

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP AMPLANG IKAN LELE (*Clarias
batrachus*) DENGAN PRESENTASE DAGING YANG BERBEDA**



Oleh :

**MUHAMMAD ERVAN ARIYA RAMADANI
1910711310013**

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP AMPLANG IKAN LELE (*Clarias
batrachus*) DENGAN PRESENTASE DAGING YANG BERBEDA**



**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Tugas Akhir
pada Fakultas Perikanan dan Kelautan
Universitas Lambung Mangkurat**

Oleh :

**MUHAMMAD ERVAN ARIYA RAMADANI
1910711310013**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Penerimaan Panelis Terhadap Amplang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Dengan Presentase Daging Yang Berbeda
Nama : Muhammad Ervan Ariya Ramadani
NIM : 1910711120003
Fakultas : Perikanan Dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 26 Oktober 2023

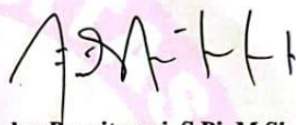
Disetujui Oleh:

Pembimbing 1

Pembimbing 2

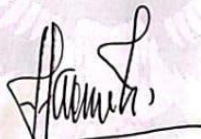


Candra, S.Pi, M.Si.
NIP. 19771017 200501 1 001



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

Penguji



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

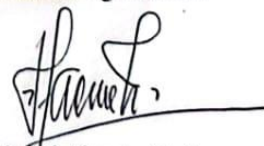
Mengetahui



Dekan

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

Koordinator Program Studi



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

RINGKASAN

Muhammad Ervan Ariya Ramadani (1910711310013), Penerimaan Panelis Terhadap Amplang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Dengan Presentase Daging Yang Berbeda. Dibimbing oleh bapak **Candra, S.Pi, M.Si.** sebagai ketua dan ibu **Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD.** sebagai anggota pembimbing skripsi, dengan dosen Penguji ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.**

Ikan lele (*Clarias batrachus*) adalah ikan yang memiliki nilai ekonomis yang sangat banyak di budidayakan. Diversifikasi produk pada penelitian ini adalah mengolah daging ikan lele yang biasanya hanya dijual secara segar dan jadi salah satu ikan yang kurang diminati, daging ikan lele diolah menjadi produk amplang yang biasanya diolah dari ikan tenggiri dan ikan pipih. Amplang merupakan salah satu makanan ringan yang dijadikan buah tangan dari Kalimantan berupa kerupuk yang ditambahkan dengan daging dari ikan. Produk olahan ikan lele menjadi amplang merupakan inovasi baru dan menaikkan nilai ekonomis dalam pembuatan bahan makanan yang dapat meningkatkan nilai jual ikan lele dan juga meningkatkan peminat ikan lele.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap inovasi baru pengolahan amplang substitusi daging ikan lele dengan uji deskriptif organoleptik sesuai SNI produk amplang. Penelitian pengolahan amplang dengan substitusi daging ikan lele (*Clarias batrachus*) dilaksanakan secara bertahap yang meliputi masa penyusunan usulan penelitian, penelitian pendahuluan, ujian komprehensif, pelaksanaan penelitian, penyusunan laporan, seminar, revisi, dan distribusi laporan. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Banjarbaru.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh dari uji organoleptik secara deskriptif berdasarkan SNI 7762:2013 pada perlakuan O+, A dan B memiliki penampakan, bau, rasa dan tekstur yang berstandar SNI sedangkan pada perlakuan O- memiliki penampakan, bau, rasa dan tekstur yang tidak berstandar SNI.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis haturkan kehadirat Allah SWT, karena atas berkat Rahmat dan hidayah-Nya Penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian ini dengan judul “Penerimaan Panelis Terhadap Amplang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Dengan Presentase Daging Yang Berbeda”. Tujuan dari Penulisan laporan skripsi adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.

