

**LAPORAN SKRIPSI**  
**PENGARUH PENAMBAHAN JAHE MERAH (*Zingiber officinale roscoe.*)**  
**TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius sp.*)**



**Oleh:**

**MUHAMMAD PUAD**  
**1710711210024**

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

**LAPORAN SKRIPSI**  
**PENGARUH PENAMBAHAN JAHE MERAH (*Zingiber officinale roscoe.*)**  
**TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius sp.*)**



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

**Oleh:**

**MUHAMMAD PUAD**  
**1710711210024**

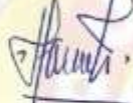
**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Usulan Penelitian Skripsi Pengaruh Penambahan  
Jabe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe.*) Terhadap  
Uji Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp.*)  
Nama : Muhammad Puad  
NIM : 1710711210024  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian : Kamis 25 April 2024

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



Ir Hj Siti Aisyah, MS.  
NIP. 19611215 1988032 002

Pembimbing 2



Findya Puspitasari, S.Pi M. Si, PhD.  
NIP. 19691109 199403 2 002

Penguji,



Ir. Rabiatul Adawyah, MP.  
NIP. 19671119 1993032 004

Mengetahui,



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, MP.  
NIP. 19640547 199303 1 001

Koordinator Program Studi



Ir Hj Siti Aisyah, MS.  
NIP. 19611215 1988032 002

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini dan dapat tersusun sebagaimana mestinya. Tujuan penulisan usulan penelitian skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk dapat menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Terima kasih diucapkan kepada Ibu Ir Hj Siti Aisyah, MS. selaku Dosen Pembimbing 1 dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi M. Si, PhD. selaku Dosen pembimbing 2 anggota dari tim pembimbing dan Ibu Ir. Rabiatul adawiyah, MP selaku penguji

Dalam penulisan Laporan Penelitian Skripsi ini kemungkinan masih terdapat banyaknya kekurangan, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun, akan selalu penulis terima dengan senang hati.

Banjarbaru, Juni 2024

Penulis

## RINGKASAN

**Muhammad puad (1710711210024)** Pengaruh Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe.*) Terhadap Uji Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dibimbing oleh ibu Ir Hj Siti Aisyah. MS. Selaku pembimbing dan ibu Findya Puspitasari, S.Pi M. Si, PhD. Selaku anggota pembimbing

Bakso merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari bahan utama yaitu daging yang dihaluskan, dicampur dengan bahan lain seperti tepung sebagai bahan pengisi serta bumbu, berbentuk bulatan, dan selanjutnya direbus. Tanaman jahe merah ini juga memiliki cukup banyak kandungan yang dapat mempengaruhi produk olahan dari rasa, aroma, warna dan tekstur. Jahe merah mengandung komponen minyak menguap (*volatile oil*), minyak tak menguap (*non-volatile oil*), dan pati. Minyak menguap disebut minyak atsiri yang merupakan komponen pemberi aroma khas.

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe merah (*Zingiber officinale roscoe.*) terhadap nilai organoleptik Bakso ikan patin (*Pangasius sp.*).

Penelitian dilaksanakan selama 4 (empat ) bulan yang bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru. Pengujian organoleptik dilakukan di Lab Organoleptik Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Banjarbaru.

Penelitian ini ada 4 perlakuan dengan 3 kali ulang sebagai berikut: Perlakuan A = Bakso ikan patin tanpa penambahan ekstrak jahe merah (0%), Perlakuan B = Bakso ikan patin dengan ekstrak jahe merah (2%), Perlakuan C = Bakso ikan patin dengan ekstrak jahe merah (4%), Perlakuan D = Bakso ikan patin dengan ekstrak jahe merah (6%). Analisis statistik yang digunakan yaitu uji tanda.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa, penambahan jahe merah terhadap bakso ikan berdasarkan uji tanda menyatakan semua perlakuan tidak berbeda nyata antara semua spesifikasi.

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Ikan Patin ( <i>pangasius</i> sp) .....	4
2.1.1. Klasifikasi ikan patin ( <i>pangasius</i> sp) .....	4
2.2. Jahe Merah .....	5
2.3. Lada.....	7
2.4. Garam.....	9
2.5. Putih Telur .....	10
2.6. Bawang Putih .....	10
2.7. Bawang Merah .....	11
2.8. Kaldu Bubuk .....	12
2.9. Bakso.....	12
2.10. Uji Organoleptik.....	14
2.10.1. Warna .....	15
2.10.2. Aroma .....	15
2.10.3. Rasa .....	15
2.10.4. Tekstur .....	16
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	17
3.1. Waktu dan Tempat.....	17
3.2. Alat Dan Bahan .....	17
3.3. Prosedur Pengahulasan Bumbu-bumbu .....	18

3.4. Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Paku .....	18
3.5. Parameter Penguji.....	20
3.5.1. Rancangan Penelitian .....	20
3.5.2. Hipotesis.....	20
3.5.3. Uji Organoleptik.....	21
3.6. Analisis Data.....	21
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>22</b>
4.1. Hasil .....	22
4.1.1. Organoleptik .....	22
4.2. Pembahasan.....	24
4.2.1. Organoleptik .....	24
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>29</b>
5.1. Kesimpulan .....	29
5.2. Saran.....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Komposisi Kimia Jahe Per 100 Gram.....	7
2.2. Standar Mutu Bakso Ikan.....	13
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	17
4.1. Nilai Organoleptik Bakso Ikan Patin dengan Penambahan Jahe Merah .....	22
4.2. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Bakso Ikan Patin dengan Penambahan Jahe Merah.....	22
4.3. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Bau Bakso ikan patin dengan Penambahan Jahe Merah .....	23
4.4. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Rasa Bakso ikan patin dengan Penambahan Jahe Merah .....	23
4.5. Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Tekstur Bakso ikan patin dengan Penambahan Jahe Merah .....	23



## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Ikan Patin ( <i>Pangasius sp</i> ) .....	4
3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan Patin .....	19
4.1. Grafik Hasil Uji Kenampakan bakso ikan patin dengan penambahan jahe merah.....	24
4.2. Grafik Hasil Uji Bau Bakso ikan patin dengan penambahan jahe merah.....	26
4.3. Grafik Hasil Uji Rasa bakso ikan patin dengan penambahan jahe merah.....	27
4.4. Grafik Hasil Uji Tekstur bakso ikan patin dengan penambahan jahe merah.....	28