

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK KUE AKAR
PINANG DENGAN SUBSTITUSI DAGING
IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus sp.*)



Oleh :

ARBI MAULIDIN
1810711210016

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK KUE AKAR
PINANG DENGAN SUBSTITUSI DAGING
IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus sp.*)



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada
Fakultas Perikanan dan Kelautan

Oleh :

ARBI MAULIDIN
1810711210016


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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Kadar Protein dan Organo Leptik Kue
Akar Pinang Dengan Substitusi Daging Ikan
Tenggiri (*Scomberomorus sp.*)
Nama : Arbi Maulidin
NIM : 1810711210016
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 27 Maret 2023

Persetujuan,


Pembimbing 1


Candra, S.Pi, M.Si.
NIP 197710172005011001

Pembimbing 2


IR. HJ. SITI AISYAH, MS
NIP 196112151988032002


Penguji,


Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D
NIP 198112132005012003

Mengetahui


Dekan
DR. IR. HJ. AGUSTIANA, MP
NIP. 196308081989032002

Koordinator Program Studi


IR. HJ. SITI AISYAH, MS
NIP. 196112151988032002

RINGKASAN

Arbi Maulidin (1810711210016) Analisis Kadar Protein Dan Organoleptik Kue Akar Pinang Dengan Substitusi Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp.*). Dibimbing oleh Candra, S.Pi., M.Si., selaku dosen pembimbing I, Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS selaku dosen pembimbing II.

Masyarakat Indonesia bertempat tinggal di daerah pesisir laut sudah sangat familiar sekali dengan ikan tenggiri. Rasanya yang enak dan kandungan nutrisi yang baik dalam daging ikan tenggiri memuat daging ikan tenggiri sangat digemari oleh masyarakat, dengan demikian olahan produk yang berbahan dari ikan tenggiri tidak diragukan lagi rasa dan nutrisinya, sehingga masyarakat tidak perlu khawatir dengan olahan yang berbahan dari ikan tenggiri ini seperti makanan ringan yang berbahan dari ikan tenggiri. Ikan tenggiri merupakan salah satu ikan yang memiliki kandungan protein yang tinggi dan bagus untuk pertumbuhan. Menurut Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (2005), hasil analisa proksimat Ikan Tenggiri memiliki kandungan air 76,5%, protein 21,4%, lemak 0,56%, karbohidrat 0,61% dan kadar abu 0,93%. Namun, gizi ikan dapat berubah bila tidak diolah dengan baik, maka dari itu perlunya pengolahan dengan baik dan benar agar tidak merusak gizi ikan tersebut. Ikan tenggiri banyak disukai masyarakat karena dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan seperti empek-empek, bakso, kerupuk, dan lainnya.

Makanan ringan yang berbahan dasar dari campuran daging ikan tenggiri salah satunya yaitu amplang, dan kerupuk, makanan ringan ini sangat digemari oleh masyarakat dikarenakan memiliki rasa yang lezat dan memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh. Kue akar pinang merupakan makanan ringan khas Kalimantan Selatan, kue akar pinang adalah salah satu cemilan khas Kalimantan Selatan yang terbuat dari tepung ketan yang kaya akan karbohidrat. Kue akar pinang adalah sejenis kue kering yang bentuknya mirip dengan akar, biasanya disajikan sebagai cemilan di waktu lebaran.

Hasil dari penelitian ini adalah Analisis Kadar Protein Dan Organoleptik Kue Akar Pinang Dengan Substitusi Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp.*). Kadar protein terendah terdapat pada perlakuan O (kontrol) dengan substitusi daging

ikan tenggiri sebesar 0% sedangkan untuk kadar proein tertinggi terdapat pada perlakuan C dengan substitusi daging ikan tenggiri sebesar 30%.

Hasil uji organoleptik kenampakan kue akar pinang menunjukkan bahwa kenampakan kue akar piang A-O, C-O dan B-A tidak berbeda nyata dibandingkan dengan tabel 5% dan 1%, sedangkan B-O dan C-A berbeda nyata dibandingkan tabel 5% dan 1%, pada perlakuan C-B mendapatkan hasil berbeda sangat nyata dibandingkan tabel 5% dan 1%.

Hasil uji organoleptik bau kue akar pinang menunjukkan bahwa pada perlakuan A-O, C-O dan B-A tidak berbedanyata dibandingkan dengan tabel 5% dan 1%, sedangkan pada perlakuan B-O, C-A dan C-B berbeda nyata dibandingkan dengan tabel 5% dan 1%.

