

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PERSENTASE DAGING IKAN LELE DUMBO
(*Clarias gariepinus*) YANG BERBEDA PADA PENGOLAHAN BAKSO
IKAN LELE TERHADAP PENERIMAAN KONSUMEN,
KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN



Oleh :

NAJMI AULIYA
1910711120007

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PERSENTASE DAGING IKAN LELE DUMBO
(*Clarias gariepinus*) YANG BERBEDA PADA PENGOLAHAN BAKSO
IKAN LELE TERHADAP PENERIMAAN KONSUMEN,
KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN



Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Penelitian Skripsi
pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh :

NAJMI AULIYA
1910711120007

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Presentase Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang Berbeda pada Pengolahan Bakso Ikan Lele Terhadap Penerimaan Konsumen, Kadar Air dan Kadar Protein

Nama : Najmi Auliya

NIM : 1910711120007

Fakultas : Perikanan dan Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian : 03 Januari 2024

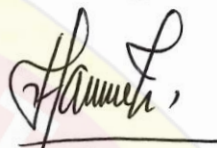
Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



Ir. Juhana Suhanda, MP
NIP 19621229 198903 1 002

Pembimbing 2



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

Penguji



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

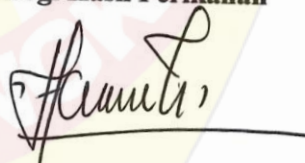
Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan



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

Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan



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

RINGKASAN

NAJMI AULIYA (1910711120007), Pengaruh Presentase Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang Berbeda pada Pengolahan Bakso Ikan Lele Terhadap Penerimaan Konsumen, Kadar Air dan Kadar Protein. Penelitian ini dibimbing oleh Bapak Ir. Juhana Suhandi, MP selaku ketua pembimbing dan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS selaku anggota pembimbing dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D selaku dosen penguji.

Ikan lele tergolong ikan yang mudah dibudidayakan karena tingkat mortalitasnya rendah. Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan lokal potensial yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai macam olahan. Jenis ikan lele yang sering diolah adalah lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Salah satu bentuk olahan dari ikan lele yang dapat dilakukan adalah pengolahan menjadi bakso ikan. Bakso ikan merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan cukup digemari di kalangan masyarakat (Wodi *et al.*, 2019). Bakso ikan dapat didefinisikan sebagai produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ikan (kadar daging ikan tidak kurang dari 50%) dan pati dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diijinkan (BSN 2017). Pengolahan bakso ikan tergolong mudah, bahan utama yang digunakan yakni tepung tapioka, daging ikan lele. Daging ikan lele yang telah dihaslukkan dengan penggiling dicampurkan dengan tepung tapioka dan telur serta ditambahkan bumbu diantaranya bawang putih bubuk, lada bubuk, bawang merah bubuk serta garam. Adonan yang telah tercampur rata dibentuk bulat kemudian direndam dengan air es. Rebus bakso selama 20 menit.

Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah uji kadar air, uji kadar protein dan uji organoleptik untuk mengetahui pengaruh perbedaan presentase daging ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada bakso ikan lele secara organoleptik serta terhadap kandungan air dan protein. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yakni presentase daging ikan lele (*Clarias gariepinus*) sebanyak 50%, 60%, 70% dan 80%. Data hasil uji organoleptik dihitung dengan menggunakan uji tanda dan data hasil uji kadar air dan protein dihitung dengan menggunakan uji keragaman (ANOVA).

Berdasarkan hasil uji organoleptik, kenampakan terbaik yakni perlakuan O (presentase daging ikan lele 50%) dengan nilai 3,91 (suka). Spesifikasi aroma, rasa dan tekstur terbaik terdapat pada perlakuan A (presentase daging ikan lele 60%) dengan nilai aroma 3,74 (suka), rasa 4,12(suka) dan tekstur 3,95 (suka).

Berdasarkan penelitian Perbedaan persentase daging ikan lele (*Clarias gariepinus*) berpengaruh terhadap nilai organoleptik, kadar air dan kadar protein. Bakso ikan lele dengan kadar proetin dan kadar air sesuai SNI terdapat pada perlakuan A. Sehingga pengolahan bakso dari ikan lele disarankan menggunakan perlakuan A agar memenuhi SNI dan tetap disukai oleh konsumen.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul Pengaruh Presentase Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang Berbeda pada Pengolahan Bakso Ikan Lele Terhadap Penerimaan Konsumen, Kadar Air dan Kadar Protein. Penulisan Laporan skripsi ini merupakan salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. Juhana Suhandu, MP. sebagai ketua pembimbing dan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. sebagai anggota pembimbing yang sudah memberikan bimbingan, dukungan, serta arahan selama penelitian ini berlangsung hingga selesai.
2. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dalam penulisan laporan skripsi ini.
3. Bapak Ir. Juhana Suhandu. MP. Selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing penulis dari awal perkuliahan hingga akhir.
4. Kedua orang tua penulis beserta keluarga dan sanak saudara.
5. Seluruh kawan-kawan selama perkuliahan baik program studi, beasiswa, rekan kampus merdeka dan organisasi lainnya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.
6. Yayasan Karya Salemba Empat yang telah membantu secara materi dan memberikan ruang bagi saya untuk membangun relasi serta mengumpulkan banyak pengalaman.
7. Daniel Baskara Putra, I have listened bayangan and LHAB a thousand times since about 3 years back. I hope I'll be on your tour a lot or singing along in your concert in Tumbalong Park.
8. Last but not least, such a formality words. To Najmi Auliya who has been through a lot of things for the last couple of years. You did great enough, extremely wish

