

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
UJI HEDONIK BUBUR INSTAN DENGAN SUBSTITUSI
BUBUK EMPING IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*)



Oleh :
KARENINA MURSIDA
1810711220015

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
UJI HEDONIK BUBUR INSTAN DENGAN SUBSTITUSI
BUBUK EMPING IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*)



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

Oleh:

KARENINA MURSIDA
1810711220015

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : Uji Hedonik Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)
NAMA : Karenina Mursida
NIM : 1810711220015
JURUSAN : Pengolahan Hasil Perikanan
PROGRAM STUDI : Teknologi Hasil Perikanan
TANGGAL : 02 Januari 2024

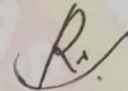
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing 1



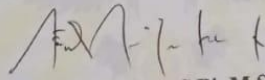
Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si
NIP. 19680311 199402 2 001

Pembimbing 2



Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P
NIP. 19620929 198803 2 001

Penguji



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

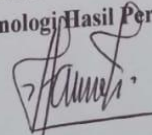
Mengetahui,



Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P
NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Banjarbaru, 16 Januari 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Karenina Mursida', with a long horizontal stroke extending to the right.

Karenina Mursida
NIM. 1810711220015

ABSTRAK

Bubur instan merupakan bubur yang telah mengalami proses pengolahan lebih lanjut sehingga dalam penyajiannya tidak diperlukan proses pemasakan karena telah mengalami proses pemasakan sebelumnya. Penyajian bubur instan dapat dilakukan hanya dengan menambahkan air panas atau susu sesuai dengan selera. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh persentase substitusi bubuk emping ikan gabus pada bubur instan terhadap uji hedonik yang meliputi spesifikasi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini akan diperoleh informasi daya terima panelis terhadap bubur instan dengan substitusi bubuk emping ikan gabus, sehingga dapat menjadi pilihan sebagai MP-ASI (makanan pendamping air susu ibu) pada balita. Penelitian ini menggunakan 4 perlakuan, yaitu perlakuan O (tanpa substitusi bubuk emping ikan gabus), A (substitusi bubuk emping ikan gabus 5%), B (substitusi bubuk emping ikan gabus 10%), dan C (substitusi bubuk emping ikan gabus 15%). Kesimpulan dari penelitian ini, yaitu: berdasarkan tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh persentase substitusi bubuk emping ikan gabus pada bubur instan terhadap uji hedonik/penerimaan panelis, maka terpilih perlakuan A (bubur instan dengan substitusi bubuk emping ikan gabus 5%) karena nilai rata-rata tekstur, bau dan rasa lebih tinggi dibandingkan perlakuan B dan C (bubur instan dengan substitusi bubuk emping ikan gabus 10% dan 15%).

Kata Kunci : bubur instan, ikan gabus, bubuk emping ikan

ABSTRACT

Instant porridge is porridge that has undergone further processing so that no cooking process is required to serve it because it has undergone a previous cooking process. Serving instant porridge can be done simply by adding hot water or milk according to taste. The aim of this research is to determine the effect of the percentage of substitution of snakehead fish chip powder in instant porridge on the hedonic test which includes specifications for color, aroma, texture and taste. The benefit of this research will be to obtain information on the panelists' acceptance of instant porridge with the substitution of snakehead fish chip powder, so that it can be an option as MP-ASI (complementary food for breast milk) for toddlers. This study used 4 treatments, namely treatment O (without substitution of snakehead fish chip powder), A (5% substitution of snakehead fish chip powder), B (10% substitution of snakehead fish chip powder), and C (15% substitute of snakehead fish chip powder).). The conclusion of this research is: based on the research objective to determine the effect of the percentage of substitution of snakehead fish chip powder in instant porridge on the hedonic/acceptance test of the panelists, treatment A was chosen (instant porridge with 5% substitution of snakehead fish chip powder) because the average value texture, smell and taste were higher than treatments B and C (instant porridge with 10% and 15% substitution of snakehead fish chip powder).

Keywords: instant porridge, snakehead fish, fish chip powder.

RINGKASAN

KARENINA MURSIDA (1810711220015), Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dibimbing oleh Ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.**, sebagai Ketua dan Ibu **Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P.**, sebagai anggota pembimbing serta Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D** sebagai dosen penguji skripsi.

