

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELIS TERHADAP KUE AKAR PINANG DENGAN
PENAMBAHAN DAGING HASIL SAMPING ALBUMIN
IKAN GABUS (*Channa Striata*)**



**Oleh :
YULIANI
1910711320010**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELIS TERHADAP KUE AKAR PINANG DENGAN
PENAMBAHAN DAGING HASIL SAMPING ALBUMIN
IKAN GABUS (*Channa Striata*)**



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

**Oleh :
YULIANI
1910711320010**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
BANJARBARU
2023
198803 2 002**


JUDUL : LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI PENERIMAAN
PANELIS TERHADAP KUE AKAR PINANG
DENGAN PENAMBAHAN DAGING HASIL
SAMPING ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa
Striata*)

NAMA : YULIANI
NIM : 1910711320010
JURUSAN : PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

Disetujui Oleh :
Tim Pembimbing,

Pembimbing 1

Pembimbing 2


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


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

Menggetahui,
Penguji


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

Dekan

Koordinator,


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


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



RINGKASAN

YULIANI (1910711320010), Penerimaan Panelis Terhadap Kue Akar Pinang Dengan Penambahan Daging Hasil Samping Albumin Ikan Gabus (*Channa Striata*). Dibimbing oleh bapak Ir. Juhana Suhandu, MP sebagai Ketua dan ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P. sebagai anggota Pembimbing.

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan jenis ikan yang bernilai ekonomis. Di Indonesia penyebarannya antara lain di Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua. Spesies ini memiliki rasa yang khas, tekstur daging tebal dan putih sehingga harganya pun cukup mahal baik dalam bentuk segar maupun kering (ikan asin). Ikan gabus kaya akan kandungan nutrisi yang diperlukan oleh tubuh, terutama protein. Protein mempunyai fungsi khas yang tidak dapat digantikan oleh zat gizi lain, yaitu membangun serta memelihara sel-sel jaringan tubuh (Almatsier, 2004).

Hasil samping dari pengolahan ekstrak albumin ikan gabus adalah berupa daging ikan dengan rasa tawar karena sari ikan telah dipisahkan dalam bentuk ekstrak albumin. Ampas daging ikan hasil dari ekstraksi albumin ikan gabus memiliki komposisi gizi, yaitu kadar albumin 4,26%; kadar protein 17,30%; kadar lemak 1,75%; kadar abu 1,80% dan kadar air sebesar 41,27%. Hasil samping tersebut masih bisa dimanfaatkan menjadi produk olahan lainnya, dengan cara menambahkan campuran bumbu sehingga memperoleh produk dan juga pemanfaatan hasil samping olahan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari bahan yang sebelumnya belum dimanfaatkan menjadi produk bernilai jual (Sari dan Khairina, 2022).

Kue akar pinang merupakan salah satu makanan ringan yang disukai oleh masyarakat, baik dikonsumsi sebagai lauk makan ataupun dimakan sebagai makanan ringan. Kue akar pinang adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung ketan dan daging ikan dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. Kue akar pinang yang beredar di pasaran pada umumnya kaya akan unsur karbohidrat, tetapi miskin akan unsur protein. Sebagai sumber protein, pada pengolahan kue akar pinang biasanya ditambahkan bahan daging ikan. Kue akar pinang adalah salah satu cemilan khas Kalimantan Selatan yang terbuat dari bahan baku tepung ketan yang kaya akan karbohidrat, agar kue akar pinang terdapat kandungan protein (hewani) maka dirasakan perlu dilakukan penelitian tentang hasil samping ekstrak albumin ikan gabus pada kue akar pinang.

Tujuan penelitian untuk mengetahui persentase penambahan daging hasil samping albumin ikan gabus terbaik berdasarkan kualitas kue akar pinang. Pembuatan kue akar pinang menggunakan prosedur yang biasa digunakan para pengolah dengan perlakuan penambahan daging hasil samping albumin ikan gabus sebanyak 0; 10; 20 dan 30%.

Parameter penelitian ini secara garis besar adalah karakteristik kue akar pinang dengan penambahan daging hasil samping albumin ikan gabus. karakteristik kue akar pinang meliputi uji kimia yaitu kadar protein, air. Uji organoleptik secara hedonik dengan spesifikasi kenampakan, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan.

Berdasarkan hasil uji kimia dan organoleptik diperoleh hasil penambahan daging hasil samping albumin ikan gabus merupakan perlakuan terbaik dengan nilai

organoleptik kenampakan 7,15; warna 7,16; aroma 7,02; tekstur 6,76; dan rasa 6,73 serta kadar protein 10,53%, kadar air 5,88%.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkat dan rahmat Nya jualah sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi dengan judul “Penerimaan Panelis Terhadap Kue Akar Pinang Dengan Penambahan Daging Hasil Samping Albumin Ikan Gabus (*Channa Striata*)”. Penelitian skripsi ini dibuat sebagai salah satu syarat 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 terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Ir. Juhana Suhanda, MP selaku ketua pembimbing serta ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P. selaku anggota pembimbing atas segala saran, masukan serta bimbingan yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.
2. Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP, M.Si selaku penguji tamu yang telah berkenan meluangkan waktu serta banyak memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini dan sebagai dosen akademik atas segala saran dan bimbingan selama menjadi mahasiswi di Fakultas Perikanan dan Kelautan.
3. Seluruh dosen beserta staf Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah sabar dalam membimbing selama Praktik dan Penelitian di Laboratorium ataupun selama masa perkuliahan hingga penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Mardiansyah, Ibu Asnah, sebagai orang tua yang selalu memberikan dukungan dari awal perkuliahan sampai pada penyelesaian skripsi ini.
5. Teman-teman angkatan 2019 yang selalu memberikan support dan bantuan selama proses penyelesaian skripsi ini ataupun selama masa perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan penelitian skripsi. Penulis berharap laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Banjarbaru, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
RINGKASAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	5
2.2 Hasil Samping Albumin Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	5
2.3 Kue Akar Pinang	12
BAB 3. METODE PENELITIAN	13
3.1 Tempat dan Waktu	13
3.2 Alat dan Bahan	13
3.3 Prosedur Penelitian	17
3.4 Rancangan Penelitian	18
3.5 Hipotesis	18
3.6 Parameter Uji	19
3.7 Analisis Data	23
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Hasil	37
4.2. Pembahasan	45
BAB 5. KESIMPULAN	
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	