

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH LAMA WAKTU PEMASAKAN YANG BERBEDA
TERHADAP MUTU PINDANG IKAN BANDENG
(*Chanos chanos* Forsk) DURI LUNAK



Oleh:

YUSFIRA DINIHARIANTI
2010711120007

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH LAMA WAKTU PEMASAKAN YANG BERBEDA
TERHADAP MUTU PINDANG IKAN BANDENG
(*Chanos chanos* Forsk) DURI LUNAK



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi Pada
Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh:

YUSFIRA DINIHARIANTI
2010711120007

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Mutu Pindang Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Duri Lunak

Nama : Yusfira Diniharianti

NIM : 2010711120007

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

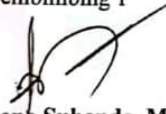
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : 7 Juni 2024

Disetujui Oleh :

Tim Pembimbing

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Ir. Purnomo, MP
NIP. 19640718 198903 1 002

Penguji



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

Mengetahui,



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, MP
NIP. 19640517 199303 1 001

Ketua Program Studi



Ir. Hj. Siti Aisyah, MS
NIP. 1961215 198803 2 002

RINGKASAN

YUSFIRA DINIHARIANTI (2010711120007), penelitian skripsi dengan judul “Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Mutu Pindang Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Duri Lunak”. Di bimbing oleh bapak **Ir. Juhana Suhandha, MP** selaku ketua pembimbing, bapak **Ir. Purnomo, MP** selaku anggota pembimbing dan ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP** selaku penguji.

Ikan bandeng merupakan suatu komoditas perikanan yang memiliki rasa cukup enak dan gurih sehingga banyak digemari masyarakat. Selain itu, harganya juga terjangkau oleh segala lapisan masyarakat. Ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berkadar lemak rendah. Namun dibalik kelebihan tersebut, adapun kalangan masyarakat yang kurang menyukai mengonsumsi ikan bandeng dikarenakan banyaknya duri.

Pengolahan bandeng duri lunak dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu secara tradisional dan modern. Menurut Susanto (2010), pada pengolahan bandeng duri lunak secara tradisional, wadah yang digunakan untuk memasak biasanya berupa drum yang dimodifikasi atau dandang berukuran besar. Pengolahan bandeng duri lunak secara tradisional menggunakan prinsip pengolahan ikan pindang. Secara modern, pengolahan bandeng duri lunak menggunakan panci *autoclave* untuk memasak.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menentukan presentasi lama pemasakan yang terbaik pada ikan bandeng duri lunak, serta pengaruh lama masak terhadap kualitas kimiawi dan organoleptik. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Parameter uji pada penelitian ini yaitu uji organoleptik, kadar air, dan kadar protein untuk mengetahui hasil organoleptik, kadar air, dan kadar protein pada pindang ikan bandeng duri lunak yang berbeda. Perlakuan pada penelitian ini terdiri dari perlakuan O (direbus 30 menit), perlakuan A (dimasak 60 menit), perlakuan B (dimasak 90 menit), perlakuan C (dimasak 120 menit).

Hasil dari penelitian ini adalah lama waktu pemasakan berpengaruh pada kualitas pindang ikan bandeng duri lunak baik secara kimiawi (kadar air dan protein) dan organoleptik. Serta pindang ikan bandeng duri lunak yang paling disukai panelis yaitu pada perlakuan C (dimasak 120 menit). Berdasarkan uji tanda bahwa perlakuan A, B, dan C tidak berbeda nyata, jika dilihat secara statistik bahwa perlakuan C sudah menghasilkan produk pindang ikan bandeng duri lunak yang terbaik.

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga mahasiswa dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini dengan judul “**Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Mutu Pindang Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk)**”, sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk menyelesaikan program Sarjana (S1) jurusan Teknologi Hasil Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak **Ir. Juhana Suhandu, MP** dan Bapak **Ir. Purnomo, MP** sebagai dosen pembimbing serta Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP** sebagai dosen penguji atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah di berikan selama penyusunan laporan skripsi ini

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu penulis berharap adanya masukan dan kritik yang bersifat membangun. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Banjarbaru, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk).....	3
2.2. Pemandangan	7
2.3. Autoclave.....	7
2.4. Bumbu Pindang Bandeng Duri Lunak	10
2.5. Analisa Proksimat.....	16
2.6. Uji Organoleptik.....	17
BAB 3. METODE PENELITIAN	20
3.1. Waktu dan Tempat.....	20
3.2. Alat dan Bahan	21
3.2.1. Alat.....	21
3.2.2. Bahan	21
3.3. Prosedur Pembuatan Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak	21
3.4. Formulasi Bumbu Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak	23
3.5. Rancangan Penelitian	24
3.6. Parameter Uji.....	24
3.6.1. Uji Organoleptik	24
3.6.2. Uji Kadar Air (AOAC, 2005)	24
3.6.3. Uji Kadar Protein (AOAC, 2005)	25
3.7. Hipotesis	26
3.8. Analisis Data	26
3.8.1. Analisis Data Uji Hedonik	26
3.8.2. Analisis Data Hasil Uji Kimia	27

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Hasil.....	32
4.1.1. Organoleptik	32
4.1.2. Kadar Air	42
4.1.3. Kadar Protein	43
4.2. Pembahasan	45
4.2.1. Uji Organoleptik	45
4.2.2. Uji Kimiawi	50
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	54
5.1. Kesimpulan.....	54
5.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Ukuran Panjang dan Berat Ikan Bandeng	4
2.2. Nutrisi Ikan Bandeng	4
2.3. Ciri-Ciri Ikan Segar Bermutu Tinggi dan Bermutu Rendah.....	6
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian	20
3.2. Formulasi Bumbu Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak.....	23
3.3. Pengamatan Penelitian	27
3.4. Tabulasi Uji Homogenitas.....	29
3.5. Tabulasi Analisis Keragaman	30
4.1. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	32
4.2. Hasil Persentase Spesifikasi Kenampakan Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	33
4.3. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	33
4.4. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	34
4.5. Hasil Persentase Spesifikasi Warna Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	35
4.6. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Warna Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	35
4.7. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Aroma Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	36
4.8. Hasil Persentase Spesifikasi Aroma Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	37
4.9. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Aroma Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	37
4.10. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	38
4.11. Hasil Persentase Spesifikasi Tekstur Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	39
4.12. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	39
4.13. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	40
4.14. Hasil Persentase Spesifikasi Rasa Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak	40
4.15. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak	41

4.16. Kadar Air Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak.....	42
4.17. Analisis ANOVA Kadar Air Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak ...	42
4.18. Hasil BNT Kadar Air Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak	43
4.19. Kadar Protein Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak	43
4.20. Analisis ANOVA Kadar Protein Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak	44
4.21. Hasil BNJ Kadar Protein Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak.....	44

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk)	3
2.2. Autoclave	7
3.1. Diagram Alir Pembuatan Pindang Ikan Bandeng Duri Lunak.....	23
4.1. Persentase Kesukaan Panelis Pada Kenampakan Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	46
4.2. Persentase Kesukaan Panelis Pada Warna Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	47
4.3. Persentase Kesukaan Panelis Pada Aroma Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	48
4.4. Persentase Kesukaan Panelis Pada Tekstur Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	49
4.5. Persentase Kesukaan Panelis Pada Rasa Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	50
4.6. Rerata Kadar Air Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak	51
4.7. Rerata Kadar Protein Pindang Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> Forsk) Duri Lunak.....	52