Bubur instan merupakan bubur yang telah mengalami proses pengolahan lebih lanjut sehingga dalam penyajiannya tidak diperlukan proses pemasakan karena telah mengalami proses pemasakan sebelumnya. Penyajian bubur instan dapat dilakukan hanya dengan menambahkan air panas atau susu sesuai dengan selera. Pembuatan bubur instan merupakan tahapan penting yang berfungsi untuk memperpanjang masa simpan dan mempermudah pengemasan dan penyajian. Produk olahan ikan hasil diversifikasi yang berpotensi digunakan sebagai sumber protein pada pembuatan bubur instan adalah emping ikan. Emping ikan adalah sejenis makanan ringan yang berbentuk pipih, tipis, bulat, dan berbahan ikan yang dipipihkan dan dikeringkan.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh persentase substitusi bubuk emping ikan gabus pada bubur instan terhadap uji hedonik panelis yang meliputi spesifikasi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini akan diperoleh informasi daya terima panelis terhadap bubur instan dengan substitusi bubuk emping ikan gabus, sehingga dapat menjadi pilihan sebagai MP-ASI (makanan pendamping air susu ibu) pada balita.

Penelitian ini menggunakan 4 perlakuan, yaitu perlakuan O (tanpa substitusi bubuk emping ikan gabus), A (substitusi bubuk emping ikan gabus 5%), B (substitusi bubuk emping ikan gabus 10%), dan C (substitusi bubuk emping ikan gabus 15%) dengan parameter uji kesukaan atau uji hedonik spesifikasi warna, tekstur, bau/aroma dan rasa.

Kesimpulan dari penelitian ini, yaitu: berdasarkan tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh persentase substitusi bubuk emping ikan gabus pada bubur instan terhadap uji hedonik, maka terpilih perlakuan A (bubur instan dengan substitusi bubuk emping ikan gabus 5%) karena nilai rata-rata tekstur, bau dan rasa lebih tinggi dibandingkan perlakuan B dan C (bubur instan dengan substitusi bubuk emping ikan gabus 10% dan 15%).

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi ini dengan judul Uji Hedonik Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk dapat menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi

Penulis mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu, mengarahkan, serta memberi dukungan kepada penulis. Maka dari itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari M.P, M.Si, selaku ketua pembimbing dan Ibu Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P., selaku anggota Pembimbing yang telah membimbing mulai dari arahan, permasalahan penelitian, sampai masukan dan saran yang telah diberikan selama penulisan penelitian skripsi ini.
2. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan koreksi, masukan serta saran pada penulisan penelitian skripsi ini.
3. Kedua orang tua yang selalu mendukung setiap langkah saya dalam bentuk doa dan materi. Sahabat terbaik saya yang memberikan semangat, ada disaat susah dan senang saya ucapkan terimakasih.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, terutama penulis sendiri.

Banjarbaru, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Bubur Instan	4
2.2. Emping Ikan	5
2.3. Ikan Gabus	6
2.4. Uji Uji Hedonik	7
BAB 3. METODE PENELITIAN	9
3.1. Waktu dan Tempat.....	9
3.2. Alat dan Bahan	9
3.3. Prosedur Penelitian	10
3.3.1. Pengolahan Emping Ikan Gabus	11
3.3.2. Pengolahan Tepung Beras Instan	11
3.3.3. Pengolahan Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus	12
3.4. Parameter Uji.....	12
3.4.1. Rendemen.....	13
3.4.2. Uji Hedonik/Uji Organoleptik.....	13
3.5. Perlakuan, Hipotesis, dan Analisis Data.....	13
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Hasil	15
4.1.1. Rendemen Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus	15
4.1.2. Uji Hedonik Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus	16
4.2. Pembahasan	21
4.2.1. Rendemen Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus	21
4.2.2. Uji Hedonik Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus	21
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1. Kesimpulan	26
5.2. Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
3.1. Jadwal Kegiatan Penelitian.....	9
4.1. Rendemen Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	15
4.2. Warna Bubur Instan	16
4.3. Hasil Uji Tanda Warna Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	17
4.4. Tekstur Bubur Instan.....	17
4.5. Hasil Uji Tanda Tekstur Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	18
4.6. Bau/Aroma Bubur Instan.....	19
4.7. Hasil Uji Tanda Bau/Aroma Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	19
4.8. Rasa Bubur Instan	20
4.9. Hasil Uji Tanda Rasa Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	21

DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
2.1. Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>).....	9
3.3. Diagram Alir Pengolahan Bubur Instan dengan Substitusi Emping Ikan Gabus	10
4.1. Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	15
4.2. Rata-Rata Nilai Uji Hedonik Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus	22

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1. Lembar <i>Score Sheet</i> Uji Hedonik Bubuk Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	32
2. Dokumentasi Penelitian Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	33
3. Data hasil Organoleptik Bubur Instan Dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	36
4. Data Hasil Rendemen Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	37
5. Hasil Uji Tanda Bubur Instan dengan Substitusi Bubuk Emping Ikan Gabus.....	38
6. SK Dosen Pembimbing Skripsi.....	42
7. SK Penguji Skripsi.....	44
8. Lembar Konsultasi Laporan Skripsi.....	45