

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENGGUNAAN JENIS IKAN YANG BERBEDA PADA
OLAHAN PEMPEK LENJER TERHADAP PENERIMAAN
ORGANOLEPTIK, KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

OLEH:

**MUHAMMAD NOOR HIDAYAT
1910711310015**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENGGUNAAN JENIS IKAN YANG BERBEDA PADA
OLAHAN PEMPEK LENJER TERHADAP PENERIMAAN
ORGANOLEPTIK, KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

OLEH:

**MUHAMMAD NOOR HIDAYAT
1910711310015**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Laporan Penelitian Skripsi Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda pada Olahan Pempek Lenjer terhadap Penerimaan Organoleptik, Kadar Air dan Kadar Protein

Nama : Muhammad Noor Hidayat

NIM : 1910711310015

Fakultas : Perikanan dan Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : Senin, 12 Juni 2023

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



Ir. Hj. Sifi Aisyah, MS.
NIP. 19611215 198803 2 002

Pembimbing 2



Ir. Juhana Suhanda, MP.
NIP. 19621229 198903 1 002

Penguji,



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

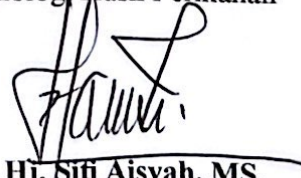
Mengetahui,

Dekan Fakultas
Perikanan dan Kelautan



Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.
NIP. 19630808 198903 2 002

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



Ir. Hj. Sifi Aisyah, MS.
NIP. 19611215 198803 2 002

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi dengan judul “Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda pada Olahan Pempek Lenjer terhadap Penerimaan Organoleptik, Kadar Air dan Kadar Protein”.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS selaku ketua pembimbing, Bapak Ir. Juhana Suhandi, MP selaku anggota pembimbing dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku penguji atas segala arahan dan saran yang telah diberikan selama penulisan Laporan Penelitian Skripsi. Kemudian ucapan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penulisan Laporan Penelitian Skripsi ini baik secara langsung dan tidak langsung.

Kritik dan saran yang bersifat membangun akan selalu penulis terima demi kesempurnaan Laporan Penelitian Skripsi. Besar harapan Laporan Penelitian Skripsi ini dapat digunakan sebagaimana mestinya. Akhir kata, semoga Laporan Penelitian Skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis sendiri dan kepada pembacanya.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

RINGKASAN

MUHAMMAD NOOR HIDAYAT (1910711310015), Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda pada Olahan Pempek Lenjer terhadap Penerimaan Organoleptik, Kadar Air dan Kadar Protein. Bimbingan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS selaku ketua pembimbing skripsi dan Bapak Ir. Juhana Suhandi, MP selaku anggota pembimbing skripsi.

Pempek merupakan cemilan khas dari Provinsi Sumatera Selatan, khususnya Palembang, dengan tekstur yang kenyal dan dilengkapi kuah “cuko” yang memiliki cita rasa yang khas. Makanan ini sudah sangat terkenal sehingga mudah dijumpai hampir di seluruh kota di Indonesia. Pempek berbahan dasar daging ikan yang dilumatkan dan dicampur dengan bahan lain seperti tepung tapioka sebagai bahan pengikat, garam sebagai pemberi cita rasa, air sebagai media pelarut garam dan bawang putih sebagai penyedap aroma, (Karneta *et al.*, 2013, Sari *et al.*, 2016 dalam Fadhallah, *et al.*, 2021).

Umumnya olahan pempek menggunakan bahan baku daging ikan tenggiri yang merupakan jenis ikan laut. Dari beberapa penjual pempek di kota Martapura dan sekitarnya mereka menggunakan ikan tersebut sebagai bahan utama dalam pengolahan. Ikan tenggiri memiliki rasa yang gurih dan daging berwarna putih cerah sehingga cocok untuk dimanfaatkan dalam pengolahan pempek. Kebutuhan akan daging ikan pada bahan baku yang digunakan dalam pengolahan pempek sangat besar. Hal ini disebabkan karena ketergantungan pada musim, sehingga akan mempengaruhi harga jual, apalagi permintaan komoditas ikan tenggiri terus mengalami peningkatan. Oleh sebab itu, pempek dapat dibuat dengan memanfaatkan pangan lokal yang ada, untuk meningkatkan potensi perikanan, baik perikanan budidaya maupun perikanan tangkap. Oleh sebab itu, pempek dicoba membuat dengan menggunakan jenis ikan yang berbeda dari ikan perairan umum yaitu ikan gabus, ikan toman, dan ikan patin. Ketiga jenis ikan tersebut ketersediaannya juga sangat banyak karena sudah di budidayakan khususnya di Kalimantan Selatan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan jenis ikan yang berbeda pada olahan pempek lenjer terhadap penerimaan organoleptik, kadar air dan kadar protein. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Parameter uji pada penelitian ini yaitu uji organoleptik, kadar air dan kadar protein. Penelitian ini terdiri dari perlakuan O (pempek lenjer ikan tenggiri), perlakuan A (pempek lenjer ikan gabus), perlakuan B (pempek lenjer ikan toman) dan perlakuan C (pempek lenjer ikan patin).