Hasil uji organoleptik spesifikasi rasa A-O, C-O, B-A, C-A dan C-B menunjukkan hasil yang berbeda nyata dibandingkan dengan tabel 5% dan 1%, sedangkan pada perlakuan B-O menunjukkan hasil yang berbeda nyata dibandingkan dengan tabel 5% dan 1%.

Hasil uji organoleptik spesifikasi tekstur menunjukkan hasil A-O, B-O, C-O, B-A, C-A dan C-B tidak berbeda nyata terhadap tabel 5% dan 1% dengan hasil semua perlakuan pada spesifikasi tekstur menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata antar perlakuan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT karena limpahan karunia dan petunjuk serta hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “Analisis Kadar Protein dan Organoleptik Kue Akar Pinang dengan Substitusi Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*)”.

Penulisan laporan penelitian ini ialah sebagai salah satu syarat bagi mahasiswa untuk menyelesaikan studinya pada Teknologi Hasil Perikanan, dan merupakan penerapan tri dharma perguruan tinggi.

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Candra, S.Pi., M.Si., selaku dosen pembimbing I, Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan selama penulisan laporan skripsi ini dikerjakan. Dan ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan serta saran perbaikan laporan skripsi ini.
2. Kedua orang tua penulis yaitu bapak Jaenudin dan ibu Juarsih yang telah memberikan doa terbaiknya dan selalu memberikan semangat selama penulisan laporan skripsi ini.
3. Teman-teman penulis yang membantu penelitian hingga penulisan laporan skripsi ini dikerjakan
4. Seluruh pihak yang terkait yang tidak biasa penulis sebutkan satu persatu untuk selalu memberikan doa terbaiknya.

Banjarbaru, April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus sp.</i>)	4
2.1.1. klasifikasi dan morfologi ikan tenggiri	4
2.2. Kue akar pinang	5
2.2.1. Bahan Pembuatan kue akar pinang	5
a. Tepung ketan	5
b. Telur	7
c. Penyedap rasa	7
d. Minyak goreng	8
BAB 3. METODE PENELITIAN	9
3.1. Waktu dan Tempat	9
3.2. Alat dan Bahan	10
3.3. Tahapan Penelitian	11
3.4. Prosedur penelitian	12
3.5. Rancangan Penelitian	14
3.5.1. Hipotesis	14
3.5.2. Uji parameter Penelitian	14
a. Pengamatan uji kimia (protein)	14
b. Uji organoleptik	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1. Hasil	16
4.1.1. Uji kadar protein	16
4.1.2. Uji Organoleptik	17
4.2. Pembahasan	17
4.2.1. Uji kadar protein	19
4.2.2. Uji Organoleptik	20
a. Kenampakan	21
b. Bau	23
c. Rasa	24
d. Tekstur	25
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	27

5.1. Kesimpulan	27
5.2. Saran	27

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
Tabel 2.1. Persyaratan mutu tepung ketan	6
Table 3.1 Rencana Jadwal Kegiatan Penelitian	9
Tabel 3.2 Forula kue akar pinang	10
Tabel 3.3 Tahapan enelitian	11
Tabel 4.1. Hasil Perhitungan Kadar Protein pada kue akar pinang dengan subsitusi dengan substitusi daging ikan tenggiri.....	16
Tabel 4.2. Hasil Perhitungan anova kadar prorein kue akar pinang dengan subsitusi dengan substitusi daging ikan tenggiri.....	16
Tabel 4.3. Uji BNJ pada perhitungan Kadar Protein Kue Akar Pinang dengan Subsitusi Substitusi Daging Ikan Tenggiri.....	17
Tabel 4.4. Uji BNJ pada perhitungan Organoleptic Kue Akar Pinang dengan Subsitusi Substitusi Daging Ikan Tenggiri.....	18
Tabel 4.5. Spesifikasi Kenampakan Kue Akar Pinang dengan Subsitusi Daging Ikan Tenggiri.....	21
Tabel 4.6. Spesifikasi Bau Kue Akar Pinang dengan Subsitusi Daging Ikan Tenggiri.....	23
Tabel 4.7. Spesifikasi Rasa Kue Akar Pinang dengan Subsitusi Daging Ikan Tenggiri.....	24
Tabel 4.8. Spesifikasi Tekstur Kue Akar Pinang dengan Subsitusi Daging Ikan Tenggiri.....	25

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Tenggiri	4
3.1. Diagram alir pembuatan kue akar pinang daging ikan tenggiri	13
4.1. Grafik kadar protein	19
4.2. Grafik spesifikasi kenampakan kue akar pinang	21
4.3. Grafik spesifikasi bau kue akar pinang	23
4.4. Grafik spesifikasi rasa kue akar pinang	24
4.5. Grafik spesifikasi tekstur kue akar pinang	26