

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**UJI HEDONIK DAN KIMIAWI NUGGET IKAN TERI NASI**  
**(*Stolephorus* sp.)**



**OLEH :**  
**NIA ISNAWATI**  
**2010711220004**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**UJI HEDONIK DAN KIMIAWI NUGGET IKAN TERI NASI**  
**(*Stolephorus* sp.)**



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

**OLEH:**  
**NIA ISNAWATI**  
**2010711220004**

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

### LEMBAR PENGESAHAN

**Judul** : Uji Hedonik dan Kimiawi Nugget Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.)  
**Nama** : Nia Isnawati  
**NIM** : 2010711220004  
**Jurusan** : Pengolahan Hasil Perikanan  
**Program Studi** : Teknologi Hasil Perikanan  
**Tanggal Ujian Skripsi** : 23 April 2024

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

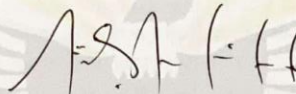
Pembimbing 2



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

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

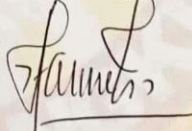
Mengetahui,

Dekan  
Fakultas Perikanan dan Kelautan

Koordinator Program Studi



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



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

## RINGKASAN

**Nia Isnawati (2010711220004).** Uji Hedonik dan Kimiawi Nugget Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Dosen Pembimbing Ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.**, selaku ketua dan Ibu **Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P.**, selaku anggota dari tim pembimbing serta Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D.** selaku dosen penguji.

Sumber daya ikan laut di Indonesia salah satunya adalah ikan teri nasi, yang merupakan ikan bernilai ekonomis, mudah ditemukan, dan harganya terjangkau. Kandungan gizi ikan teri nasi cukup tinggi karena seluruh bagian tubuhnya dapat dikonsumsi, sehingga semua sumber gizi yang terkandung dapat dimanfaatkan oleh manusia. Ikan teri nasi tiap 100 g mengandung 77 kkal; protein 16 g; lemak 1.0 g; kalsium 500 mg; fosfor 500 mg; besi 1.0 mg; vit A 47; vit B 0.1 mg.

Ikan teri nasi umumnya diolah menjadi ikan teri kering dengan proses pengeringan. Ikan teri kering biasanya dikonsumsi sebagai campuran hidangan balado, tumisan sayur, botok teri, rempeyek, bakwan dan sambel teri.

Nugget ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan hasil perikanan. Nugget merupakan jenis *fast food* yang populer di Indonesia yang disukai oleh semua kalangan masyarakat dari anak-anak hingga orang dewasa. Nugget adalah makanan cepat saji yang dibuat menggunakan daging giling yang diberi bumbu, ditambahkan bahan pengikat, kemudian dicampur menjadi adonan, dicetak, dikukus, dipotong dengan bentuk tertentu dan dilumuri perekat dari telur yang kemudian diselimuti oleh tepung roti. Nugget biasanya terbuat dari daging ayam yang dikenal dengan sebutan nugget ayam, namun saat ini inovasi bahan baku nugget makin beragam, menggunakan berbagai sumber protein hewani, termasuk ikan yang kemudian dikenal sebagai nugget ikan (*fish nugget*). Berdasarkan latar belakang maka dilakukan penelitian pengolahan nugget berbahan ikan teri nasi sebagai upaya diversifikasi olahan hasil perikanan terhadap uji hedonik (penerimaan panelis) dan kimiawi (kadar protein dan kalsium) pada nugget. Nugget ikan teri nasi dengan formula terpilih adalah nugget ikan dengan perbandingan tepung terigu dan ikan teri nasi 2 : 3 (penambahan ikan teri nasi 150 g) sebagai perlakuan terpilih dengan nilai rasa 7,7 (sangat suka), kenampakan 7,0 (suka), warna 6,6 (agak suka), aroma 7,2 (suka), tekstur 7,8 (sangat suka), protein 11,73% dan kalsium 89,08 mg/kg.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur senantiasa dipanjatkan kepada Allah SWT, atas berkah dan limpahan rahmat serta karunia-Nya laporan penelitian skripsi yang berjudul “Uji Hedonik dan Kimiawi Nugget Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.)” dapat diselesaikan dengan baik. Penyusunan laporan skripsi merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah Subhanahu Wa Ta’ala
2. Kedua Orang Tua saya Bapak Jakiyo dan Ibu Riati yang selalu memberikan dukungan baik dalam bentuk do’a, semangat, nasihat dan materi yang tak terhingga. Sehat selalu dan hiduplah lebih lama. I Love You More
3. Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si dan Ibu Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P., selaku ketua dan anggota tim pembimbing atas bimbingan dan arahan yang diberikan sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan.
4. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku dosen penguji atas segala masukan dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi ini.
5. Ibu Iin Khusnul Khotimah, S. Pi., MP., selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan dan arahan sehingga perkuliahan berjalan lancar.
6. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium Ibu Rima Widiastuti, dan tenaga kependidikan yang telah membantu selama perkuliahan, penelitian, hingga penulisan laporan ini.
7. Kepada pemilik NIM 2110813210005 terima kasih atas dukungan, semangat, serta telah menjadi tempat berkeluh kesah, selalu ada dalam suka maupun duka selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas waktu, do’a yang senantiasa dilangitkan dan seluruh hal baik yang diberikan selama ini.

