

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP PATTY BURGER IKAN PATIN
(*Pangasius sp.*) DENGAN PERSENTASE DAGING YANG BERBEDA**



Oleh :

**NOOR OKTAFIA NINGSIH
1910711220016**

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP PATTY BURGER IKAN PATIN
(*Pangasius sp.*) DENGAN PERSENTASE DAGING YANG BERBEDA**



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

Oleh :

**NOOR OKTAFIA NINGSIH
1910711220016**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Penerimaan Panelis Terhadap Patty Burger Ikan Patin
(*Pangasius* sp.) dengan Persentase Daging yang Berbeda
Nama : Noor Oktafia Ningsih
NIM : 1910711220016
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 19 Januari 2023

Persetujuan,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

IR. PURNOMO, MP.
NIP. 19640718 198903 1 002

FINDYA PUSPITASARI, S.Pi, M.Si, PhD.
NIP. 19811213 200501 2 003

Penguji

IR. RABIATUL ADAWYAH, MP.
NIP. 19671119 199303 2 004

Mengetahui,



Dekan

DR. IR. HJ. AGUSTIANA, MP.
NIP. 19630808 198903 2 002

Koordinator Program Studi

IR. HJ. SITI AISYAH, MS.
NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

Noor Oktafia Ningsih (1910711220016). Penerimaan Panelis Terhadap Patty Burger Ikan Patin (*Pangasius* Sp.) Dengan Persentase Daging Yang Berbeda. Dibimbing Oleh Bapak Ir. Purnomo, M.P Sebagai Ketua dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D Sebagai Anggota Pembimbing.

Patty burger merupakan sejenis daging yang bentuknya bulat pipih memiliki ketebalan sekitar 1-2 cm dengan lebar yang hampir sama dengan rotinya, dalam penelitian ini patty burger diolah dari daging ikan patin.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan persentase bahan terbaik yang paling disukai konsumen berdasarkan uji organoleptik.

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan ULM. Rancangan penelitian yang dilakukan terdiri dari 3 perlakuan yakni persentase daging ikan patin pada perlakuan A sebanyak 85%, persentase daging ikan patin pada perlakuan B sebanyak 75% dan persentase daging ikan patin pada perlakuan C sebanyak 65%. Parameter uji yang digunakan yaitu uji organoleptik (uji kesukaan) yang disebut juga uji hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptik patty burger ikan patin dengan persentase daging yang berbeda berpengaruh terhadap kenampakan dan tekstur sedangkan tidak berpengaruh terhadap bau dan rasa pada patty burger ikan patin. Persentase daging ikan patin yang berbeda sebanyak 75% memberikan pengaruh yang nyata dan banyak disukai oleh panelis.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang senantiasa memberi rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan penelitian skripsi yang berjudul **Penerimaan Panelis Terhadap Patty Burger Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dengan Persentase Daging yang Berbeda**

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada

1. Bapak **Ir. Purnomo, MP** sebagai ketua pembimbing dan Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD.** sebagai anggota pembimbing yang sudah berkenan meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan, kritik dan saran selama pelaksanaan penelitian sampai dengan penyusunan Laporan penelitian skripsi ini, dan **Ibu Ir. Rabiatal Adawyah, MP.** selaku penguji skripsi yang telah memberikan saran dan kritik yang sangat membangun untuk memperbaiki penulisan skripsi ini.
2. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.** beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium, tenaga kependidikan yang semuanya telah membantu saya selama perkuliahan, penelitian, dan penulisan Laporan ini.
3. Keluarga tercinta yakni kedua orang tua, Bapak **Muhammad Salim, S.Pi., MM.** dan ibu **Siti Thobiyah,** kakak **Endang Sri Sunarsih, S.Pd.,** kaka **Heni Widiya Ningsih, S.P.,** dan **Desi Fitria Ningsih S.Pi** yang selalu memberikan support, pemahaman dan doa untuk penulis.
4. Teman-teman yang sudah membantu penulis, **Muhammad Giffarie, Amd.Kep, Delia Ermina Anggraini, S.Pi, Khoiri Diah Sari, S.Pi, Nur Azizah Amalia, Nandita Restu Puteri, Hana Sazida, S.Pd** yang telah membantu mulai dari penulisan sampai penelitian dan memberikan dukungan doa serta semangat baik secara langsung maupun secara tidak langsung dalam penelitian dan penulisan Laporan skripsi ini.
5. Kepada teman-teman **Teknologi Hasil Perikanan 2019** yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, serta semua pihak yang telah membantu dalam penulisan Laporan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan penelitian skripsi ini masih terdapat kekurangan dalam penulisan dan penyampaian materi serta jauh dari sempurna. Oleh karena itu, dengan rendah hati penulis mengharapkan kritik dan saran demi penyempurnaan usulan. Semoga Laporan hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat.

Banjarbaru, Maret 2023

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
BAB 2. METODE	4
2.1. Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.).....	4
2.2. Patty Burger.....	5
2.3. Minyak Goreng.....	7
2.4. Tepung Tapioka.....	7
2.5. Telur Ayam.....	9
2.6. Agar-agar.....	9
2.7. Bumbu.....	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat.....	13
3.2. Alat dan Bahan.....	14
3.3. Prosedur Penelitian.....	14
3.4. Rancangan Penelitian.....	17
3.5. Parameter Penelitian.....	17
3.6. Hipotesis.....	17
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Hasil.....	19
4.1.1. Uji Organoleptik Persentase Daging Berbeda.....	19
4.2. Pembahasan.....	24
4.2.1. Karakteristik Organoleptik.....	24
BAB 5. PENUTUP	32
5.1. Kesimpulan.....	32
5.2. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	13
4.1. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan persentase daging yang berbeda	20
4.2. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan persentase daging yang berbeda	21
4.3. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Persentase Daging yang Berbeda.....	22
4.4. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan persentase daging yang berbeda	23
4.5. Data Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Persentase Daging yang Berbeda	26
4.6. Data Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Persentase Daging yang Berbeda	27
4.7. Data Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Persentase Daging yang Berbeda	29
4.8. Data Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Persentase Daging yang Berbeda	31

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.).....	4
2.1. Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)	6
3.1. Diagram Alir Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.).....	16
4.1. Gambar Spesifikasi Kenampakan Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)dengan Persentase Daging yang Berbeda	25
4.2. Gambar Spesifikasi Bau Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)dengan Persentase Daging yang Berbeda	26
4.3. Gambar Spesifikasi Rasa Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)dengan Persentase Daging yang Berbeda	28
4.4. Gambar Spesifikasi Tekstur Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)dengan Persentase Daging yang Berbeda	30

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar <i>score sheet</i> Organoleptik	38
2. Hasil Uji Organoleptik	40
3. Data Hasil Uji Tanda.....	41
4. Kegiatan Penelitian	45
5. SK Tim Pembimbing Skripsi	47
6. SK Tim Penguji Skripsi	49