

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELIS DAN UJI KIMIA LUMPIA BASAH ISI UDANG
(*Litopenaeus vannamei*) DENGAN PENAMBAHAN BROKOLI
(*Brassica oleraceae L. var. Italica*)



Oleh:

RIMA WULANDAYANI
2010711220002

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELIS DAN UJI KIMIA LUMPIA BASAH ISI UDANG
(*Litopenaeus vannamei*) DENGAN PENAMBAHAN BROKOLI
(*Brassica oleraceae L. var. Italica*)



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

Oleh:

RIMA WULANDAYANI
2010711220002

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Penerimaan Panelis dan Uji Kimia Lumpia Basah Isi Udang (*Litopenaeus vannamei*) dengan Penambahan Brokoli (*Brassica Oleraceae L. var. Italica*)

Nama : Rima Wulandayani

NIM : 2010711220002

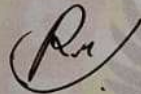
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : Kamis, 25 April 2024

Disetujui Oleh:
Tim Pembimbing

Pembimbing 1



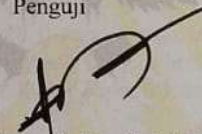
Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, MP.
NIP. 19620929 198803 2 001

Pembimbing 2



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

Penguji



Ir. Juhana Suhanda, MP.
NIP. 19621229 198903 1 002

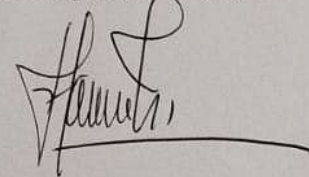
Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, MP.
NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan



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

RINGKASAN

Rima Wulandayani (2010711220002). Penerimaan Panelis dan Uji Kimia Lumpia Basah Isi Udang (*Litopenaeus vannamei*) dengan Penambahan Brokoli (*Brassica oleraceae L. var. Italica*). Dibimbing oleh ibu Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P., selaku ketua pembimbing dan ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si. selaku anggota pembimbing.

lumpia adalah panganan berbentuk dadar yang diisi daging, rebung, dan sebagainya, lalu digulung dan biasanya digoreng, namun ada juga yang dikukus. Lumpia atau *loempia* yang dibaca *lun pia* diserap dari kata dialek bahasa Cina *run bing* yang kemudian bersinergi dengan bahasa Jawa *lum ping* (kulit) menjadi lumpia atau lumpia. Lumpia basah isi udang merupakan produk diversifikasi hasil perikanan yang termasuk salah satu jenis dimsum. Lumpia basah (kukus) yang berbahan dasar rebung tidak semua kalangan menyukainya karena rebung memiliki tekstur yang berserat dan berbau jika tidak diolah dengan baik. Dalam penelitian ini lumpia basah diolah dari daging udang vaname dan brokoli.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan persentase brokoli pada pengolahan lumpia basah isi udang terhadap kualitas organoleptik, kadar serat kasar, kadar air, dan kadar abu.

Penelitian telah dilaksanakan selama 4 bulan yang bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat. Pengujian organoleptik dilakukan di Laboratorium Pengujian Balai Penerapan Mutu Hasil Perikanan dan pengujian kimiawi meliputi uji kadar serat kasar, kadar air, dan kadar abu dilakukan di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 12 sampel (4 perlakuan dengan 3 kali pengulangan). Perlakuan LUB 0 (lumpia basah isi udang tanpa brokoli 0%), LUB 10 (lumpia basah isi udang dengan brokoli 10%), LUB 20 (lumpia basah isi udang dengan brokoli 20%) dan LUB 30 (lumpia basah isi udang dengan brokoli 30%). Parameter uji yang digunakan yaitu uji organoleptik (uji hedonik) dan uji kimia (kadar serat kasar, kadar air, dan kadar abu).

Berdasarkan hasil uji organoleptik dan kimia yang telah dilakukan formula terbaik yaitu, lumpia basah isi udang dengan persentase brokoli 10% dengan nilai organoleptik spasifikasi kenampakan 7.5 (suka), aroma 7.1 (suka), tekstur 7.3 (suka), dan rasa 6.7 (agak suka) dan mengandung serat 1.54%, serta kadar air 57.71% dan kadar abu 2.63%

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul “Penerimaan Panelis dan Uji Kimia Lumpia Basah Isi Udang (*Litopenaeus vannamei*) dengan Penambahan Brokoli (*Brassica oleraceae L. var. Italica*)”

