

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK KERUPUK
BASAH DENGAN KOMPOSISI DAGING
IKAN HARUAN (*Channa striata*) YANG BERBEDA



Oleh :
HATO CIDARIBBUN
1910711310009

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK KERUPUK
BASAH DENGAN KOMPOSISI DAGING
IKAN HARUAN (*Channa striata*) YANG BERBEDA



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

Oleh :
HATO CIDARIBBUN
1910711310009

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (*Channa striata*) Yang Berbeda
Nama : Hato Cidaribbun
NIM : 1910711310009
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 13 Juni 2023

Persetujuan,

Pembimbing 1

Ir. Purnomo, MP.

NIP. 19640718 198903 1 002

Pembimbing 2

Ir. Hj. Siti Aisyah, MS

NIP. 19611215 198803 2 002

Penguji

Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si.

NIP. 19811213 200501 2 003

Mengetahui,



Dekan

Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP

NIP. 19630808 198903 2 002

Koordinator Program Studi

Ir. Hj. Siti Aisyah, MS

NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

HATO CIDARIBBUN (1910711310009). Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (*Channa striata*) Yang Berbeda. Dibimbing oleh Bapak Ir. Purnomo MP. sebagai ketua dan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS sebagai anggota pembimbing.

Kerupuk basah merupakan salah satu produk olahan ikan tradisional yang sangat populer dan banyak disukai oleh masyarakat Putusibau Kabupaten Kapuas Hulu, Kalimantan Barat. Umumnya ikan yang digunakan untuk pengolahan kerupuk basah ini adalah ikan belida, namun dengan seiringnya waktu ikan belida sudah sangat sulit untuk didapatkan dan bahkan di beberapa daerah termasuk ikan yang dilindungi. Oleh karena itu, ikan yang digunakan dalam pengolahan kerupuk basah ini adalah ikan haruan (*Channa striata*).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi penambahan daging ikan haruan yang berbeda pada produk kerupuk basah ikan haruan terhadap penerimaan konsumen.

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan (Maret sampai Juni 2023). Rancangan penelitian ini menggunakan 3 perlakuan yaitu perlakuan A (Kerupuk basah ikan haruan dengan perbandingan daging ikan haruan 50% dan tepung tapioka 50%), perlakuan B (Kerupuk basah ikan haruan dengan perbandingan daging ikan haruan 60% dan tepung tapioka 40%), dan perlakuan C (Kerupuk basah ikan haruan dengan perbandingan daging ikan haruan 70% dan tepung tapioka 30%).

Berdasarkan hasil data penelitian kerupuk basah dengan komposisi daging ikan haruan yang berbeda diperoleh uji organoleptik tidak berpengaruh nyata terhadap rasa, kenampakan, warna, tekstur, dan aroma pada kerupuk basah ikan haruan. Sehingga perlakuan terbaik adalah perlakuan A yaitu penambahan daging ikan 50%, dikarenakan setiap perlakuan tidak berbeda nyata dan perlakuan A menggunakan daging yang lebih sedikit dan tentunya biaya bahan bakunya akan lebih murah. Berdasarkan hasil dari uji hedonik pada perlakuan A mendapatkan nilai dari kenampakan 6,1 (sangat suka), warna dengan nilai 5,8 (suka), aroma dengan nilai 4,8 (agak suka), rasa dengan nilai 4,3 (agak suka), dan tekstur dengan nilai 5,1 (suka). Spesifikasi rasa mendapatkan nilai yang rendah dikarenakan dalam penyajian tidak menggunakan saus kacang, hal ini mempengaruhi dari cita rasa kerupuk basah tersebut. Oleh karena itu, hipotesis H_0 dengan perbandingan daging ikan haruan (*Channa striata*) dengan persentase yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik, protein, dan kadar air pada kerupuk basah ikan haruan diterima. Kemudian hasil terbaik dari uji organoleptik akan dilakukan uji penunjang yaitu uji kadar air dan kadar protein. Berdasarkan hasil uji kadar protein dan kadar air kerupuk basah perlakuan A dengan nilai protein 6,65% dan kadar air dengan nilai 51,2%.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya jugalah sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian skripsi dengan judul Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (*Channa striata*) Yang Berbeda.

