

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI  
ANALISIS KADAR AIR DAN KARBOHIDRAT  
BAKSO IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*) DENGAN PENAMBAHAN  
WORTEL (*Daucus carota*)



Oleh :

LITA YULIANTI  
1710711220006

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI  
ANALISI KADAR AIR DAN KARBOHIDRAT  
BAKSO IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*) DENGAN PENAMBAHAN  
WORTEL (*Daucus carrota*)



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

Oleh :

LITA YULIANTI  
1710711220006

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Kadar Air dan Karbohidrat  
Bakso Ikan Toman (*Channa  
micropeltes*) dengan Penambahan  
Wortel (*Daucus carota*)

Nama : Lita Yulianti

NIM : 1710711220006

Fakultas : Perikanan dan Kelautan ULM

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : 15 Desember 2023

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

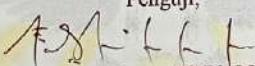


Ir. Rabiatul Adawyah, MP  
NIP. 19671119 199303 2 004



Candra, S.Pi, M.Si  
NIP. 19771017 200501 1 001

Penguji,



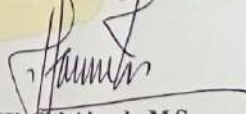
Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD  
NIP. 19811213 200501 2 003

Mengetahui



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

Koordinator Program Studi



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

## RINGKASAN

**LITA YULIANTI (1710711220006)**, Analisis Kadar Air dan Karbohidrat Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*) dengan Penambahan Wortel (*Daucus carrota*). Dibimbing oleh Ibu Ir. Rabiatu Adawyah, MP. selaku ketua dan Bapak Candra, S.Pi., M.Si. selaku anggota serta Ibu Findya Puspitasari S.Pi., M.Si., Ph.D selaku dosen penguji skripsi.

Ikan toman, *Channa micropeltes* adalah ikan asli kalimantan yang menghuni sungai dan rawa. Ikan toman adalah ikan asli Asia dan banyak ditemukan di sungai, perairan tenang, rawa, sawah, dan danau. Pengolahan makanan berbahan dasar tepung terigu atau tepung tapioka yang dipadukan dengan ikan, seperti nugget, empek-empek, tekwan dan bakso. Bakso ikan adalah penelitian menyatakan bahwa wortel bisa dijadikan sebagai salah satu bahan tambahan untuk pembuatan bakso.

Wortel merupakan bahan baku sayuran yang terkenal di Indonesia yang populer sebagai sumber provitamin A, vitamin B, Vitamin C dan zat-zat lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Pembuatan bakso ikan toman dengan penambahan wortel merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi sayur dimasyarakat. Penambahan wortel juga dapat digunakan sebagai pewarna alami untuk mempercantik tampilan bakso. Sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan cita rasa bakso ikan.

Tahapan pertama pada penelitian ini adalah pembuatan bakso ikan toman selanjutnya ditambahkan wortel yang telah diparut dengan persentase 0% dari berat daging ikan untuk perlakuan O, 5% untuk perlakuan A, 10% untuk perlakuan B dan 15% untuk perlakuan C.

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) menggunakan 4 perlakuan dengan 3 kali pengulangan. Parameter pengujian pada penelitian ini yaitu pengujian kadar air dan karbohidrat. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan uji ANOVA dan uji tanda.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah penambahan wortel pada bakso ikan toman yang terbaik terhadap kualitas bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) berdasarkan hasil uji kadar air dan karbohidrat yaitu perlakuan O tidak menggunakan penambahan wortel 0% dengan kadar air (66.85), A dengan penambahan wortel 5% (65.3%), B dengan penambahan wortel 10% (66.24%) dan C dengan penambahan wortel 15% (64.32%) dan hasil uji karbohidrat untuk perlakuan O (34.46%), perlakuan A (32.22%), perlakuan B (31.6%), dan perlakuan C (31.033%), maka dapat diambil kesimpulan bahwa produk bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) dengan penambahan wortel (*Daucus carrota*) dapat diterima panelis.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT karena atas limpahan karunia dan petunjuk-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini dengan judul Analisis Kadar Air dan Karbohidrat Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*) dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota*) sesuai waktu yang dijadwalkan.

Penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan merupakan salah satu penerapan dari Tri Darma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, MP., selaku ketua pembimbing dan Bapak Candra, S.Pi., M.Si. selaku anggota dari tim pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama penelitian hingga penulisan laporan ini.
2. Ibu Findya Puspitasari. S.Pi., M.Si. Ph.D sebagai dosen penguji atas segala masukan dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi ini.
3. Ibu Dr.Ir.Hj.Dewi Kartika Sari, MP., M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan dan arahan selama perkuliahan sehingga berjalan dengan lancar.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium dan tenaga kependidikan yang telah membantu penulis selama perkuliahan, penelitian, dan penulisan laporan ini.
5. Kedua orang tua penulis Bapak Jumali dan Ibu Jumiati yang selalu mendukung setiap langkah penulis dalam bentuk do'a, semangat, nasihat, saran dan materi yang tak terhingga.
6. Sahabat penulis, Shafa madina atas dukungan, semangat dan do'a selama penelitian dan penulisan laporan skripsi ini.
7. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017 dan seluruh

pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan laporan skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan, sehingga perlu adanya kritik dan saran yang membantu demi kesempurnaan laporan penelitian skripsi ini. Semoga laporan penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca dan masyarakat lain.

