksanakan Skripsi pada  
Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh :**

**NANDITA RESTU PUTERI  
1910711220005**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
BANJARBARU  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**Judul** : Pengaruh Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik, Kadar Air, Dan Kadar Protein Siomay Ikan  
**Nama** : Nandita Restu Puteri  
**NIM** : 1910711220005  
**Fakultas** : Perikanan dan Kelautan  
**Program Studi** : Teknologi Hasil Perikanan  
**Tanggal Ujian Skripsi** : Kamis, 25 Mei 2023

**Persetujuan,**

Pembimbing 1

Pembimbing 2



**Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.**  
NIP. 19611215 198803 2 002



**Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D.**  
NIP. 19811213 200501 2 003

Penguji



**Ir. Rabiatul Adawyah, MP.**  
NIP. 19671119 199303 2 004

**Mengetahui,**

Dekan

Koordinator Program Studi

  
**Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.**  
NIP. 19630808 198903 2 002  
**Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.**  
NIP. 19611215 198803 2 002

## RINGKASAN

**Nandita Restu Puteri (1910711220005).** Pengaruh Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik, Kadar Air, Dan Kadar Protein Siomay Ikan. Dibimbing oleh Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MP., selaku ketua pembimbing dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D. selaku anggota pembimbing.

Siomay merupakan salah satu jenis dimsum. Siomay dalam bahasa Mandarin disebut shaomai merupakan daging cincang yang dibungkus dengan kulit tipis dan dimatangkan dengan cara dikukus. Pengolahan siomay awalnya terbuat dari bahan baku daging babi cincang kemudian diganti dengan daging ikan segar yang gurih seperti daging ikan tenggiri. Siomay yang sering dijumpai belum memiliki banyak pilihan seperti variasi rasa, warna, atau keanekaragaman bahan baku yang digunakan. Dalam penelitian ini siomay diolah menggunakan dengan variasi jenis ikan yaitu ikan tenggiri, ikan patin, ikan nila, dan ikan lele.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui variasi jenis ikan yang berbeda pada pengolahan siomay ikan terhadap kualitas organoleptik, kadar air dan kadar protein.

Penelitian dilaksanakan selama 4 bulan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru. Pengujian organoleptik dilakukan di Laboratorium Pengujian Balai Penerapan Mutu Hasil Perikanan dan pengujian kimiawi meliputi kadar air dan kadar protein dilakukan di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 12 sampel (4 perlakuan dengan 3 kali ulangan). Pada perlakuan O (Siomay Ikan Tenggiri), A (Siomay Ikan Patin), B (Siomay Ikan Nila), dan C (Siomay Ikan Lele). Parameter uji yang digunakan yaitu uji organoleptik (uji hedonik) dan uji kimia (kadar air dan kadar protein).

Berdasarkan hasil uji organoleptik (uji hedonik) dan uji kimia (kadar air dan kadar protein) yang telah dilakukan, diperoleh yaitu perlakuan A yaitu siomay ikan patin merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 56.24% dan kadar protein 10.84% yang memenuhi syarat mutu SNI siomay ikan.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul Pengaruh Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik, Kadar Air, dan Kadar Protein Siomay Ikan.

Penulisan laporan penelitian ini adalah tugas akhir yang merupakan sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) pada Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.**, selaku ketua dan Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D.**, selaku anggota pembimbing atas segala bimbingan, arahan, dan saran yang telah diberikan.
2. Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP.**, selaku dosen penguji skripsi atas segala masukan dan saran yang telah diberikan.
3. Bapak **Candra, S.Pi, M.Si.**, selaku dosen pembimbing akademik atas segala bimbingan dan arahan selama perkuliahan.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analisis laboratorium, dan tenaga kependidikan yang telah membantu dalam segala hal untuk menyelesaikan studi hingga akhir.
5. Kedua orang tua saya Bapak **Rela Radhani, S.Sos.**, dan Ibu **Rabiatul, S.Pd.**, serta adik saya **M. Patih Arya Maulana** yang selalu mendoakan, memberikan kasih sayang, dukungan, nasihat, saran, dan materi yang tak terhingga.
6. Teman-teman serta seluruh pihak yang telah berpartisipasi dalam memberikan bantuan, dukungan, dan semangat.

