

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**

**UJI KETENGIKAN KERIPIK IKAN SEPAT RAWA  
(*Trichogaster trichopterus*) DENGAN PENGEMASAN BERBEDA**



**Oleh :**

**ANDREW YOELBIE KAHARAP**

**1810711110005**

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

**2023**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**

**UJI KETENGIKAN KERIPIK IKAN SEPAT RAWA  
(*Trichogaster trichopterus*) DENGAN PENGEMASAN BERBEDA**



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

**Oleh :**

**ANDREW YOELBIE KAHARAP**

**1810711110005**

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

**2023**


LEMBAR PENGESAHAN

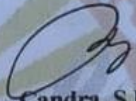
Judul : UJI KETENGIKAN KERIPIK IKAN SEPAT RAWA  
(*TRICHOGASTER TRICHOPTERUS*) PENGEMASAN  
BERBEDA  
Nama : Andrew Yoelbie Kaharap  
NIM : 1810711110005  
Fakultas : Perikanan dan Kelautan  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian  
Skripsi : 09 Juni 2022

Persetujuan,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

  
Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P  
NIP. 19630808 198903 2 002

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

Penguji

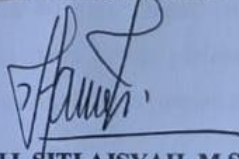
  
Ir. Purnomo, M.P  
NIP. 19640718 198903 1 002

Mengetahui,



DR. IR. HJ. AGUSTIANA, M.P  
NIP. 196308081989032002

Koordinator Program Studi

  
IR. HJ. SITI AISYAH, M.S  
NIP. 196112151988032002

## RINGKASAN

**ANDREW YOELBIE KAHARAP (1810711110005)**, Pengolahan keripik ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*). Dibimbing oleh Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP sebagai ketua, Bapak Candra, S.Pi., M.Si sebagai anggota pembimbing, dan Bapak Ir, Purnomo, MP. sebagai penguji.

Ikan sepat rawa merupakan salah satu jenis ikan yang cukup dikenal di masyarakat, khususnya di Kalimantan Selatan. Ikan sepat rawa banyak terdapat di perairan-perairan rawa, sawah dan anak sungai. Keripik ikan sepat rawa merupakan olahan makanan yang terbuat dari bahan dasar ikan sepat rawa. Ciri khas *crispy* yaitu memiliki tekstur luar dan dalam yang renyah, kaku, dan gurih. Aplikasi teknologi pengemasan dapat memberikan keuntungan baik produsen maupun konsumen. Keuntungan bagi produsen adalah dapat memperpanjang lama penyimpanan produk, menghindari kontaminasi bakteri serta meningkatkan kualitas.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui informasi tentang ketahanan masa simpan produk keripik ikan sepat rawa dengan pengemasan yang berbeda dan mengetahui karakteristik Peroksida keripik sepat rawa dengan lama penyimpanan dalam pengemasan yang berbeda. Penelitian dilaksanakan selama 4 bulan (Februari sampai dengan Mei 2023). Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah menggunakan 3 perlakuan, yaitu tanpa kemasan, pengemasan biasa, dan pengemasan vakum.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pengemasan berbeda pada produk olahan keripik ikan sepat rawa dengan uji organoleptik menggunakan 10 panelis dengan parameter uji yaitu pada uji kenampakan, warna, tekstur, rasa, dan aroma. Dan dilanjutkan uji bilangan peroksida selama 40 hari. Dapat ditarik kesimpulan yaitu terdapat kualitas yang berbeda nyata pada setiap perlakuan, didapat hasil terbaik yaitu pada perlakuan pengemasan vakum dengan jumlah rata-rata penurunan nilai kualitas yang sangat sedikit

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan YME atas berkat kasih dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi dengan judul Uji Ketengikan Keripik Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*) Dengan Pengemasan Berbeda.

Penulisan laporan penelitian ini merupakan tugas akhir yang merupakan salah satu persyaratan untuk lulus di Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP sebagai ketua dan Bapak Candra, S.Pi., M.Si sebagai anggota pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama penelitian hingga penulisan laporan ini.
2. Bapak Ir. Purnomo, MP selaku dosen penguji skripsi yang sudah memberikan masukan dan koreksi perbaikan laporan hasil penelitian.
3. Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi, MP selaku dosen PA.
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 Sinarto Lawin dan Ibu Esterlin serta adik saya Echa Imanuela Sinta yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa, semangat, nasihat, saran, dan materi.
6. Kepada teman-teman angkatan 2018 yang sudah membantu seluruh rangkaian penelitian saya yang ada untuk memberikan doa, dukungan, dan semangat

