

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELIS TERHADAP ES KRIM DENGAN
PENAMBAHAN EKSTRAK ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striata*)



Oleh :
ARIANTO
1910711110004

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP ES KRIM DENGAN
PENAMBAHAN EKSTRAK ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa Striata*)**



**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Melaksanakan Penelitian Skripsi
pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

Oleh :

**ARIANTO
1910711110004**

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


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : Penerimaan Panelis Terhadap Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*)
NAMA : Arianto
NIM : 1910711110004
JURUSAN : Pegolahan Hasil Perikanan
PROGRAM STUDI : Teknologi Hasil Perikanan
TANGGAL : 13 Juni 2023

PERSETUJUAN PEMBIMBNG,

Pembimbing 1

Pembimbing 2


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


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

Penguji


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


Mengetahui,

Dekan

Koordinator Program Studi



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


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

RINGKASAN

ARIANTO (1910711110004). Penerimaan Panelis Terhadap Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*). Dibimbing oleh Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP sebagai ketua dan Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si sebagai anggota pembimbing.

Umumnya ikan Gabus/haruan langsung diolah menjadi makanan siap santab atau diolah menjadi ikan kering, Pemanfaatan lain dari ikan Gabus/haruan yaitu diolah dengan cara dipresto dan dibuat menjadi tepung ikan. Ikan Gabus/haruan masih belum maksimal dalam pengolahan hasil perikanan, sehingga diolah menjadi ekstrak albumin ikan Gabus/haruan dan ditambahkan kedalam es krim.

Ikan gabus segar di Kalimantan Selatan mudah ditemukan, sangat disukai dan bernilai ekonomis. Pemanfaatan ikan gabus masih terbatas misalnya diolah menjadi kerupuk, abon, ikan asin dan lain-lain. Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang dikenal mengandung protein albumin yang cukup tinggi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk Penerimaan Panelis Terhadap Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*)

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan (Februari sampai Juni 2023). Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini terdiri atas 4 perlakuan yaitu jenis konsentrasi (0%, 2%, 4%, dan 6%).

Kesukaan panelis pada rasa es krim dengan penambahan ekstrak albumin menunjukkan hasil uji hedonik dengan uji tanda tidak berbeda dengan es krim tanpa penambahan ekstrak albumin ikan gabus. Asam amino yang terdapat pada protein ikan dalam teknologi pangan dapat mempengaruhi rasa manis, gurih bahkan pahit.

Penambahan ekstrak albumin ikan gabus pada pengolahan es krim tidak berpengaruh terhadap uji hedonik/penerimaan panelis spesifikasi warna dan kenampakan tetapi tidak berpengaruh pada tekstur dan rasa es krim.

Es krim dengan penambahan ekstrak albumin ikan gabus sampai konsentrasi 6% masih dapat diterima panelis dengan nilai untuk spesifikasi warna

(5,2), tekstur (5,8), aroma (5,9) dan rasa (6,2) semuanya dengan kreteria suka.

Saran pada penelitian lanjutan untuk mengetahui nilai gizi (kadar protein, lemak, karbohidrat, air, abu dan serat), serta kadar albumin pada es krim dengan penambahan ekstrak albumin ikan gabus.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya jualah sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian skripsi dengan judul Penerimaan Panelis Terhadap Es Krim Dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*).

Penelitian skripsi ini dibuat sebagai salah satu untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

