

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN PERSENTASE DAGING IKAN PATIN
(*Pangasius sp.*) YANG BERBEDA TERHADAP PROFIL ASAM LEMAK
PATTY BURGER**



Oleh :

**MANDA HARIANSYAH PARSAULIAN SIMANGUNSONG
1710711310006**

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN PERSENTASE DAGING IKAN PATIN
(*Pangasius sp.*) YANG BERBEDA TERHADAP PROFIL ASAM LEMAK**



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

Oleh :

**MANDA HARIANSYAH PARSAULIAN SIMANGUNSONG
1710711310006**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Penambahan Presentase Daging Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Yang Berbeda Terhadap Profil Asam Lemak Patty Burger

Nama : Manda Hariansyah Parsaulian Simangunsong

NIM : 1710711310006

Fakultas : Perikanan dan Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi: Kamis 22 Juni 2023

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Pembimbing 2


Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D
 NIP 19811213 200501 2 0034


Ir. Kabiatal Adawyah, MP
 NIP 196711191993032004

Penguji



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

Mengetahui,



Dekan
Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P.
 NIP 19630808 198903 2 002

Koordinator Program Studi


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

RINGKASAN

Manda Hariansyah Parsaulian Simangunsong (1710711310006), Pengaruh persentase daging Ikan patin (*pangasius sp.*) Yang berbeda terhadap Profil Asam Lemak patty burger. Dibimbing oleh Ir. Rabiatul Adawyah, MP. Selaku ketua pembimbing skripsi dan Ibu Findya Puspitasari S.Pi., M.Si, PhD anggota pembimbing, serta ibu Ir. Siti Asyah, M.S. sebagai penguji.

Potensi perikanan di Indonesia sangat besar. Pemanfaat total produk disektor perikanan di Indonesia sebgaaian besar dikonsumsi dalam bentuk ikan. Ikan patin (*Pangasius sp.*) merupakan ikan air tawar yang sudah berhasil dibudidayakan dengan baik. Fortifikasi ini dilakukan untuk meningkatkan kandungan kadar protein pada snack ekstrusi serta sebagai salah satu upaya diversifikasi ikan patin (Nurilmala dkk, 2014). Patty adalah salah satu jenis produk olahan daging yang dibuat dari campuran daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu, di dalamnya termasuk patty konvensional yang hanya dibuat dari daging cincang murni tanpa penambahan bahan pengikat dan mengandung kadar lemak yang rendah. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Persentase daging ikan patin pada perlakuan A sebanyak 85%, persentase daging ikan patin pada perlakuan B sebanyak 75% dan persentase daging ikan patin pada perlakuan C sebanyak 65%. Parameter uji yang digunakan yaitu uji Profil Asam Lemak. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui pengaruh penambahan persentase daging ikan patin yang berbeda terhadap profil asam lemak patty burger. Manfaat dan Kegunaan Penelitian adalah memberikan informasi atau menambah wawasan tentang pembuatan patty burger ikan patin dan sebagai upaya diversifikasi dari hasil olahan perikanan. Penambahan persentase daging ikan patin memberikan Total Asam Lemak yang berbeda menunjukkan adanya 25 jenis asam lemak yang teridentifikasi. Penambahan daging ikan patin sebanyak 85% total asam lemaknya adalah 81,20%, penambahan daging ikan patin 75% adalah 74,75% dan penambahan daging ikan patin 65% adalah 64,17%. Asam lemak yang tertinggi yang terdapat dalam olahan patty burger adalah asam palmitat sebesar 34,62%, dan asam palmitat yang tertinggi pada penambahan daging ikan patin 85% sebesar 34,62%.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini disusun sebagaimana mestinya. Laporan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Orang tua, keluarga dan teman-teman yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan baik moril maupun material.
2. Ibu Findya Puspitasari S.Pi., M.Si, Ph.D selaku ketua dan anggota pembimbing Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, MP atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah diberikan selama penulisan usulan skripsi ini.
3. Dosen dan staff admin Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Lambung Mangkurat
4. Kintan Fitriani Permata Sari yang terus membantu dalam menyelesaikan studi dan memberikan support dalam segala hal.
5. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

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

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	
.....	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat dan Kegunaan Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Deskripsi Ikan Patin (<i>Pangasius sp.</i>)	4
2.2. Patty Burger	5
2.3. Asam Lemak	6
2.4. Telur	7
2.7. Agar-agar	8
2.8. Bumbu	8
BAB 3. METODE PENELITIAN	12
3.1. Waktu dan Tempat	12
3.2. Alat dan Bahan.....	13
3.3. Prosedur Penelitian.....	13
3.4. Rancangan Penelitian	16
3.5. Parameter Penelitian.....	16
3.6. Hipotesis	17
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1. Hasil.....	18
4.2. Pembahasan.....	19
BAB 5. PENUTUP	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kandungan Nutrisi per 100 gr Ikan Patin (<i>Pangasius sp.</i>).....	5
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	12
4.1. Profil Asam Lemak Patty Burger dengan persentase Daging Ikan Patin Yang Berbeda (<i>Pangasius sp.</i>).....	18

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
3.1. Diagram Alir Patty Burger Ikan Patin	15
4.2. Grafik Profil Asam Lemak Patty Burger dengan persentase Daging Ikan Patin Yang Berbeda (<i>Pangasius sp.</i>).....	21