Banjarbaru,

Desember 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	
i	
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB 1. PENDAHULUAN.....	
1	
1.1. Latar Belakang.....	
1	
1.2. ....	
Rumusan Masalah.....	
3	
1.3. ....	Tujuan
Penelitian.....	
3	
1.4. ....	
Manfaat Penelitian.....	
3	
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	
4	
2.1. ....	Ikan
Toman.....	
4	
2.1.1. Kandungan Gizi Ikan Toman ( <i>Channa micropeltes</i> ) ...	
5	
2.2. Tepung Tapioka.....	
6	

2. 2. 1. Komposisi Gizi Tepung Tapioka.....	6
2. 3. Putih Telur.....	7
2. 4. Bumbu-Bumbu.....	7
2. 4. 1. Bawang Merah.....	7
2. 4. 2. Bawang Putih.....	8
2. 4. 3. Lada.....	8
2. 4. 4. Garam.....	8
2. 5. Wortel.....	9
2. 5. 1. Kandungan Gizi Wortel ( <i>Daucus carota</i> ).....	11
2. 6. Bakso Ikan.....	12
2. 6. 1. Syarat Mutu Bakso Ikan.....	13

**BAB 3. METODE PENELITIAN.....**

17

3. 1. ....	Waktu
dan Tempat.....	
17	
3. 2. ....	Alat
dan Bahan.....	
17	
3. 2. 1. Alat dan Bahan Penghalusan Wortel ( <i>Daucus carota</i> )	
17	



3. 2. 2.	Alat
dan Bahan Pembuatan Bakso Ikan Toman	
( <i>Daucus carrota</i> )...	
18	
3. 2. 3.	Alat
dan Bahan Analisis.....	
18	
3. 2. 3. 1.	
Pengujian Kadar Air.....	
18	
3. 2. 3. 2.	
Pengujian Karbohidrat.....	
18	
3. 3.	
Prosedur Penghalusan Wortel.....	
19	
3. 4. Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Toman.....	
19	
3. 5.	
Rancangan Penelitian.....	
21	
3. 6.	
Hipotesis.....	
21	
3. 7.	
Parameter Pengujian.....	
21	
3. 8.	
Analisis Data.....	
22	
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	

26

4. 1. ....

Hasil.....

26

4. 1. 1. Uji Kadar Air.....

26

4. 1. 2. .... Uji

Karbohidrat.....

27

4. 2. ....

Pembahasan.....

29

4. 2. 1. .... Bakso

ikan Toman (*Channa Micropeltes*).....

29

4. 2. 2. .... Uji

Kadar Air.....

30

4. 2. 3. .... Uji

Karbohidrat.....

32

**BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....**

33

5. 1. ....

Kesimpulan.....

34

5. 2. Saran.....

34

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

### Nomor

### Halaman

2. 1.	Kandungan Gizi Ikan Toman ( <i>Channa micropeltes</i> ).....	5
2. 2.	Komposisi Gizi Tepung Tapioka per 100 gr bulan.....	6
2. 3.	Komposisi Kandungan Gizi Wortel per 100 gr Bahan.....	11
2. 4.	Syarat Mutu Bakso Ikan Menurut SNI 7266-2014.....	13
3. 1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	17
3. 2.	Formula Bakso Ikan Toman dengan Penambahan Wortel.....	18
3. 3.	Pengamatan Data Hasil.....	23
3. 4.	Uji Homogenitas.....	24
3. 5.	Analisis Keragaman.....	25
3. 6.	Uji Kadar Air.....	29
3. 6. 1.	Hasil Uji Kadar Air.....	

29	
3. 7.	Uji Karbohidrat..... 30
3. 7. 1.	Hasil Uji Karbohidrat.....
30	
3. 7. 2.	Hasil Perhitungan ANOVA.....
31	
3. 7. 3.	Hasil Perhitungan Lanjut DUNCAN.....
31	

## DAFTAR GAMBAR

### Nomor Halaman

2. 1.	Ikan Toman ( <i>Channa micropeltes</i> ).....	
4		
2. 2.	Wortel ( <i>Duacus carrota</i> ). . . . .	
9		
2. 3.	Bakso Ikan .....	12
3. 1.	Diagram Alir Proses Penghalusan Wortel.....	19
3. 2.	Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan Toman.....	
20		
3. 3.	Grafik Uji Kadar Air .....	33

3. 4.	Grafik Uji Karbohidrat..... . . . . .	35
-------	---------------------------------------	----