Penyelesaian laporan skripsi ini tidak lepas dari masukan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu . Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP. sebagai ketua pembimbing dan ibu . Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si. sebagai anggota pembimbing atas segala saran, masukan, serta bimbingan yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.
2. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD. selaku dosen penguji skripsi yang telah berkenan meluangkan waktu serta banyak memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini dan selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan, arahan, masukan dan dukungan sehingga perkuliahan saya berjalan dengan lancar.
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium, tenaga kependidikan yang semuanya telah membantu saya selama perkuliahan, penelitian, dan penulisan laporan ini.
4. Kedua orang tua saya Bapak Herman Nor dan Ibu Siti Haeriah dan seluruh keluarga besar saya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa, semangat, nasihat, saran dan materi dari awal perkuliahan sampai pada penyelesaian skripsi ini.
5. Teman- teman di ASRAMA WASAKA II yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa, semangat, nasihat, saran dan materi dari awal perkuliahan sampai pada penyelesaian skripsi ini.
6. Teman-teman angkatan 2019 yang sudah membantu seluruh rangkaian

penelitian saya, dan warga Guedang Hijau yang selalu ada dan memberi semangat dalam setiap langkah, saya ucapkan terima kasih yang tulus atas partisipasi dan kerjasama kalian dalam penyelesaian skripsi ini ataupun selama masa perkuliahan serta yang sudah menemani hari-hari penulis..

7. Kepada teman-teman HIMALOGIKAN dan seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan doa dan semangat.

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Kegunaan Penelitian.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	5
2.2. Nilai Gizi Ikan Gabus.....	6
2.3. Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	7
2.4. Es Krim.....	8
2.4.1. Susu.....	10
2.4.2. Garam.....	10
2.4.3. Gula.....	11
2.5. Uji Hedonik/Uji Organoleptik.....	11
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	14
3.1. Waktu dan Tempat.....	14
3.2. Alat dan Bahan.....	14
3.3. Prosedur Penelitian.....	15
3.3.1. Pembuatan Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	15
3.3.2. Prosedur Pengolahan Es Krim Berbahan Ekstrak Albumin.....	17
3.4. Perlakuan Penelitian.....	18
3.5. Hipotesis.....	18
3.6. Uji Hedonik/Uji Organoleptik.....	19

3.7. Analisis Data.....	19
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1. Hasil.....	21
4.1.1. Warna.....	21
4.1.2. Tekstur.....	22
4.1.3. Aroma/Bau.....	23
4.1.4. Rasa.....	25
4.2. Pembahasan.....	27
4.2.1. Warna.....	27
4.2.2. Tekstur.....	28
4.2.3. Aroma.....	30
4.2.4. Rasa.....	32
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
5.1. Kesimpulan.....	34
5.2. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kandungan Gizi Ikan Gabus Segar.....	6
3.1. Realisasi Penelitian.....	14
3.2. Formula Es Krim Berbahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	17
4.1. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Warna Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	21
4.2. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Warna Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	22
4.3. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Tekstur Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	22
4.4. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	23
4.5. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Aroma/Bau Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	23
4.6. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Aroma Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	25
4.7. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Rasa Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	25
4.8. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	26
4.9. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	26

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Gabus (<i>Channa Striata</i>).....	6
2.2. Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	8
2.3. Tepung Es Krim.....	9
3.1. Alat Eksrak Albumin	16
3.2. Diagram Alir Pengolahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	16
3.3. Diagram Alir Pengolahan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	18
4.1. Grafik Persentasi Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Warna Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus.....	27
4.2. Grafik Persentasi Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Tekstur Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	29
4.3. Grafik Persentasi Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Aroma Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	30
4.4. Grafik Persentasi Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Rasa Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus	32

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar Score Sheet Uji Hedonik Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (<i>Channa Striata</i>)	39
2. Daftar Hadir Panelis Organoleptik Penelitian Skripsi	40
3. Foto dokumentasi.....	41
4. Hasil Uji Hedonik.....	44
5. Data Hasil Uji Tanda Spesifikasi Warna Es Krim Dengan Penambahan Albumin Ikan Gabus	45
6. Data Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Es Krim Dengan Penambahan Albumin Ikan Gabus	46
7. Data Hasil Uji Tanda Spesifikasi kenampakan Es Krim Dengan Penambahan Albumin Ikan Gabus	47
8. Data Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa Es Krim Dengan Penambahan Albumin Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	48
9. Tabel X ²	49
10. SK Pembimbing Skripsi Mahasiswa	50
11. Surat Keterangan Dekan.....	51