

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
KARAKTERISTIK PERUBAHAN KIMIA KERIPIK SEPAT RAWA
(*Trichogaster trichopterus*) DENGAN KEMASAN BERBEDA



Oleh :

AZKA KARIMA
2010711320016

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
KARAKTERISTIK PERUBAHAN KIMIA KERIPIK SEPAT RAWA
(*Trichogaster trichopterus*) DENGAN KEMASAN BERBEDA



Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh :

AZKA KARIMA
2010711320016

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

RINGKASAN

AZKA KARIMA (2010711320016), Karakteristik Perubahan Kimia Terhadap Kualitas Keripik Sepat RAWA (*Trichogaster trichopterus*) Dengan Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan. Dibimbing oleh Bapak **Ir. Purnomo, MP.** selaku Ketua pembimbing dan Bapak **Candra, S.Pi., M.Si.** selaku anggota pembimbing serta Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si, Ph.D.** selaku dosen penguji skripsi.

Ikan sepat rawa merupakan budidaya ikan khas Kalimantan yang dapat dibudidayakan secara ekonomis, sepat rawa dikalimantan di jual secara segar maupun di awetkan dengan cara pengeringan yang digemari masyarakat karena dagingnya yang manis dan tulangnya yang lunak sehingga banyak dijadikan sebagai oleh-oleh untuk masyarakat pendatang. Ikan sepat rawa menjadi salah satu pilihan ikan yang memiliki mutu bagus untuk dikonsumsi, ikan sepat rawa memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi, dengan memanfaatkan hasil perikanan ini yang di olah menjadi suatu produk diversifikasi yang bertujuan untuk menjadikan ikan lebih awet dari pembusukan dan kerusakan yang terjadi akibat perubahan-perubahan mutu yang bersifat merugikan.

Produk ikan *crispy* pada dasarnya sering di olah dengan penambahan tepung terigu atau tepung bumbu untuk menambah cita rasa yang gurih pada ikan. Pengolahan ikan *crispy* atau keripik ikan dalam penelitian ini menggunakan ikan sepat rawa. Tahapan awal pada penelitian ini adalah melakukan proses presto agar daging dan tulang ikan sepat menjadi lunak ketika di goreng sehingga mendapatkan tekstur yang *crispy*, kemudian lanjut ke proses penggorengan selama 3 menit. Keripik ikan sepat rawa yang sudah ditiriskan kemudian di spinner lagi selama 5 menit agar minyak yang diserap berkurang, lalu keripik sepat rawa ditambahkan perisa makanan rasa balado untuk menambah cita rasa.

Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan selama 40 hari penyimpanan dan 2 kali ulangan. Parameter uji pada penelitian ini yaitu uji kimiawi yang meliputi uji kadar air, uji kadar abu, uji kadar protein dan uji kadar lemak. Pengolahan data pada penelitian ini menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dalam uji kimia. Hasil dari penelitian ini adalah kemasan yang berbeda selama penyimpanan pada uji kadar air dan kadar protein berpengaruh sangat nyata, sedangkan pada uji kadar abu dan kadar lemak tidak berpengaruh nyata.

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Perubahan Kimia Terhadap Kualitas Keripik Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*) Dengan Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan
Nama : Azka Karima
NIM : 2010711320016
Fakultas : Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal : 10 Januari 2024

PERSETUJUAN PEMBIMBING


Pembimbing 1

Pembimbing 2


Ir. Purnomo, MP.
NIP. 19640718 198903 1 002


Candra, S.Pi., M.Si.
NIP.19771017 200501 1 001

Penguji


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

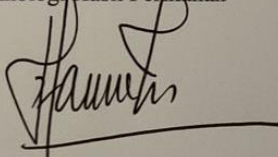
Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan
Dan Kelautan

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



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


Ir. Hi. Siti Aisyah, M.S.
NIP. 19611215 198803 2 002

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini disusun sebagaimana mestinya. Maksud dari penulisan laporan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi 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. Purnomo, MP**, dan Bapak **Candra, S.Pi., M.Si.** sebagai dosen pembimbing atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah di berikan selama penyusunan laporan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi masih jauh dari kata sempurna baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun agar selanjutnya penulis dapat membuat laporan yang lebih baik. Semoga laporan penelitian skripsi dapat bermanfaat bagi pembaca dan penulis.

Banjarbaru, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Kegunaan Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>)	5
2.2. Produk Ikan <i>Crispy</i>	7
2.3. Presto (<i>Autoclave</i>).....	7
2.4. Perisa Instant.....	8
2.5. Perisa Makanan.....	8
2.6. Kemasan Plastik	9
2.7. Uji Kadar Kimia (Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Protein, dan Kadar Lemak)	9
BAB 3. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat.....	11
3.2. Alat dan Bahan	12
3.3. Tahapan Penelitian	12
3.4. Prosedur Pengolahan Keripik Ikan Sepat Rawa	12
3.5. Rancangan Penelitian	15
3.6. Parameter Uji.....	15
3.6.1. Uji Kadar Air.....	15
3.6.2. Uji Kadar Abu	16
3.6.3. Uji Kadar Protein	16

3.6.4. Uji Kadar Lemak.....	16
3.7. Hipotesis	18
3.8. Analisis Data.....	18
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Hasil.....	23
4.1.1. Uji Kadar Air	23
4.1.2. Uji Kadar Abu	24
4.1.3. Uji Kadar Protein.....	26
4.1.4. Uji Kadar Lemak	28
4.2. Pembahasan	29
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	39
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2. 1. Komposisi Ikan Sepat Rawa Segar (<i>Trichogaster trichopterus</i>)	6
3. 1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian	11
3. 2. Tabel Pengamatan Penelitian	19
3.3. Tabulasi Uji Homogenitas	20
3.4. Tabulasi Analisis Keragaman	21
4. 1. Data Hasil Uji Kadar Air (%).....	Error!
Bookmark not defined.	
4. 2. Data Hasil Uji Kadar Abu	Error!
Bookmark not defined.	
4. 3. Data Hasil Uji Kadar Protein	Error!
Bookmark not defined.	
4. 4. Data Hasil Uji Kadar Lemak.....	Error!
Bookmark not defined.	

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2. 1. Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>).....	6
<u>3. 1. Diagram Alir Pembuatan Keripik Sepat Rawa</u>	<u>14</u>
4. 1. Diagram Hasil Kadar Air	33
4. 2. Diagram Hasil Kadar Abu	35
4. 3. Diagram Hasil Kadar Protein.....	36
4. 4. Diagram Hasil Kadar Lemak	37

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Data Hasil, Uji BNT dan Duncan Kadar Air Keripik Sepat Rawa....	43
2.	Data Hasil Kadar Abu Keripik Sepat Rawa.....	48
3.	Data Hasil dan Uji BNJ Kadar Protein Keripik Sepat Rawa.	51
4.	Data Hasil Uji Kadar Lemak Keripik Sepat Rawa.	55
5.	Dokumentasi Penelitian	58
6.	Hasil Uji Kimia Keripik Sepat Rawa.....	59
7.	SK Pembimbing Skripsi.....	64
8.	SK Ujian Skripsi	67