Penulis menyadari terdapat kekurangan dalam penulisan ini. Oleh karena itu, penulis berharap adanya kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Penulisan Penelitian Skripsi ini. Semoga Laporan Penelitian Skripsi ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Banjarbaru, Mei 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Ikan Tenggiri ( <i>Scomberomorus commerson</i> ).....	4
2.2. Ikan Patin ( <i>Pangasius</i> sp.).....	5
2.3. Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ).....	6
2.4. Ikan Lele ( <i>Clarias batrachus</i> ).....	7
2.5. Siomay Ikan .....	8
2.6. Bahan Tambahan.....	9
2.6. Uji Organoleptik.....	11
2.7. Uji Kimiawi.....	12
2.7.1. Kadar Air .....	12
2.7.2. Kadar Protein.....	12
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	14
3.1. Waktu dan Tempat .....	14
3.2. Alat dan Bahan.....	15
3.2.1. Alat dan Bahan Pembuatan Siomay Ikan .....	15
3.2.2. Alat dan Bahan Analisis .....	15
3.3. Prosedur Penelitian.....	16
3.4. Rancangan Penelitian .....	17
3.5. Hipotesis.....	18

3.6. Parameter Pengujian.....	18
3.6.1. Uji Organoleptik.....	18
3.6.2. Uji Kimiawi.....	19
3.6.2.1. Uji Kadar Air.....	19
3.6.2.2. Uji Kadar Protein.....	19
3.7. Analisis Data.....	20
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
4.1. Hasil.....	26
4.1.1. Uji Organoleptik.....	26
4.1.2. Uji Kimiawi.....	30
4.2. Pembahasan.....	34
4.2.1. Uji Organoleptik.....	34
4.2.2. Uji Kimiawi.....	38
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>42</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Syarat Mutu Siomay Ikan Menurut SNI 7765:2013 .....	9
2.2. Komposisi Kandungan Gizi Siomay Ikan.....	9
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	14
3.2. Tabel Pengamatan Penelitian .....	21
3.3. Tabel Uji Homogenitas .....	23
3.4. Analisis Keragaman .....	24
4.1. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda.....	26
4.2. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	26
4.3. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda .....	27
4.4. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Bau Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	28
4.5. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda .....	28
4.6. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Rasa Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	29
4.7. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda .....	29
4.8. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Tekstur Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	30
4.9. Hasil Perhitungan Uji Kadar Air Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda.....	30
4.10. ANOVA Kadar Air Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda.....	31
4.11. Uji BNJ Pada Perhitungan Kadar Air Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda .....	32
4.12. Hasil Perhitungan Uji Kadar Protein Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda .....	32
4.13. ANOVA Kadar Protein Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	33
4.14. Uji BNJ Pada Perhitungan Kadar Protein Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda.....	33



4.15. Kadar Air Pada Ikan Segar Dan Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbea .....	39
4.16. Kadar Protein Pada Ikan Segar Dan Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbea.....	40

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Ikan Tenggiri ( <i>Scomberomorus commerson</i> ).....	4
2.2. Ikan Patin ( <i>Pangasius sp.</i> ).....	5
2.3. Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ).....	6
2.4. Ikan Lele ( <i>Clarias batrachus</i> ).....	7
3.3. Diagram Alir Pengolahan Siomay Ikan .....	17
4.1. Grafik Spesifikasi Kenampakan Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	34
4.2. Grafik Spesifikasi Bau Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	35
4.3. Grafik Spesifikasi Rasa Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	36
4.4. Grafik Spesifikasi Tekstur Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	37
4.5. Grafik Kadar Air Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	38
4.6. Grafik Kadar Protein Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
1. Lembar Score Sheet Organoleptik Uji Hedonik Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	48
2. Hasil Uji Organoleptik Siomay Ikan Dengan Jenis Ikan Tenggiri dan Ikan Patin .....	49
3. Hasil Uji Organoleptik Siomay Ikan Dengan Jenis Ikan Nila dan Ikan Lele .....	50
4. Hasil Analisis Kadar Air dan Kadar Protein Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda.....	51
5. Data Hasil Uji Tanda Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda Spesifikasi Kenampakan.....	52
6. Data Hasil Uji Tanda Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda Spesifikasi Bau .....	53
7. Data Hasil Uji Tanda Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda Spesifikasi Rasa .....	54
8. Data Hasil Uji Tanda Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang berbeda Spesifikasi Tekstur.....	55
9. Data Hasil Uji Kadar Air Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda.....	56
10. Data Hasil Uji Kadar Protein Siomay Ikan Dengan Variasi Jenis Ikan Yang Berbeda .....	58
11. Dokumentasi Proses Pengolahan Siomay Ikan .....	60
12. SK Dosen Pembimbing Skripsi.....	62
13. SK Penguji Sidang Skripsi .....	64
14. Lembar Konsultasi Laporan Skripsi.....	65