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 Bapak Ir. Purnomo MP. sebagai ketua pembimbing dan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS sebagai anggota pembimbing atas segala saran, masukan, serta bimbingan yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D selaku dosen penguji skripsi yang telah berkenan meluangkan waktu serta banyak memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini. Bapak Candra, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan, arahan, masukan dan dukungan sehingga perkuliahan saya berjalan dengan lancar. 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.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
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	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Kegunaan Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>)	4
2.2. Produk Kerupuk Basah	5
2.3. Perebusan	5
2.4. Tepung Tapioka	6
2.5. Bumbu-bumbu	6
BAB 3. METODE PENELITIAN	8
3.1. Waktu dan Tempat	8
3.2. Alat dan Bahan	9
3.3. Prosedur Penelitian	9
3.4. Rancangan Penelitian	12
3.5. Hipotesis	12
3.6. Parameter Penelitian	12
3.7. Analisis Data	12
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Hasil	15
4.1.1. Uji Organoleptik Kerupuk Basah	15
4.1.2. Uji Kadar Air dan Kadar Protein	22
4.2. Pembahasan	23
4.2.1. Organoleptik	23
4.2.2. Uji Organoleptik Kerupuk Basah	24
4.2.3. Uji Kadar Air dan Kadar Protein	30

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1. Kesimpulan	32
5.2. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Komposisi Gizi Beberapa Ikan Air Tawar Atau Payau (per 100g)	5
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian Kerupuk Basah Ikan Haruan	8
3.2. Komposisi Bahan Kerupuk Basah	10
4.1. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	15
4.2. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	16
4.3. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	17
4.4. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	18
4.5. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	18
4.6. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Warna Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	19
4.7. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	20
4.8. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	21
4.9. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Aroma Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	21
4.10. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Aroma Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	22
4.11. Hasil Uji Kadar Air Dan Kadar Protein Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	23

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>)	4
3.1. Diagram Alir Kerupuk Basah Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>).....	11
4.1. Gambar Spesifikasi Rasa Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda.....	24
4.2. Gambar Spesifikasi Kenampakan Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda.....	25
4.3. Gambar Spesifikasi Warna Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	27
4.4. Gambar Spesifikasi Tekstur Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	28
4.5. Gambar Spesifikasi Aroma Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	29
4.6. Gambar Uji Kadar Air Dan Kadar Protein Kerupuk Basah Dengan Komposisi Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda	31

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar <i>Score Sheet</i> Organoleptik Uji Hedonik Kerupuk Basah	
Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>)	37
2. Lembar Hasil Organoleptik	38
3. Data Hasil Beda Perlakuan Kerupuk Basah Dengan Komposisi	
Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda Spesifikasi Rasa	39
4. Data Hasil Beda Perlakuan Kerupuk Basah Dengan Komposisi	
Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda Spesifikasi	
Kenampakan	40
5. Data Hasil Beda Perlakuan Kerupuk Basah Dengan Komposisi	
Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda Spesifikasi warna.....	41
6. Data Hasil Beda Perlakuan Kerupuk Basah Dengan Komposisi	
Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda Spesifikasi	
Tekstur	42
7. Data Hasil Beda Perlakuan Kerupuk Basah Dengan Komposisi	
Daging Ikan Haruan (<i>Channa striata</i>) Yang Berbeda Spesifikasi Aroma..	43
8. Dokumentasi Penelitian	44
9. SK Dosen Pembimbing Skripsi	46
10. SK Sidang Skripsi.....	49
11. Lembar Konsultasi Laporan Skripsi	50