Penelitian ini, diketahui pengaruh penggunaan jenis ikan yang berbeda pada olahan pempek lenjer terhadap penerimaan organoleptik adalah perlakuan B yaitu Ikan Toman (*Channa micropeltes*). Spesifikasi warna 6.3, bau 6.2, tekstur 5.8, rasa 6.4, kanampakan 6. Kandungan kadar air 68.19% dan kadar protein 14.91%.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
RINGKASAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
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. Pempek.....	4
2.2. Jenis Ikan yang Digunakan.....	5
2.3. Bumbu dan Bahan yang Digunakan.....	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	14
3.1. Waktu dan Tempat.....	14
3.2. Alat dan Bahan.....	14
3.3. Prosedur Penelitian.....	15
3.4. Rancangan Penelitian.....	19
3.5. Hipotesis.....	19
3.6. Parameter Penelitian.....	19
3.7. Analisis Data.....	22
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Hasil.....	28
4.2. Pembahasan.....	38
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1. Kesimpulan.....	47
5.2. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Syarat Mutu Pempek.....	5
3.1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Penelitian	14
3.2. Formulasi Bahan Pempek Lenjer.....	16
3.3. Ukuran Pempek Lenjer	17
3.4. Data Hasil Pengamatan	23
3.5. Data Uji Homogenitas.....	24
3.6. Data Analisis Keragaman	25
4.1. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Pempek Lenjer	28
4.2. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Warna Pempek Lenjer	29
4.3. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Pempek Lenjer.....	29
4.4. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Bau Pempek Lenjer	30
4.5. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pempek Lenjer.....	31
4.6. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pempek Lenjer	32
4.7. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Pempek Lenjer	32
4.8. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Rasa Pempek Lenjer	33
4.9. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Pempek Lenjer.....	34
4.10. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Pempek Lenjer.....	35
4.11. Hasil Uji Homogenitas Kadar Air Pempek Lenjer	35
4.12. Hasil Perhitungan ANOVA Kadar Air Pempek Lenjer	36
4.13. Hasil Uji BNJ Kadar Air Pempek Lenjer	36
4.14. Hasil Uji Homogenitas Kadar Protein Pempek Lenjer	37
4.15. Hasil Perhitungan ANOVA Kadar Protein Pempek Lenjer.....	38
4.16. Hasil Uji BNT Kadar Protein Pempek Lenjer	38

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus</i> sp.)	5
2. Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	6
3. Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	8
4. Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)	9
5. Diagram Alir Pengolahan Pempek Lenjer	18
6. Grafik Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Pempek Lenjer	39
7. Grafik Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Pempek Lenjer	40
8. Grafik Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pempek Lenjer	41
9. Grafik Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Pempek Lenjer	42
10. Grafik Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Pempek Lenjer	43
11. Grafik Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna, Bau, Tekstur, Rasa, dan Kenampakan Pempek Lenjer	44
12. Grafik Nilai Hasil Kadar Air Pempek Lenjer	45
13. Grafik Nilai Hasil Kadar Protein Pempek Lenjer	46
14. Grafik Nilai Hasil Kadar Air dan Kadar Protein Pempek Lenjer	47

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar <i>Score Sheet</i> Organoleptik Pempek Lenjer dengan Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda	53
2. Dokumentasi Alat Pengolahan Pempek Lenjer	54
3. Dokumentasi Bahan Pengolahan Pempek Lenjer	57
4. Dokumentasi Pengolahan Pempek Lenjer	59
5. Hasil Uji Organoleptik Pempek Lenjer dengan Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda	63
6. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Warna Pempek Lenjer	65
7. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Bau Pempek Lenjer.....	66
8. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Pempek Lenjer.....	67
9. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa Pempek Lenjer	68
10. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Pempek Lenjer	69
11. Hasil Analisis Kadar Air dan Kadar Protein Pempek Lenjer dengan Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda.....	70
12. Data Hasil Analisis Kadar Air Pempek Lenjer dengan Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda	71
13. Data Hasil Analisis Kadar Protein Pempek Lenjer dengan Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda	73
14. SK Tim Pembimbing Skripsi Mahasiswa	75
15. SK Tim Penguji Skripsi	78
16. Lembar Konsultasi Skripsi.....	79