8. Kepada sahabat saya selama perkuliahan Shavilla Eka Nirwana terima kasih atas segala motivasi, dukungan, pengalaman, waktu dan ilmu yang dijalani bersama selama perkuliahan. Terima kasih selalu mendengarkan keluh kesah penulis.
9. Teman-teman baik saya yang selalu memberikan bantuan fisik dan dukungannya selama studi dan penelitian skripsi.
10. Teman-teman Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Angkatan 2020 yang membantu selama perkuliahan, penelitian dan penulisan laporan skripsi.
11. Seluruh pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam penelitian hingga penulisan laporan skripsi.
12. Terakhir, kepada diri saya sendiri. Nia Isnawati. Terima kasih atas segala kerja keras dan semangatnya hingga tidak pernah menyerah selama menjalani perkuliahan dan mengerjakan skripsi ini.

Laporan penelitian skripsi ini ke dalaman materi dan pembahasannya masih dangkal dikarenakan keterbatasan pengetahuan penulis. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang sifatnya membangun akan penulis terima dengan terbuka. Akhir kata, semoga laporan penelitian skripsi ini dapat memberikan manfaat dan digunakan sebagaimana mestinya bagi pembaca.

Banjarbaru, Mei 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan dan Manfaat .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Ikan Teri Nasi dan Kandungan Gizi.....	4
2.2. Nugget Ikan.....	5
2.3. Uji Hedonik .....	7
2.4. Uji Kimiawi.....	7
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	9
3.1. Waktu dan Tempat .....	9
3.2. Alat dan Bahan.....	10
3.2.1. Alat dan Bahan Pembuatan Nugget Ikan .....	10
3.2.2. Alat dan Bahan untuk Analisa.....	10
3.3. Formula Nugget Ikan .....	10
3.4. Prosedur Pengolahan Nugget Ikan Teri Nasi .....	11
3.5. Rancangan Penelitian .....	13
3.6. Hipotesis.....	13
3.7. Parameter Pengujian.....	13
3.7.1. Uji Hedonik/Uji Kesukaan.....	13
3.7.2. Uji Kimiawi.....	14
3.8. Analisis Data .....	16
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	19
4.1. Hasil .....	19
4.1.1. Uji Hedonik/Uji Kesukaan.....	19
4.1.2. Uji Kimiawi.....	25
4.2. Pembahasan.....	27
4.2.1. Uji Hedonik/Uji Kesukaan.....	27
4.2.2. Uji Kimiawi.....	32
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	36
5.1. Kesimpulan .....	36
5.2. Saran.....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Persyaratan Mutu Nugget Ikan dan Nugget Ayam.....	6
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	9
3.2. Formula Nugget Ikan Teri Nasi .....	11
3.3. Penyusunan Data Penelitian.....	16
3.4. Uji Homogenitas.....	17
3.5. Analisis Keragaman.....	17
4.1. Hasil Uji Hedonik Warna Nugget Ikan Teri Nasi.....	20
4.2. Hasil Uji Tanda Hedonik Warna Nugget Ikan Teri Nasi .....	20
4.3. Hasil Uji Hedonik Aroma Nugget Ikan Teri Nasi.....	21
4.4. Hasil Uji Tanda Hedonik Aroma Nugget Ikan Teri Nasi.....	21
4.5. Hasil Uji Hedonik Tekstur Nugget Ikan Teri Nasi.....	22
4.6. Hasil Uji Tanda Hedonik Tekstur Nugget Ikan Teri Nasi.....	23
4.7. Hasil Uji Hedonik Kenampakan Nugget Ikan Teri Nasi.....	23
4.8. Hasil Uji Tanda Hedonik Kenampakan Nugget Ikan Teri Nasi	24
4.9. Hasil Uji Hedonik Rasa Nugget Ikan Teri Nasi.....	25
4.10. Hasil Uji Tanda Hedonik Rasa Nugget Ikan Teri Nasi.....	25
4.11. Kadar Protein Nugget Ikan Teri Nasi.....	26
4.12. Analisis Keragaman Kadar Protein Nugget Ikan Teri Nasi.....	26
4.13. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik Nugget Ikan Teri Nasi.....	27



## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Ikan Teri Nasi.....	4
3.1. Diagram Alir Penelitian Nugget Ikan Teri Nasi.....	12
4.1. Nugget Ikan Teri Nasi Hasil Penelitian.....	19
4.2. Rata-rata Nilai Uji Hedonik Nugget Ikan Teri Nasi.....	28
4.3. Rata-rata Kadar Nugget Ikan Teri Nasi.....	33
4.4. Kadar Kalsium Nugget Ikan Teri Nasi.....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
1. Score Sheet Uji Hedonik.....	41
2. Daftar Hadir Uji Hedonik.....	42
3. Hasil Uji Hedonik Nugget Ikan Teri Nasi.....	43
4. Hasil Uji Kadar Protein Nugget Ikan Teri Nasi.....	44
5. Hasil Uji Kadar Kalsium Nugget Ikan Teri Nasi.....	45
6. Data Hasil Uji Kadar Protein Nugget Ikan Teri Nasi.....	51
7. Data Hasil Uji Tanda Nugget Ikan Teri Nasi.....	52
8. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	57