

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN PRESENTASE DAGING
IKAN PATIN (*Pangasius sp.*) YANG BERBEDA TERHADAP
KADAR LEMAK DAN KADAR ABU PATTY BURGER



Oleh :
ANDRE LUTPIANTO
1910711210019

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN PRESENTASE DAGING
IKAN PATIN (*Pangasius sp.*) YANG BERBEDA TERHADAP
KADAR LEMAK DAN KADAR ABU PATTY BURGER



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

Oleh :
ANDRE LUTPIANTO
1910711210019

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 kadar lemak dan kadar abu patty burger

Nama : Andre Lutpianto

NIM : 1910711210019

Fakultas : Perikanan dan Kelautan

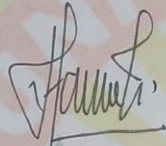
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : Kamis 15 Juni 2023

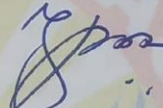
Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

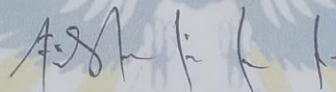


Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.
NIP. 19611215 198803 2 002



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

Penguji,



Findya Puspitasari, S.Pl., M.Si., Ph.D.
NIP. 19811213 200501 2 003

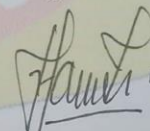
Mengetahui,

Dekan Fakultas
Perikanan dan Kelautan

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



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



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

RINGKASAN

ANDRE LUTPIANTO (1910711210019), Pengaruh penambahan presentase daging Ikan patin (*pangasius* sp.) Yang berbeda terhadap kadar lemak dan kadar abu patty burger. Dibimbing oleh Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. Selaku ketua pembimbing skripsi dan Ir. Rabiatul Adawyah, MP. Selaku anggota pembimbing skripsi

Ikan patin (*Pangasius* sp) merupakan salah satu jenis ikan asli perairan Indonesia yang banyak dibudidayakan.. Pada umumnya ikan patin dapat diolah dengan berbagai macam teknik pemasakan, sering ditemui diwarung-warung di Kalimantan selatan berupa sayur asam patin, ikan patin pepes, ikan.

Patty ialah salah satu jenis produk olahan daging yang dibuat dari campuran daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu. Menurut Indriani(2007) Patty burger merupakan sejenis daging yang bentuknya bulat pipih memiliki ketebalan sekitar 1-2 cm dengan lebar yang hampir sama dengan rotinya.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar lemak dan kadar abu pada patty burger ikan patin. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan. Parameter pengujian pada penelitian yang akan dilakukan yaitu uji kimiawi. Adapun uji meliputi yaitu uji kadar lemak dan kadar abu pada produk patty burger ikan patin.yang dihasilkan. Parameter uji tersebut digunakan untuk dapat melihat dan mengamati seberapa berpengaruhnya kadar lemak dan kadar abu pada produk patty burger ikan patin

Hasil penelitian menunjukkan perhitungan daging ikan patin 65% kandungan lemaknya lebih rendah dari pada daging penambahan 75% dan 85%, disebabkan karena kandungan yang ada dalam daging ikan patin juga lebih rendah, dimana kandungan ikan patin dalam 100 gram ikan patin mengandung 6,6% lemak.

Uji Kadar Abu menunjukkan nilai rata-rata kadar abu tertinggi pada perlakuan B (persentase daging ikan patin 75%) sebesar 1,93%. Selanjutnya kadar abu dengan nilai rata-rata terendah pada perlakuan C (persentase daging ikan patin 65%) sebesar 1,56%.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang selalu mencurahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian skripsi berjudul “ Pengaruh penambahan presentase daging Ikan patin (*pangasius sp.*) yang berbeda terhadap kadar lemak dan kadar abu patty burger”. Penulisan laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi strata satu (S-1) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulisan laporan ini tidak lepas dari bimbingan, arahan serta masukan yang telah diberikan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. dan Ir. Rabiatul Adawyah, MP. selaku ketua dan anggota pembimbing skripsi serta Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD. selaku penguji skripsi yang telah memberikan bimbingan, masukan dan arahan selama penelitian dan penyelesaian laporan ini ini.
2. Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
3. Kedua orang tua saya Bapak Sispurwanto dan Ibu Jarmin Dari, dan adik-adik saya Rizka dan Rahil Anisa Putri yang selalu memberikan dukungan berupa do'a, semangat, saran, nasihat dan materi.
4. Serta teman-teman Teknologi Hasil Perikanan 2019 dan seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan, do'a dan semangat sehingga lapoaran ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan penelitian skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh sebab itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan lapoaran penelitian ini.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)	4
2.2. Patty Burger	5
2.3. Tepung Tapioka	6
2.4. Telur Ayam	7
2.5. Agar-agar	7
2.6. Bumbu	8
2.7. Lemak	11
2.8. Kadar Abu	12
BAB 3. METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat	13
3.2. Alat dan Bahan.....	14
3.3. Prosedur Penelitian.....	15
3.4. Rancangan Penelitian	17
3.5. Parameter Penelitian.....	17
3.6. Hipotesis	19
3.7. Analisis Data	19
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	24

4.1. Hasil	24
4.1.1 Uji Kadar Lemak.	24
4.1.2 Uji Kadar Abu.....	25
4.2. Pembahasan.....	26
4.2.1 Uji Kadar Lemak.	26
4.2.2. Uji Kadar Abu.....	28
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1. Kesimpulan.....	30
5.2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Komposisi Kimia Ikan Patin Per 100 Gram Daging Ikan.....	5
2.2. Kandungan Gizi Tepung Tapioka per 100 gram.....	7
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian Patty Burger Ikan Patin	13
3.2. Data Hasil Pengamatan	20
3.3. Tabulasi Data Uji Homogenitas	21
3.4. Analisis Keragaman	22
4.1. Hasil Perhitungan Kadar Lemak Patty Burger Pada Persentase Daging Ikan Patin (<i>pangasius</i> sp.) yang Berbeda.....	24
4.2. Hasil Perhitungan Anova Kadar Lemak Patty Burger Pada Persentase Daging Ikan Patin (<i>pangasius</i> sp.) yang Berbeda	25
4.3. Hasil Perhitungan Kadar Abu Patty Burger Pada Persentase Daging Ikan Patin (<i>pangasius</i> sp.) yang Berbeda.....	25
4.4. Hasil Perhitungan Anova Kadar Abu Patty Burger Pada Persentase Daging Ikan Patin (<i>pangasius</i> sp.) yang Berbeda	26
4.5. Hasil Uji BNJ pada Perhitungan Kadar Abu Burger Pada Persentase Daging Ikan Patin (<i>pangasius</i> sp.) yang Berbeda.....	26

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.).....	4
3.1. Diagram Alir Patty Burger Ikan Patin.....	16
4.1. Patty Burger Ikan Patin	24
4.2. Grafik Uji Kadar Lemak Patty Burger Ikan Patin.....	27
4.3. Grafik Uji Kadar Abu Patty Burger Ikan Patin	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Hasil Analisis Kadar Lemak dan Kadar Abu Patty Burger Ikan Patin	35
2.	Data Hasil Kadar Lemak Patty Burger Ikan Patin	36
3.	Data Hasil Kadar Abu Patty Burger Ikan Patin	37
4.	Dokumentasi Penelitian	39
5.	SK Pembimbing Skripsi.....	42
6.	SK Tim Penguji Skripsi	43
7.	Lembar Konsultasi	44

