

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS KADAR BETA KAROTEN BAKSO IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*) DENGAN PENAMBAHAN WORTEL (*Daucus carrota*)



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

Oleh:

**DICKY PRAMUDITA
1910711210013**


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

LEMBAR PENGESAHAN

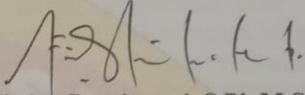
JUDUL : Analisis Kadar Beta Karoten Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota*)
Nama : Dicky Pramudita
NIM : 1910711210013
Fakultas : Perikanan dan Kelautan ULM
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 7 Mei 2024

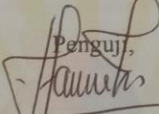
Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1


Ir. Rabiatul Adawyah, M.P
NIP. 19671119 199303 2 004

Pembimbing 2

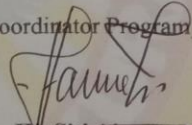

Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D
NIP. 19811213 200501 2 003


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

Mengetahui


Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P
NIP. 19640517 199303 1 002

Koordinator Program Studi


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

RINGKASAN

Dicky Pramudita (1910711210013). Analisis Kadar Beta Karoten Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota*). dibawah bimbingan Oleh Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, M.P Sebagai Ketua Pembimbing Dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Phd Sebagai Anggota Pembimbing.

Pembuatan makanan berbahan dasar ikan dan juga sayuran belakangan ini semakin digencarkan. Pengolahan makanan berbahan dasar tepung terigu atau tepung tapioka yang dipadukan dengan ikan, dan sayuran seperti nugget, empek-empek, tekwan dan bakso. Pembuatan bakso ikan toman *Channa micropeltes* dengan penambahan wortel *Daucus carota* merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi sayur dimasyarakat. Sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan cita rasa bakso ikan..

Tahapan pertama dalam penelitian ini adalah menyiapkan bahan wortel yang sudah dicuci dan dihaluskan dengan proses pamarutan, yang nantinya akan dijadikan sebagai bahan campuran dalam pembuatan ikan toman. Adapun proses pembuatan bakso yaitu, penyiangan ikan toman, pemfilletan ikan toman, penghalusan daging ikan toman dengan *chopper*, Daging ikan toman yang telah digiling diletakkan di dalam baskom sebanyak 500 g, selanjutnya ditambahkan tepung tapioka 250 g, tambahkan wortel yang telah dihaluskan (perlakuan A= 5% B= 10% dan C= 15%), dari berat daging ikan, garam dan bumbu yang sudah dihaluskan lalu diaduk hingga kalis dan merata, lalu masuk diproses pencetakan dan perebusan dengan air mendidih hingga adonan bakso yang dicetak matang dengan seperna, dengan ciri-ciri adonan bakso sudah mengapaung dipermukaan.

Hasil analisa kadar beta-karoten tertinggi pada bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) berdasarkan hasil kadar uji beta-karotein adalah dengan penambahan wortel pada perlakuan C sebesar 11,86 mg/kg dan terendah ditunjukkan pada bakso ikan toman dengan penambahan wortel perlakuan O (kontrol) sebesar <0,02 mg/kg.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT karena atas limpahan karunia dan petunjuk-Nya penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian skripsi ini sesuai waktu yang dijadwalkan. Maksud dari penulisan proposal penelitian skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP.**, selaku ketua, Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si. Ph.D** selaku anggota dari tim pembimbing serta Ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS** selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan dan arahan sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini bisa selesai.

Penulis menyadari dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan, sehingga perlu adanya kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan penelitian skripsi ini. Semoga laporan penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca dan masyarakat lain.

Banjarbaru, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Toman	4
2.1.1. Kandungan Gizi Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	5
2.2. Tepung Tapioka	6
2.2.1. Komposisi Gizi Tepung Tapioka	6
2.4. Bumbu-bumbu	7
2.4.1. Bawang Merah	7
2.4.2. Bawang Putih	7
2.4.3. Lada.....	8
2.4.4. Garam.....	8
2.5. Wortel	9
2.5.1. Kandungan Gizi Wortel (<i>Daucus carrota</i>)	11
2.6. Bakso Ikan	12
2.6.1. Syarat Mutu Bakso Ikan.....	13
BAB 3. METODE PENELITIAN	15
3.1. Waktu dan Tempat.....	15
3.2. Alat dan Bahan.....	15
3.1.1 .Alat dan Bahan Penghalusan Wortel (<i>Daucus carrota</i>).	15
3.1.2. Alat dan Bahan Pembuatan Bakso Ikan Toman Channa Micropeltes	16
3.1.3. Alat dan Bahan Analisis.....	16
3.2. Prosedur Penghalusan Wortel.....	17
3.3. Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Toman	17

3.4.Rancangan Penelitian.....	19
3.6. Hipotesis	19
3.7. Parameter Pengujian	19
3.8. Uji beta Karotein.....	20
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Hasil.....	21
4.1.1. Kadar beta karotein bakso ikan toman (<i>Channa micro peltes</i>) dengan penambahan wortel (<i>Daucus carrota</i>)..	21
4.1.2. Hasil parameter uji bakso ikan toman dengan penambahan Wortel.....	21
4.2. Pembahasan	22
4.2.1. Bakso ikan toman (<i>Channa micropeltes</i>) dengan Penambahan Wortel (<i>Daucus carrota</i>).....	22
4.2.2. Parameter uji bakso ikan toman dengan penambahan Wortel.....	23
BAB 5. PENUTUP.....	25
5.1. Kesimpulan	25
5.2. Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Kandungan Gizi Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	5
2.2.	Komposisi Gizi Tepung Tapioka per 100 g bahan.....	6
2.3.	Komposisi Kandungan Gizi Wortel Per 100 g Bahan.....	11
2.4.	Syarat Mutu Bakso Ikan Menurut SNI 7266-2014	13
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian	14
3.2.	Formula Bakso Ikan Toman dengan Penambahan Wortel.....	15
3.3.	Uji Beta Karotein.....	19
4.2.	Hasil Perhitungan Kandungan Beta Karotein Bakso Ikan Toman Dengan Penambahan Wortel.....	22

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	4
2.2.	Wortel (<i>Daucus carota</i>).....	9
2.3.	Bakso Ikan.....	12
3.1.	Diagram Alir Proses Penghalusan Wortel.....	16
3.2.	Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan Toman.....	17
4.3.	Grafik Kadar Beta Karotein Bakso Ikan Toman Dengan Penambahan Wortel.....	24