

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius sp*) DENGAN
PENAMBAHAN TAHU DAN WORTEL (*Daucus carrot*)



Oleh :

MUHAMMAD NOOR AULIA HAQ ADE ANDREA
1910711310008

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

LAORAN PENELITIAN SKRIPSI
UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius sp*) DENGAN
PENAMBAHAN TAHU DAN WORTEL (*Daucus carrota*)



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

OLEH :

MUHAMMAD NOOR AULIA HAQ ADE ANDREA
1919711310008

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Laporan Penelitian Skripsi Uji Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp*) Dengan Penambahan Tahu dan Wortel (*Daucus Carrit*)
Nama : M. Noor Aulia Haq Ade
NIM : 1910711310008
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 14 Juni 2024

Persetujuan Pembimbing.

Pembimbing 1

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

Pembimbing 2

Hafni Rahmawati, S.Pi., M.Sc.
NIP. 19810603 2003122 002

Penguji

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

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan 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

Salah satu spesies ikan yang berhasil dijinakkan di Indonesia adalah ikan patin (*Pangasius sp.*). Perairan negara ini memiliki beragam varietas ikan patin yang merupakan spesies asli. Lemak perut ikan patin mengandung ω -3 sebesar 1.89% dan ω -6 sebesar 21.84%. Asam oleat menyumbang 40,14% dari komposisi asam lemak tak jenuh, dan asam palmitat menyumbang 26,22%. Tahu memiliki rasa yang unik, kandungan gizi yang tinggi, nutrisi yang komplit, mudah dicerna oleh tubuh, dan murah. Tahu juga bisa diolah menjadi banyak jenis makanan dan mudah dibeli. Tahu juga bahwa industri skala kecil dan menengah telah berkembang pesat. Industri tahu di Indonesia, terutama di Jawa, saat ini terdiri dari sekitar 86.400 unit yang mampu menghasilkan lebih dari 2,56 juta ton tahu setiap tahunnya. Sementara itu, wortel (*Daucus carota L.*) menjadi sayuran favorit masyarakat karena kaya akan nutrisi seperti karoten, vitamin A, B, C, serta berbagai mineral. Selain digunakan sebagai bahan pangan, wortel juga memiliki beragam aplikasi dalam industri farmasi dan kosmetik. Akibatnya, permintaan terhadap wortel terus mengalami peningkatan. Tujuan dari studi ini adalah untuk menyelidiki dampak dari penambahan tahu dan wortel pada bakso yang terbuat dari ikan patin. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), studi ini menerapkan tiga perlakuan berbeda: A (bakso ikan patin dengan 15% tahu dan 5% wortel), B (10% tahu dan 10% wortel), dan C (5% tahu dan 15% wortel). Evaluasi dilakukan melalui uji organoleptik. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan B unggul dalam aspek kenampakan dan bau/aroma, sementara perlakuan A terendah pada kedua aspek tersebut. Untuk rasa, perlakuan A mendapat nilai tertinggi, sedangkan C terendah. Tekstur terbaik ditemukan pada perlakuan C, dengan A terendah. Terakhir, warna terbaik dihasilkan oleh perlakuan B, sementara C mendapat nilai terendah.

Kata Kunci : Ikan patin, wortel, tahu, hedonik, bakso.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan skripsi ini. Maksud dari penulisan usulan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Univeritas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.** selaku ketua dan ibu **Hafni Rahmawati, S.Pi, M.Sc.** selaku anggota dari tim pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran, serta kepada semua pihak yang telah ikut membantu. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada ibu **Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D** selaku penguji yang telah memberikan saran dan masukan selama penulisan laporan ini.

Penulis berharap adanya masukan dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proposal ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri maupun orang lain.

Banjarbaru, Juni 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 dan Manfaat.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Patin.....	6
2.1.1. Kandungan Gizi Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>)	7
2.2. Bakso Ikan	8
2.3. Wortel (<i>Daucus carrot</i>)	9
2.3.1. Kandungan Gizi Wortel (<i>Daucus carrot</i>)	10
2.4. Tahu	11
2.4.1. Kandungn Gizi Tahu.....	12
2.5. Uji Hedonik	12
BAB 3. METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat.....	13
3.2. Alat dan Bahan	14
3.2.1. Alat dan Bahan Penghalus Wortel	15
3.2.2. Alat dan Bahan Pembuat Bakso Ikan Patin, Wortel dan Tahu.....	16
3.2.3. Alat dan Bahan Analisis.....	16
3.3. Prosedur Penelitian	17
3.3.1. Pengolahan Bakso Ikan Patin, Wortel dan Tahu	17
3.4. Rancangan Penelitian.....	18
3.5. Hipotesis	19
3.6. Parameter Penelitian	19
3.7. Analisis Data.....	20
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Kandungan Gizi Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp).....	6
2.2.	Komposisi Kandungan Gizi Tepung Tapioka per 100 g Bahan....	10
2.3.	Kandungan Gizi Tahu Per 100g.....	12
3.1.	Rencana Jadwal Kegiatan Penelitian	15
3.2.	Formula Bakso Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Penambahan Tahu dan Wortel.....	16

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp).....	6
2.2.	Wortel (<i>Daucus carrota</i>).....	9
2.3.	Tahu	11
3.1.	Diagram Alir Pengolahan Bakso Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp)Tahu Wortel	17

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
Scoresheet	
Dokumentasi	
SK Pembimbing	
SK Ujian.....	
Lembar Konsultasi	
Perhitungan	