

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGOLAHAN BOLU KUKUS DENGAN VARIASI KONSENTRASI
EKSTRAK ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striata*)



Oleh :
ST. KHADIJAH
1910711220011

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGOLAHAN BOLU KUKUS DENGAN VARIASI KONSENTRASI
EKSTRAK ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striata*)



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

Oleh :
ST. KHADIJAH
1910711220011

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

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : Pengolahan Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*)

NAMA : ST. Khadijah

NIM : 1910711220011

JURUSAN : Pegolahan Hasil Perikanan

PROGRAM STUDI : Teknologi Hasil Perikanan

TANGGAL : 9 Juni 2023

PERSETUJUAN PEMBIMBNG,


Pembimbing 1

Pembimbing 2


Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP
NIP. 19630808198903 2 002


Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si
NIP. 19680311 199402 2 001

Penguji


Findiya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D
NIP. 19811213 200501 2 003

Mengetahui,


Dekan Fakultas Perikanan dan
Kelautan


Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan

Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP
NIP. 19630808 198903 2 002

Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S
NIP. 19611215 198803 2 002

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis tak lupa di panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi dengan judul **Pengolahan Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*)** ini disusun sebagaimana mestinya. Penulisan laporan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dosen Pembimbing Ibu Dr.Ir.Hj. Agustiana, MP selaku ketua pembimbing dan Ibu Dr.Ir.Hj. Dewi Kartika Sari, MP., Si selaku anggota dari tim pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan mulai dari permasalahan penelitian, pelaksanaan sampai dengan penulisan skripsi.
2. Ibu Findya Puspitasari S.Pi, M.Si, Ph.D, selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan masukan serta saran pada penulisan penelitian skripsi ini.
3. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan semua dosen program studi Teknologi Hasil Perikanan
4. Orang tua saya Bapak Suharto dan Ibu Hasmiyah beserta kakak saya Samlah dan adik saya Aulia Rahmah yang telah memberikan banyak dukungan berupa do'a, materi dan semangat dalam pengerjaan laporan skripsi ini.
5. Sahabat saya Eka Fatmawati dan Yumnaa Karimah yang sangat banyak membantu dalam proses penelitian dan pengerjaan laporan skripsi ini.
6. Kepada pemilik NIM 1610711210008 terima kasih telah berkontribusi dalam penulisan skripsi ini dan memberikan bantuan baik motivasi dan semangat untuk penulisan skripsi ini.
7. Seluruh teman teman HIMALOGIKAN Angkatan 2019 yang telah membantu dalam proses penelitian.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, perlu adanya kritik dan saran yang membangun demi kebaikan dan kesempurnaan proposal skripsi ini. Semoga laporan penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca dan masyarakat luas.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan dan Manfaat	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Gabus	4
2.2. Albumin	5
2.3. Bolu Kukus	6
2.3.1. Tepung Terigu	7
2.3.2. Gula	7
2.3.3. Telur, Ovalet/Pengemulsi dan Margarin	8
2.4. Uji Hedonik dan Kimiawi	8
BAB 3. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat	11
3.2. Alat dan Bahan	11
3.3. Prosedur Penelitian	12
3.3.1. Pembuatan Ekstrak Albumin	12
3.3.2. Pembuatan Bolu Kukus	14
3.4. Rancangan Penelitian	16
3.5. Hipotesis	16
3.6. Parameter Penelitian	16
3.6.1. Uji Hedonik	16
3.6.2. Protein Terlarut	17
3.7. Analisis Data	17

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Hasil.....	22
4.1.1. Uji Hedonik.....	22
4.1.1.1. Kenampakan	22
4.1.1.2. Bau.....	25
4.1.1.3. Rasa	27
4.1.1.4. Tekstur.....	27
4.1.2. Uji Kimia (Uji Protein Terlarut)	29
4.2. Pembahasan.....	31
4.2.1. Uji Organoleptik	31
4.2.1.1. Kenampakan	31
4.2.1.2. Bau/Aroma	32
4.2.1.3. Rasa	33
4.2.1.4. Tekstur.....	34
4.2.2. Uji Kimiawi (Uji Protein Terlarut)	36
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	5
3.1. Alat Ekstrak Albumin.....	13
3.2. Diagram Alir Pengolahan Ekstrak Albumin	13
3.3. Diagram Alir Pengolahan Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstraksi Albumin Ikan Gabus	15
4.1. Kenampakan Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	31
4.2. Bau/aroma Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	32
4.3. Bau/aroma Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	33
4.4. Tekstur Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	35
4.5. Protein Terlarut Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi ekstrak Albumin Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	36

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1. Jadwal Penelitian.....	11
3.2. Formula Bolu Kukus.....	15
3.3. Pengamatan Penelitian.....	18
3.4. Tabulasi Uji Homogenitas.....	19
3.5. Tabulasi Analisa Keragaman	19
4.1. Hasil Analisis Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	22
4.2. Hasil Uji Tanda Nilai Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus .	23
4.3. Hasil Analisis Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	24
4.4. Hasil Uji Tanda Nilai Organoleptik Spesifikasi Bau Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	25
4.5. Hasil Analisis Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	26
4.6. Hasil Uji Tanda Nilai Organoleptik Spesifikasi Rasa Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	26
4.7. Hasil Analisis Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	28
4.8. Hasil Uji Tanda Nilai Organoleptik Spesifikasi Rasa BoluKukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	29
4.9. Hasil Uji Protein Terlarut Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	29
4.10. Hasil Uji Protein Terlarut Pengolahan Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus	30
4.11. Hasil Uji BNJ Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Score Sheet Penilaian Uji Hedonik Bolu Kukus dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Albumin Ikan Gabus <i>Channa striata</i>).....	53
2. Foto Dokumentasi Penelitian	54
3. Hasil Uji Hedonik	60
4. Hasil Uji Protein Terlarut	61
5. Hasil Perhitungan Uji Hedonik	63
6. Hasil Perhitungan Anova.....	67
7. SK Sidang skripsi	