you could travel surround the world. I believe you'll make something great in the future.

Penulis menyadari dalam penyusunan Laporan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Maka dari itu, adanya kritik dan saran yang membangun demi kebaikan dan kesempurnaan usulan skripsi ini sangat dihargai. Semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan siapapun yang membacanya.

Banjarbaru, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Klasifikasi Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>).....	4
2.2. Kandungan Gizi Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>).....	5
2.3. Karakteristik Daging Ikan Lele	6
2.4. Bakso Ikan	6
2.4.1. Bahan-Bahan	8
2.4.2. Prosedur Pengolahan	12
BAB 3. METODE PENELITIAN	14
3.1. Waktu dan Tempat.....	14
3.2. Alat dan Bahan	15
3.3. Prosedur Pengolahan	15
3.4. Rancangan Penelitian.....	17
3.5. Hipotesis	17
3.6. Parameter Penelitian	17
3.7. Analisis Data.....	19
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Hasil.....	24
4.1.1. Uji Organoleptik.....	24
4.1.2. Uji Kadar Air.....	32
4.1.3. Uji Kadar Protein	34
4.2. Pembahasan	35
4.2.1. Uji Organoleptik.....	36
4.2.2. Uji Kadar Air.....	43
4.2.3. Uji Kadar Protein	44
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1. Kesimpulan	47
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1.	Komposisi Asam Amino Dalam Protein Ikan Lele..... 5
2.2.	Komposisi Kimia (Proksimat) Daging Ikan Lele Segar..... 5
2.3.	Persyaratan Mutu dan Keamanan Bakso Ikan (BSN, 2017) 7
2.4.	Kandungan Unsur Gizi Tepung Tapioka/100g Bahan 8
2.5.	Kandungan Gizi Pada Telur Ayam 9
2.6.	Kandungan Gizi Bawang Putih Mentah/100 g (3,5oz) 12
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian 14
3.2.	Data Hasil Pengamatan dari Setiap Variabel 19
3.3.	Uji Homogenitas 20
3.4.	Analisis Keragaman 21
4.1.	Ukuran dan Jumlah Bakso Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>)..... 24
4.2.	Hasil Perhitungan Uji Tanda Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 25
4.3.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Produk Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 25
4.4.	Hasil Uji Tanda terhadap Nilai Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Produk Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 26
4.5.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Aroma Produk Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 27
4.6.	Hasil Uji Tanda terhadap Nilai Organoleptik Spesifikasi Aroma Produk Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 28
4.7.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Produk Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 29
4.8.	Hasil Uji Tanda terhadap Nilai Organoleptik Spesifikasi Rasa Produk Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 30
4.9.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Produk Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 30
4.10.	Hasil Uji Tanda terhadap Nilai Organoleptik Spesifikasi Tekstur Produk Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 31
4.11.	Hasil Perhitungan Kadar Air Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda 32
4.12.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Air pada Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>)

	yang Berbeda.....	32
4.13.	Hasil Uji BNJ Kadar Air pada Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda.....	33
4.14.	Hasil Perhitungan Kadar Protein Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda.....	34
4.15.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Protein pada Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda.....	34
4.16.	Hasil Uji BNJ Kadar Protein pada Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda	35

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	4
2.2.	Bakso Ikan.....	6
2.3.	Lada Putih	10
2.4.	Bawang Putih	11
3.2.	Diagram Alir Pembuatan Bakso Ikan Lele.....	16
4.1.	Bakso Ikan Lele.....	22
4.2.	Grafik Spesifikasi Kenampakan Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda	37
4.3.	Grafik Spesifikasi Aroma Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda	38
4.4.	Grafik Spesifikasi Rasa Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda	40
4.5.	Grafik Spesifikasi Tekstur Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda	42
4.6.	Grafik Rerata Kadar Air Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda	43
4.7.	Grafik Rerata Kadar Air Bakso Ikan Lele dengan Persentase Daging Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>) yang Berbeda	45