

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA PRODUK OLAHAN
DIMSUM IKAN PATIN (*Pangasius pangasius*),
LELE (*Clarias gariepinus*) DAN KOMERSIAL**



Oleh :

**MUHAMMAD FAUZAN
1810711310002**

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA PRODUK OLAHAN
DIMSUM IKAN PATIN (*Pangasius pangasius*),
LELE (*Clarias gariepinus*) DAN KOMERSIAL**



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

Oleh :

**MUHAMMAD FAUZAN
1810711310002**

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

RINGKASAN

MUHAMMAD FAUZAN (1810711310002). Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Olahan Dimsum Ikan Patin (*Pangasius pangasius*), Lele (*Clarias gariepinus*) dan Komersial. Dibimbing oleh Ir. Purnomo, MP sebagai ketua pembimbing dan Dr. Yusphiana Fitirial, S.Pi, M.Si sebagai anggota pembimbing

Pengolahan dan pengawetan merupakan cara untuk mempertahankan daya awet ikan dan kandungan nilai gizinya. Selain meningkatkan daya simpannya, pengolahan ikan juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan. Salah satu usaha untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan adalah dengan cara diversifikasi pengolahan hasil perikanan untuk menciptakan produk-produk perikanan yang dapat menarik minat masyarakat dalam mengkonsumsinya. Contoh produk dari hasil perikanan yaitu dimsum.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan tingkat kesukaan panelis terhadap dimsum ikan patin, ikan lele, dan komersial

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan (Desember 2022 sampai Maret 2023). Pada produk olahan dimsum menggunakan bahan dasar ikan patin dan ikan lele, kemudian dimsum komersial didapatkan di frozen food yang berbahan dasar udang dan ayam. Penelitian ini menggunakan tiga perlakuan yang berbeda yaitu, dimsum ikan patin, dimsum ikan lele dan dimsum komersial, setelah itu dilakukan organoleptik menggunakan uji kesukaan (hedonik) dengan menilai beberapa spesifikasi yaitu warna, tekstur, aroma, dan rasa, yang diuji oleh 60 orang panelis dengan skala penilaian 1-9 (tidak suka – amat sangat suka), setelah itu analisis data menggunakan uji tanda.

Berdasarkan hasil organoleptik yang dilakukan, untuk melihat perbedaan tingkat kesukaan konsumen dilakukan dengan uji tanda. Hasil uji tanda pada spesifikasi warna dimsum, perbandingan antara dimsum komersial dengan patin sangat berbeda nyata, komersial dengan lele juga sangat berbeda nyata, dan pada patin dan lele tidak berbeda nyata. Pada spesifikasi tekstur, aroma, dan rasa hasil uji tanda pada semua percobaan menunjukkan hasil yang sama yaitu tidak berbeda nyata. Tingkat kesukaan kemudian dikelompokkan berdasarkan persentase suka dan tidak suka untuk masing-masing perlakuan. Pada dimsum ikan lele, tidak ada panelis yang tidak menyukai warna, tekstur dan rasa dari dimsum ikan lele, kecuali pada aroma ada 6,67% panelis yang tidak menyukai. Pada dimsum ikan patin, 2% panelis tidak menyukai warna dan tekstur, 3,33% tidak menyukai aromanya dan 10% tidak menyukai rasanya. Pada dimsum komersial, ada 5% panelis tidak menyukai warna dan teksturnya, dan 3,33% tidak menyukai rasa, serta 8,35% tidak menyukai aromanya.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan tingkat kesukaan konsumen terhadap atribut sensori warna, tekstur, aroma, dan rasa dari produk dimsum ikan lele, ikan patin dan komersial tidak berbeda nyata, kecuali pada warna. Dimsum yang disukai atau lebih dominan adalah dimsum ikan lele dan ikan patin.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya jualah sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian skripsi dengan judul Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Olahan Dimsum Ikan Patin (*Pangasius pangasius*), Lele (*Clarias gariepinus*) dan Komersial.

Penelitian skripsi ini dibuat sebagai salah satu untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

Penyelesaian laporan skripsi ini tidak lepas dari masukan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. Purnomo, MP sebagai ketua pembimbing dan ibu Dr. Yuspihana Fitirial, S.Pi, M.Si sebagai anggota pembimbing atas segala saran, masukan, serta bimbingan yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.
2. Iin Khusnul Khotimah, S.Pi, MP selaku dosen penguji skripsi yang telah berkenan meluangkan waktu serta banyak memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, MP selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan, arahan, masukan dan dukungan sehingga perkuliahan saya berjalan dengan lancar.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium, tenaga kependidikan yang semuanya telah membantu saya selama perkuliahan, penelitian, dan penulisan laporan ini.
5. Kedua orang tua saya Bapak Jumadil dan Ibu Supatmi dan seluruh keluarga besar saya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa, semangat, nasihat, saran dan materi dari awal perkuliahan sampai pada penyelesaian skripsi ini.
6. Teman-teman angkatan 2018 yang sudah membantu seluruh rangkaian penelitian saya, dan teman terdekat (Khoiri Diah Sari) yang selalu ada dan memberi semangat dalam setiap langkah, saya ucapkan terima kasih yang tulus atas partisipasi dan kerjasama kalian dalam penyelesaian skripsi ini ataupun

selama masa perkuliahan serta yang sudah menemani hari-hari penulis..

7. Kepada teman-teman HIMALOGIKAN dan seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan doa dan semangat.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>)	4
2.2. Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>)	5
2.3. Produk Dimsum	6
2.3.1. Prosedur Pengolahan Dimsum	7
2.4. Uji Organoleptik	8
BAB 3. METODE PENELITIAN	9
3.1. Waktu dan Tempat	9
3.2. Alat dan Bahan	10
3.3. Prosedur Penelitian	10
3.4. Rancangan Penelitian	12
3.5. Hipotesis	12
3.6. Parameter Penelitian	12
3.7. Analisis Data	12
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1. Hasil	14
4.1.1. Uji Organoleptik Produk Dimsum	14
4.2. Pembahasan	24
4.2.1. Organoleptik	25
4.2.2. Uji Organoleptik produk dimsum	25
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	31
5.1. Kesimpulan	31
5.2. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian	9
4.1. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Dimsum	14
4.2. Data Uji Tanda Terhadap Nilai Organoleptik Spesifikasi Warna Pada Dimsum.....	16
4.3. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur	17
4.4. Data Uji Terhadap Nilai Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pada Dimsum.....	19
4.5. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Aroma Dimsum.....	19
4.6. Data Uji Tanda Terhadap Nilai Organoleptik Spesifikasi Aroma Pada Dimsum	21
4.7. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Dimsum	22
4.8. Data Uji Tanda Terhadap Nilai Organoleptik Spesifikasi Rasa Pada Dimsum	24

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>).....	4
2.2. Ikan Lele (<i>Clarias gariepnus</i>).....	5
3.1. Diagram Alir Pengolahan Dimsum.....	11
4.1. Profil dimsum yang dihasilkan dibandingkan dimsum komersial	25
4.2. Grafik Persentase Hedonik Spesikasi Warna Dimsum	25
4.3. Grafik Persentase Hedonik Spesikasi Tekstur Dimsum	26
4.4. Grafik Persentase Hedonik Spesikasi Aroma Dimsum Ikan.....	28
4.5. Grafik Persentase Hedonik Spesikasi Rasa Dimsum Ikan	29