

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
KARAKTERISTIK SENSORIS OTAK-OTAK
DARI JENIS IKAN YANG BERBEDA



Oleh :
NUR AZIZAH AMALIA
1910711120002

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
KARAKTERISTIK SENSORIS OTAK-OTAK
DARI JENIS IKAN YANG BERBEDA



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

Oleh :
NUR AZIZAH AMALIA
1910711120002

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Sensoris Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda
Nama : Nur Azizah Amalia
NIM : 1910711120002
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 7 Juni 2023

Persetujuan,

Pembimbing 1




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

Pembimbing 2



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

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

NUR AZIZAH AMALIA (1910711120002). Karakteristik Sensoris Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda. Dibimbing oleh Bapak Candra, S.Pi, M.Si sebagai ketua pembimbing, Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. sebagai anggota pembimbing dan Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, MP sebagai dosen penguji.

Ikan merupakan sumber protein yang tidak asing bagi masyarakat. Beberapa hasil perikanan yang ditemukan di Kalimantan Selatan, seperti ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*), ikan gabus (*Channa striata*) dan ikan patin (*Pangasius* sp.) yang memiliki kandungan gizi baik jika dikonsumsi setiap harinya. Salah satu cara memanfaatkannya ialah diolah menjadi otak-otak. Otak-otak ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi minimum 30% dicampur tepung dan bahan-bahan lainnya, dengan atau tanpa sayuran dan santan yang mengalami pembentukan, dengan atau tanpa dibungkus daun dan pemasakan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik sensoris dari otak-otak ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*), ikan gabus (*Channa striata*) dan ikan patin (*Pangasius* sp.). Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah memperoleh alternatif pengganti daging ikan tenggiri sebagai bahan baku otak-otak ikan dan memperoleh informasi kadar protein, lemak, air, abu dan karbohidrat otak-otak ikan.

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Universitas Lambung Mangkurat. Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah menggunakan 3 perlakuan, yaitu otak-otak ikan tenggiri, otak-otak ikan gabus dan otak-otak ikan patin.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa otak-otak ikan tenggiri memiliki karakteristik kenampakan cemerlang tanpa lendir, berbau sedikit kuat spesifik jenis, rasa agak asam dan bertekstur cukup padat dan kompak. Otak-otak ikan gabus memiliki karakteristik kenampakan cemerlang tanpa lendir, berbau sedikit kuat spesifik jenis, rasa sedikit spesifik produk dan bertekstur agak lembek. Sedangkan, Otak-otak ikan patin memiliki karakteristik kenampakan agak kusam dan sedikit lendir, berbau sedikit kuat spesifik jenis, rasa agak asam dan bertekstur cukup padat dan kompak.

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi dengan judul “Karakteristik Sensoris Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda”. Laporan penelitian skripsi merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan rangkaian tugas akhir di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak **Candra, S.Pi, M.Si** selaku ketua dan **Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS** selaku anggota pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini.
2. Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP** selaku penguji yang telah masukan dan saran dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini.
3. Ibu **Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P** selaku dosen pembimbing akademik dan ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS** selaku Koordinator Program Studi atas arahan selama perkuliahan.
4. Seluruh dosen pengajar, analis laboratorium, tenaga kependidikan yang telah membantu selama perkuliahan.
5. Kedua orang tua saya, **Madnur (Alm), Siti Mulyani** dan kakak saya **Nurul Hasanah** dan keluarga lainnya yang telah memberikan doa dan dukungan kepada saya.
6. Teman-teman dan semua pihak yang telah memberi semangat dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini.

Laporan penelitian skripsi ini masih perlu penyempurnaan sehingga penulis menerima kritik dan saran untuk kesempurnaan laporan penelitian skripsi ini. Semoga laporan penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
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	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Ikan Tenggiri	3
2.1.1. Morfologi Ikan Tenggiri	3
2.1.2. Kandungan Gizi Ikan Tenggiri	3
2.2. Ikan Gabus	4
2.2.1. Morfologi Ikan Gabus	4
2.2.2. Kandungan Gizi Ikan Gabus	5
2.3. Ikan Patin	5
2.3.1. Morfologi Ikan Patin	5
2.3.2. Kandungan Gizi Ikan Patin	6
2.4. Bahan Tambahan	7
2.5. Otak-Otak	10
2.6. Uji Sensoris	11
BAB 3. METODE PENELITIAN	12
3.1. Waktu dan Tempat	12
3.2. Alat dan Bahan	12
3.3. Prosedur Pembuatan Otak-Otak	13
3.4. Rancangan Penelitian	14
3.5. Hipotesis	15

3.6. Parameter Penelitian.....	15
3.6.1. Uji Sensoris	15
3.6.2. Uji Kimia.....	15
3.7. Analisis Data	18
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1. Hasil	19
4.2. Pembahasan.....	21
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1. Kesimpulan	28
5.2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kandungan Gizi Ikan Tenggiri per 100 Gram	4
2.2. Kandungan Gizi Ikan Gabus per 100 Gram	5
2.3. Kandungan Gizi Ikan Patin per 100 Gram	6
3.1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Penelitian	12
3.2. Komposisi Bahan Otak-Otak	13
4.1. Hasil Uji Sensoris pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda	19
4.2. Hasil Uji Kimia pada Otak-Otak dengan Perlakuan Terbaik	21
4.3. Persyaratan Mutu dan Keamanan Otak-Otak Ikan	27

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commersonii</i>)	3
2.2. Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	5
2.3. Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)	6
3.1. Diagram Alir Pembuatan Otak-Otak.....	14
4.1. Grafik Spesifikasi Kenampakan pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda	22
4.2. Grafik Spesifikasi Bau pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda	23
4.3. Grafik Spesifikasi Rasa pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda	25
4.4. Grafik Spesifikasi Tekstur pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda	26
4.5. Grafik Hasil Uji Kimia pada Otak-Otak Ikan dengan Perlakuan Terbaik	27

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar <i>Score Sheet</i> Organoleptik Uji Sensoris	35
2. Lembar Hasil Uji Sensoris	36
3. Lembar Hasil Uji Kimia	37
4. Data Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda.....	38
5. Data Uji Tanda Spesifikasi Bau pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda.....	39
6. Data Uji Tanda Spesifikasi Rasa pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda.....	40
7. Data Uji Tanda Spesifikasi Tekstur pada Otak-Otak dari Jenis Ikan yang Berbeda.....	41
8. Dokumentasi Penelitian.....	42