Dalam penulisan laporan ini, kemungkinan masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang sifatnya membangun akan selalu penulis terima dengan tangan terbuka. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                       | <b>Halaman</b> |
|---------------------------------------|----------------|
| <b>RINGKASAN</b> .....                | i              |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....           | ii             |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....               | iii            |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....             | v              |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....            | vi             |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....          | vii            |
| <b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....       | 1              |
| 1.1. Latar Belakang .....             | 1              |
| 1.2. Rumusan Masalah .....            | 3              |
| 1.3. Tujuan dan Kegunaan .....        | 3              |
| <b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....  | 4              |
| 2.1. Ikan Sepat Rawa .....            | 4              |
| 2.2. Produk Keripik Ikan.....         | 6              |
| 2.3. Penggorengan dan Penirisan ..... | 7              |
| 2.3.1. Penggorengan .....             | 7              |
| 2.3.2. Penirisan .....                | 8              |
| 2.4. Kemasan .....                    | 9              |
| 2.4.1. Plastik Kemasan Vakum .....    | 9              |
| 2.4.2 Alat Pengemasan .....           | 10             |
| 2.5. Uji Organoleptik .....           | 11             |
| 2.6. Uji Peroksida .....              | 11             |
| <b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> ..... | 12             |
| 3.1. Waktu dan Tempat.....            | 12             |
| 3.2. Alat dan Bahan .....             | 13             |
| 3.3. Prosedur Penelitian .....        | 13             |
| 3.4. Rancangan Penelitian .....       | 15             |
| 3.5. Parameter Penelitian .....       | 16             |

|  |           |
|--|-----------|
| 3.6. Hipotesis .....                     | 16        |
| 3.7. Analisis Data .....                 | 17        |
| <b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>18</b> |
| 4.1. Hasil .....                         | 18        |
| 4.1.1. Uji Peroksida .....               | 18        |
| 4.1.2. Uji Organoleptik .....            | 19        |
| 4.1. Pembahasan .....                    | 19        |
| 4.2.1. Uji Peroksida .....               | 19        |
| 4.2.2. Uji Organoleptik .....            | 20        |
| <b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b> | <b>25</b> |
| 5.1. Kesimpulan .....                    | 25        |
| 5.2. Saran .....                         | 25        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                    |           |
| <b>LAMPIRAN</b>                          |           |

## DAFTAR TABEL

| <b>Nomor</b>                             | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....  | 12             |
| 3.2. Tabel Rancangan Acak Kelompok ..... | 16             |
| 4.1. Data Hasil Uji Peroksida .....      | 18             |
| 4.2. Data Hasil Uji Organoleptik .....   | 19             |



## DAFTAR GAMBAR

| Nomor  | Halaman |
|--|---------|
| 2.1. Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....  | 4       |
| 3.1. Diagram Alir Keripik Ikan Sepat Rawa<br>( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....                      | 14      |
| 4.2.2.1. Grafik Spesifikasi Kenampakan Keripik Ikan Sepat Rawa<br>( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) ..... | 21      |
| 4.2.2.2 Grafik Spesifikasi Warna Keripik Ikan Sepat Rawa<br>( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....       | 22      |
| 4.2.2.3. Grafik Spesifikasi Tekstur Keripik Ikan Sepat Rawa<br>( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....    | 23      |
| 4.2.2.4. Grafik Spesifikasi Rasa Keripik Ikan Sepat Rawa<br>( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....       | 24      |
| 4.2.2.5. Grafik Spesifikasi Aroma Keripik Ikan Sepat Rawa<br>( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....      | 25      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| <b>Nomor</b>  | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| 1. Lembar <i>Score Sheet</i> Organoleptik .....   | 27             |
| 2. Lembar Hasil Uji Organoleptik .....  | 29             |
| 3. Lembar Hasil Uji Peroksida.....  | 32             |
| 4. Data Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Keripik Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> )..... | 33             |
| 5. Data Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Keripik Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....     | 34             |
| 6. Data Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Keripik Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....   | 35             |
| 7. Data Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Keripik Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....      | 36             |
| 8. Data Uji Organoleptik Spesifikasi Aroma Ikan Keripik Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....     | 37             |
| 9. Data Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Keripik Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....       | 38             |
| 10. Data Uji Tanda Spesifikasi Warna Keripik Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....           | 41             |
| 11. Data Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Keripik Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....         | 44             |
| 12. Data Uji Tanda Spesifikasi Rasa Keripik Ikan Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....            | 48             |
| 13. Data Uji Tanda Spesifikasi Aroma Ikan Keripik Sepat Rawa ( <i>Trichogaster trichopterus</i> ) .....           | 50             |
| 14. <i>Analysis Of Variance</i> Rancangan Acak Kelompok .....   | 54             |
| 15. Dokumentasi Penelitian.....   | 55             |