

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS KADAR PROTEIN TERLARUT DAN TINGKAT KESUKAAN
BAKSO IKAN LAYANG (*Decapterus sp*)
DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)



Oleh :
M HUSNI ABRAR
17010711210009

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS KADAR PROTEIN TERLARUT DAN TINGKAT KESUKAAN
BAKSO IKAN LAYANG (*Decapterus sp*)
DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)



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

Oleh :

M HUSNI ABRAR
17010711210009

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


LEMBAR PENGESAHAN

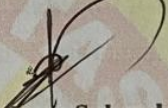
Judul : Analisis Kadar Protein Terlarut dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Layang (*Decapterus sp*) dengan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)
Nama : M Husni Abrar
NIM : 1710711210009
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 25 Juni 2024

Persetujuan Pembimbing,

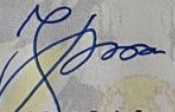
Pembimbing 1

Pembimbing 2


Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.
NIP. 19630808 198903 2 002


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


Penguji

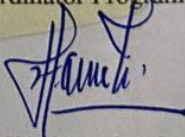

Ir. Rabiatul Adawyah, MP.
NIP. 19671119 199303 2 004

Mengetahui,

Dekan

Koordinator Program Studi


Dr. Ir.H. Untung Bijaksana, MP.
NIP. 1964051 199303 1 001


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

Analisis Protein Terlarut dan Tingkat Kesukaan Olahan Bakso Ikan Layang (*Decapterus sp*) dengan Penambahan Presentase Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)

M Husni Abrar *), Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P, Ir. Juhana Suhandi, M.P

Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat
Jalan A. Yani, Km 36, Banjarbaru, 70714, Kalimantan Selatan
Email : 1910711210013@mhs.ulm.ac.id

ABSTRAK

Ikan layang dengan nama latin *Decapterus sp* adalah salah satu ikan pelagis di Indonesia dengan nilai ekonomis penting dengan cita rasa yang digemari serta dapat memenuhi sumber protein hewani. Labu kuning mengandung berbagai gizi yang dibutuhkan tubuh salah satunya protein. Penambahan labu kuning pada pengolahan bakso ikan layang dengan penambahan daging labu kuning merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi sayur mayur di masyarakat. Tujuan penelitian ini adalah memperoleh formulasi (dan mengetahui kadar protein terlarut serta uji hedonik) penambahan labu kuning yang tepat pada pengolahan bakso ikan layang dengan penambahan labu kuning. Manfaat penelitian ini memperkenalkan varian bakso berbahan dasar ikan layang dan memperoleh produk olahan bakso yang memiliki nilai gizi tinggi. Perlakuan yang digunakan pada O (tanpa labu kuning), A (penambahan 5% daging labu kuning), B (penambahan 10% daging labu kuning) dan C (penambahan 15% daging labu kuning). Berdasarkan Kesimpulan pada penelitian ini perlakuan B mendapatkan hasil terbaik baik uji protein maupun organoleptik.

Kata Kunci : Ikan layang, labu kuning, bakso ikan, protein terlarut, organoleptic

KATA PENGANTAR

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

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu **Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.**, selaku ketua, Ibu **Ir. Juhana Suhandia.**, selaku anggota dari tim pembimbing serta Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP.** selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan dan arahan sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini bisa selesai.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada **Bisma Kusuma Praja** selaku ayah **Nani Yuliana** selaku ibu, **Ir. H. Abdul Majid, ST, CSE IPM**, selaku direktur dimana penulis bekerja, **Annisa Jannathalia Majid A.Md, M. Syifa, M.Pi** dan **Bayu Satrio Purnomo S.Pi**, selaku rekan penulis yang telah memberikan 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, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	3
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Layang (<i>Decapterus sp</i>).....	4
2.1.1 Kandungan Gizi Ikan Layang (<i>Decapterus sp</i>).....	5
2.2 Tepung Tapioka.....	5
2.2.1 Komposisi gizi tepung tapioka.....	6
2.3 Putih Telur.....	6
2.4 Bumbu-Bumbu.....	7
2.4.1 Bawang Merah.....	7
2.4.2 Bawang Putih.....	7
2.4.3 Lada.....	7
2.4.4 Garam.....	8
2.5 Labu Kuning.....	8
2.5.1 Kandungan Gizi Labu Kuning (<i>Cucurbita Moschata</i>).....	10
2.6 Bakso Ikan.....	11
2.6.1 Syarat Mutu Bakso Ikan.....	13
BAB 3 METODE PENELITIAN	8
3.1 Waktu dan Tempat.....	8
3.2 Alat dan Bahan.....	14
3.2.1 Alat dan Bahan Penghalusan Labu Kuning (<i>Cucurbita Moschata</i>).....	14

3.2.2 Alat dan Bahan Pembuatan	
Bakso Ikan Layang (<i>Decapterus sp</i>).....	15
3.2.3 Alat dan Bahan Analisis.....	15
3.2.3.1. Pengujian Kadar Protein Terlarut.....	15
3.2.3.2. Pengujian Organoleptik.....	15
3.3 Prosedur Penghalusan Labu Kuning.....	16
3.4 Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Layang (<i>Decapterus sp</i>).....	16
3.5 Rancangan Penelitian.....	19
3.6 Hipotesis.....	19
3.7 Parameter Pengujian.....	19
3.7.1 Uji Kadar Protein Terlarut.....	19
3.7.2 Uji Hedonik.....	20
3.8 Analisis Data.....	21
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil.....	25
4.1.1 Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning.....	25
4.1.2 Uji Protein Terlarut.....	25
4.1.3 Uji Organoleptik.....	26
4.2 Pembahasan.....	30
4.2.1 Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning.....	30
4.2.2 Uji Protein Terlarut.....	30
4.2.3 Uji Organoleptik.....	31
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Kandungan Gizi Tepung Tapiokoa	6
2.5.	Komposisi Gizi Labu Kuning (<i>Cucurbita Moschata</i>).....	10
2.6.	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.	Penyusunan Data Penelitian.....	21
3.4.	Uji Homogenitas	22
3.5.	Analisis Keragaman	22
4.1.	Hasil Uji Protein Terlarut	25
4.2.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	26
4.3.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	27
4.4.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	27
4.5.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	28
4.6.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	29
4.7.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Penambahan Labu Kuning Terhadap Bakso Ikan Layang	32
4.8.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Bau Penambahan Labu Kuning Terhadap Bakso Ikan Layang	34
4.9.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Rasa Penambahan Labu Kuning Terhadap Bakso Ikan Layang	36
4.10.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Tekstur Penambahan Labu Kuning Terhadap Bakso Ikan Layang	38
4.11.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Warna Penambahan Labu Kuning Terhadap Bakso Ikan Layang	40

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Layang (<i>Decapterus sp</i>).....	5
2.2. Labu Kuning (<i>Cucurbita Moschata</i>).....	9
2.3. Bakso Ikan	12
3.1. Diagram Alir Proses Penghalusan Labu Kuning	16
3.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan Layang	18
4.1. Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	25
4.2. Grafik Hasil Uji Protein Terlarut Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	30
4.3. Grafik Hasil Uji Kenampakan Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	30
4.4. Grafik Hasil Uji Bau Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	34
4.5. Grafik Hasil Uji Rasa Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	36
4.6. Grafik Hasil Uji Tekstur Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	38
4.7. Grafik Hasil Uji Warna Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning	40
4.8. Grafik hasil Uji keseluruhan Bakso Ikan Layang dengan Penambahan Labu Kuning.....	41