Penulisan laporan penelitian ini adalah tugas akhir yang merupakan salah satu syarat mahasiswa untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu **Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P.**, selaku ketua dosen pembimbing skripsi dan ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.** selaku anggota dosen pembimbing skripsi dan dosen pembimbing akademik atas segala bimbingan, arahan, dan saran yang telah diberikan selama perkuliahan.
2. Bapak **Ir. Juhana Suhanda, M.P.** selaku dosen penguji skripsi atas segala arahan, masukan, dan saran yang telah diberikan.
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analisis laboratorium, dan tenaga kependidikan yang telah membantu dalam segala hal untuk menyelesaikan studi hingga akhir.
4. Kepada orang tua saya bapak **Akhmad Ilahi** dan ibu **Rindiyarti** serta kakak saya **Ardilla Marisa Rusdayani** dan **Risky Yadi** dan keponakan saya **Risqia Zessi Khumairah** yang selalu mendoakan, memberikan kasih sayang, dukungan, nasihat, dan saran yang tak terhingga.
5. Teman-teman serta seluruh pihak yang telah berpartisipasi dalam memberikan bantuan, dukungan, dan semangat.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan penulisan penelitian skripsi ini. Semoga Laporan Penelitian Skripsi ini dapat bermanfaat dan digunakan sebagaimana mestinya.

Banjarbaru, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan dan Kegunaan.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Lumpia Udang	4
2.2. Mutu Lumpia Udang	5
2.3. Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>).....	6
2.4. Brokoli (<i>Brassica oleraceae L var. Italica</i>)	8
2.5. Uji Organoleptik	9
2.6. Uji Kimia	9
2.6.1. Uji Serat Kasar	9
2.6.2. Uji Kadar Air	10
2.6.3. Uji Kadar Abu.....	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat	11
3.2. Alat dan Bahan.....	11
3.3. Prosedur Penelitian	12
3.4. Rancangan Penelitian.....	13
3.5. Hipotesis	15
3.6. Parameter Uji	15
3.6.1. Uji Organoleptik.....	15
3.6.2. Uji Serat Kasar	15
3.6.3. Uji Kadar Air	16
3.6.4. Uji Kadar Abu	16
3.7. Analisis Data.....	17
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Hasil	21
4.1.1. Uji Organoleptik.....	22
4.1.2. Uji Kimia	27
4.2. Pembahasan	33
4.2.1. Uji Organoleptik.....	33
4.2.2. Uji Kimia	37

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Syarat Mutu Lumpia Udang	5
2.2.	Komposisi Kimia Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>).....	7
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian	11
3.2.	Formula Isi Lumpia Isi Udang dengan Persentase Brokoli	13
3.3.	Penyusunan Data Penelitian	18
3.4.	Uji Homogenitas	18
3.5.	Analisis Keragaman	18
4.1.	Hasil Uji Organoleptik Kenampakan	22
4.2.	Hasil Uji Tanda Kenampakan	23
4.3.	Hasil Uji Organoleptik Aroma	24
4.4.	Hasil Uji Tanda Aroma	24
4.5.	Hasil Uji Organoleptik Tekstur	25
4.6.	Hasil Uji Tanda Tekstur	26
4.7.	Hasil Uji Organoleptik Rasa	26
4.8.	Hasil Uji Tanda Rasa	27
4.9.	Hasil Perhitungan Uji Kadar Serat Kasar	28
4.10.	Analisi Keragaman Kadar Serat Kasar	28
4.11.	Uji BNJ Kadar Serat Kasar	29
4.12.	Hasil Perhitungan Uji Kadar Air	29
4.13.	Analisis Keragaman Kadar Air	30
4.14.	Uji BNJ Kadar Air	31
4.15.	Hasil Perhitungan Kadar Abu	31
4.16.	Analisis Keragaman Kadar Abu	32
4.17.	Uji BNJ Kadar Abu	32

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>).....	7
2.2.	Brokoli (<i>Brassica oleraceae L. var. Italica</i>).....	8
3.1.	Diagram Alir Penelitian Lumpia Basah Isi Udang Brokoli	14
4.1.	Lumpia Basah Isi Udang dengan Penambahan Persentase Brokoli yang Berbeda	21
4.2.	Hasil Uji Organoleptik Lumpia Basah Isi Udang dengan Penambahan Persentase Brokoli yang Berbeda	33
4.3.	Hasil Uji Kimia Lumpia Basah Isi Udang dengan Penambahan Persentase Brokoli yang Berbeda	37