Penyusunan laporan penelitian skripsi dapat terselesaikan dengan baik atas bimbingan, arahan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam Penulisan laporan penelitian skripsi, kepada :

1. Allah SWT, karena setiap berkat dan karunia Nya sehingga penulis dapat mengerjakan dan menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Bapak Candra, S.Pi, M.Si. dan ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD, selaku ketua dan anggota pembimbing skripsi atas segala saran, masukan dan keritik untuk saya dengan sabar dalam proses pelaksanaan penelitian hingga penyusunan laporan skripsi.
3. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. selaku dosen penguji skripsi yang sudah memberikan masukan, saran dan kritik yang membangun.
4. Ibu Dr. Ir. Rita Khairina, MP., sebagai dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan saran, bimbingan dengan sabar, masukan, dan arahan sehingga perkuliahan saya berjalan lancar.
5. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen dan staf Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah membantu saya selama perkuliahan, penelitian, dan penulisan tugas akhir ini
6. Kedua orang tua Penulis, bapak Dani dan ibu Ernawati, S.E., serta seluruh keluarga yang selalu memberi dukungan dalam bentuk do'a, semangat, nasihat, dan saran sehingga Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Diri sendiri yang sudah terus berjuang melawan rasa malas dan tidak pantang menyerah hingga menyelesaikan laporan skripsi hingga tuntas.

8. Kekasih Penulis Firdha Rurialisa yang selalu memberikan dukungan, semangat dan selalu mengingatkan untuk menyelesaikan skripsi hingga tuntas dan selalu menjadi tempat untuk penulis berkeluh kesah.
9. Teman Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Angkatan 2019 dan keluarga besar Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan yang telah membantu dan memberikan semangat, saran, dan motivasi selama ini kepada Penulis.
10. Semua pihak yang tidak bisa Penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak memberikan dukunga dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari kemungkinan masih terdapat kekurangan dalam penyusunan laporan penelitian skripsi. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang sifatnya membangun akan Penulis terima dengan baik. Penulis berharap laporan penelitian skripsi dapat memberikan manfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya bagi pembaca.

Banjarbaru, November 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	2
RINGKASAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Kegunaan Penelitian.....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>).....	3
2.2. Produk Amplang	5
2.3. Bahan Pembuatan Amplang	5
2.4. Proses Tahapan Pengolahan Ikan	7
2.5. Uji Organoleptik	7
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	9
3.1. Waktu dan Tempat	9
3.2. Alat dan Bahan.....	10
3.3. Prosedur Penelitian Pengolahan Amplang	10
3.4. Rancangan Penelitian	12
3.5. Hipotesis.....	12
3.6. Parameter Penelitian	12
3.7. Analisis Data Uji Organoleptik	13
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1. Hasil.....	14

4.1.1. Uji Organoleptik	15
4.2. Pembahasan.....	17
4.2.1. Uji Hedonik.....	17
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1. Kesimpulan	26
5.2. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kandungan gizi Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	4
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	9
3.2. Formulasi Amplang Daging Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	12
4.1. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Amplang dengan Substitusi Daging Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	15

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	3
3.1. Diagram Alir Pengolahan Amplang.....	11
4.1. Amplang Ikan Lele (<i>Clarias Batrachus</i>).....	14
4.2. Grafik Hasil Uji Organoleptik Nilai Kenampakan Amplang dengan Substitusi Daging Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>).....	18
4.3. Grafik Hasil Uji Organoleptik Nilai Bau Amplang dengan Substitusi Daging Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	20
4.4. Grafik Hasil Uji Organoleptik Nilai Rasa Amplang dengan Substitusi Daging Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	22
4.5. Grafik Hasil Uji Organoleptik Nilai Tekstur Amplang dengan Substitusi Daging Ikan Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar <i>Score Sheet</i> Uji Hedonik	30
2. Surat Hasil Uji Hedonik Amplang.....	31
3. Hasil Organoleptik dan Uji Tanda Kenampakan Amplang	32
4. Hasil Organoleptik dan Uji Tanda Bau Amplang.....	33
5. Hasil Organoleptik dan Uji Tanda Rasa Amplang.....	34
6. Hasil Organoleptik dan Uji Tanda Tekstur Amplang.....	35
7. Dokumentasi Penelitian	36
8. Surat Keputusan (SK) Pembimbing Skripsi	37
9. Surat Keputusan (SK) Ujian Skripsi	41
10. Lembar Konsultasi	42