

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP PEMPEK LENJER IKAN**  
**KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) DENGAN PERSENTASE DAGING YANG**  
**BERBEDA**



**Oleh :**

**M.ALFIANNUR RAMDANI**  
**1910711310014**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN**  
**RISET DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2024**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP PEMPEK LENJER IKAN**  
**KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) DENGAN PERSENTASE DAGING YANG**  
**BERBEDA**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi Pada**  
**Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh:**

**M.ALFIANNUR RAMDANI**  
**1910711310014**

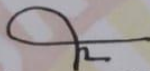
**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN**  
**RISET DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Penerimaan Panelis Terhadap Pempek Lenjer Ikan  
Kembung (*Rastrelliger sp*) Dengan Persentase Daging  
yang Berbeda  
Nama : M.alfiannur Ramdani  
NIM : 1910711310014  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian : 11 Juni 2024

Persetujuan Pembimbing,

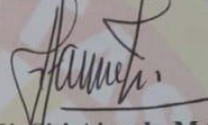
Pembimbing 1



Ir. Purnomo, M.P.

NIP. 19640718 198903 1 002

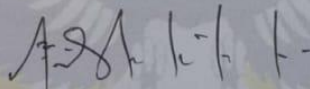
Pembimbing 2



Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.

NIP. 19611215 198803 2 002

Penguji



Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD.

NIP. 19811213 200501 2 003

Mengetahui,

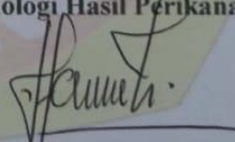
Dekan Fakultas Perikanan dan  
Ilmu Kelautan



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.

NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Perikanan



Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.

NIP. 19611215 198803 2 002

## ABSTRAK

Pempek merupakan makanan khas daerah Sumatera Selatan, khususnya Palembang, dengan tekstur yang kenyal dan dipadu dengan kuah cuko yang memiliki cita rasa yang khas. Saking populernya makanan ini, mudah ditemukan hampir di seluruh kota di Indonesia. Penelitian ini memanfaatkan ikan kembung (*Restrelliger sp*) dengan uji organoleptik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perkembangan produk pempek lenjer olahan dengan takaran daging ikan kembung yang khas terhadap pengakuan organoleptik. Rencana yang digunakan dalam penelitian ini adalah 3 perlakuan dan uji penelitian ini menggunakan uji organoleptik. Penelitian ini terdiri dari obat A. 66,67% dan 33,33%, B. 75% dan 25% dan C. 80% dan 20%. Uji organoleptik pempek lenjer ikan kembung dengan tingkat keistimewaan daging tidak mempengaruhi warna, bau dan rasa. Sementara itu, permukaan dan tampilan mempunyai pengaruh penting terhadap kualitas pempek ikan kembung. Berdasarkan hasil uji tanda pada pemeriksaan organoleptik, permukaan perlakuan C-A pada dasarnya berbeda, sedangkan penampakan perlakuan B-A sama sekali berbeda. Sehingga disimpulkan perlakuan C pempek ikan kembung (*Rastrelliger sp*) dengan takaran daging sudut 80% dan tepung 20% paling dinikmati.

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT Yang Maha Esa karena telah melimpahkan karunia, petunjuk serta hidayah-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi dengan judul “**Penerimaan Panelis Terhadap Pempek Lenjer Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Dengan Persentase Daging yang Berbeda**”. Laporan ini diajukan sebagai salah satu syarat mahasiswa dalam kurikulum pembelajaran di Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan merupakan salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak **Ir. Purnomo,MP** selaku ketua pembimbing penelitian skripsi dan kepada Ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S** selaku tim pembimbing serta dosen penguji Ibu **Findya Puspitasari, SPi, MSi, PhD.** atas segala arahan dan bimbingan yang telah diberikan dalam penyelesaian laporan Penelitian Skripsi ini. Penulis berharap semoga Laporan Penelitian Skripsi ini dapat bermanfaat.

Banjarbaru, Juni 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	iv
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tinjauan Penelitian .....	2
1.4. Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	3
2.1. Pempek .....	3
2.2. Jenis Ikan Yang Digunakan.....	4
2.3. Bumbu Dan Bahan Yang Digunakan .....	6
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	8
3.1. Waktu dan Tempat .....	8
3.2. Alat dan Bahan .....	8
3.3. Prosedur Penelitian.....	9
3.4. Rancangan Penelitian .....	12
3.5. Hipotesis .....	12
3.6. Uji Penelitian .....	12
3.7. Analisis Data .....	13
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Hasil.....	14
4.2. Pembahasan .....	19
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan.....	36
5.2. Saran.....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2.1.	Syarat Mutu Pempek.....	4
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	8
3.2.	Formulasi Bahan Pempek Lenjer.....	10
3.3.	Ukuran Pempek Lenjer .....	10
4.1.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Pempek Lenjer .....	14
4.2.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Pempek Lenjer.....	15
4.2.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Warna Pempek Lenjer .....	22
4.3.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pempek Lenjer.....	16
4.4.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Pempek Lenjer .....	17
4.5.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Pempek Lenjer .....	18
4.6.	Hasil Beda Perlakuan Spesifikasi Warna Pempek Lenjer Ikan Kembung .....	20
4.7.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Warna Pempek Lenjer Ikan Kembung.....	22
4.8.	Hasil Beda Perlakuan Spesifikasi Bau Pempek Lenjer Ikan Kembung.....	23
4.9.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Bau Pempek Lenjer Ikan Kembung .....	24
4.10.	Hasil Beda Perlakuan Spesifikasi Tekstur Pempek Lenjer Ikan Kembung.....	27
4.11.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pempek Lenjer Ikan Kembung .....	28
4.12.	Hasil Beda Perlakuan Spesifikasi Rasa Pempek Lenjer Ikan Kembung .....	30
4.13.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Rasa Pempek Lenjer Ikan Kembung .....	31
4.14.	Hasil Beda Perlakuan Spesifikasi Kenampakan Pempek Lenjer Ikan Kembung .....	34
4.15.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Pempek Lenjer Ikan Kembung.....	35

## DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Ikan Kembung ( <i>Restrelliger sp</i> ).....	5
2.	Gambar Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Pempek Lenjer .....	20
3.	Gambar Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Pempek Lenjer.....	23
4.	Gambar Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pempek Lenjer.....	25
5.	Gambar Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Pempek Lenjer .....	31
6.	Gambar Nilai Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Pempek Lenjer.....	28
7.	Gambar Persentase Penerimaan Panelis Spesifikasi Tekstur .....	26
8.	Gambar Persentase Penerimaan Panelis Spesifikasi Kenampakan.....	32