

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP KUE
TELUR GABUS DENGAN PENAMBAHAN DAGING IKAN NILA
(Oreochromis niloticus)



Oleh:
EKA FATMAWATI
1910711120005

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP KUE
TELUR GABUS DENGAN PENAMBAHAN DAGING IKAN NILA
(Oreochromis niloticus)



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

Oleh :
EKA FATMAWATI
1910711120005

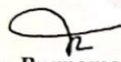
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
BANJARBARU
2023

LEMBAR PENGESAHAN


JUDUL : Penerimaan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap
Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging
Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)
NAMA : Eka Fatmawati
NIM : 1910711120005
JURUSAN : Pengolahan Hasil Perikanan
PROGRAM STUDI : Teknologi Hasil Perikanan
TANGGAL : 22 Juni 2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING


Pembimbing 1


Ir. Purnomo, MP.
NIP. 19640718 198903 1 002


Pembimbing 2


Dr. Ir. Rita Khairina, MP
NIP. 196209 198803 2 001

Penguji


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


Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P
NIP. 19630808 198903 2 002

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan

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

RINGKASAN

EKA FATMAWATI (1910711120005), Penerimaan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Dibimbing oleh bapak **Ir. Purnomo, MP.** sebagai Ketua dan Ibu **Dr. Ir. Rita Khairina, MP** sebagai anggota pembimbing serta Ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.** selaku dosen penguji skripsi.

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan ikan konsumsi yang umumnya hidup diperairan tawar yang berasal dari sungai nil yang berada di afrika dan kemudian diintroduksi ke Indonesia pada tahun 1969. Daging ikan nila dengan cita rasa yang lezat dan gurih belum dimanfaatkan secara optimal sebagai olahan yang beragam karena pada umumnya hanya dimanfaatkan sebagai olahan segar seperti digoreng dan dipanggang. Oleh karena itu daging ikan nila dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi sebagai inovasi diversifikasi olahan.

Kue telur gabus merupakan makanan ringan (camilan) berbahan tepung tapioka, telur, dan garam, berbentuk bulat panjang, bertekstur renyah dan berasa asin atau manis. Produk kue telur gabus dapat dimanfaatkan sebagai olahan dengan penambahan daging ikan nila karena kue ini digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan mulai anak-anak sampai orang tua karena rasanya yang unik, renyah, dan harganya relatif murah. Pengolahan kue telur gabus pada penelitian ini menggunakan daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Tahapan awal pada penelitian ini yaitu menyiapkan bahan berupa tepung tapioca, telur ayam, air, garam, keju, dan daging ikan nila. Daging ikan yang digunakan pada perlakuan O (0%), perlakuan A (10%), perlakuan B (20%), dan perlakuan C (30%).

Parameter uji pada penelitian ini yaitu uji hedonik/kesukaan, pengolahan data menggunakan uji tanda dalam uji hedonik/kesukaan. Hasil dari penelitian ini adalah perlakuan yang paling banyak disukai yaitu perlakuan B (penambahan daging ikan 20%) dengan nilai kenampakan 7,25% (suka), Bau 7,05% (suka), Rasa 6,6% (suka) dan tekstur 7,25% (suka).

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat beserta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi dengan judul Penerimaan Tingkat Kesukaan Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) ini sebagaimana mestinya. Maksud dari penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. Purnomo, MP, selaku ketua pembimbing dan Ibu Dr. Ir. Rita Khairina, MP selaku anggota pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran serta arahan selama penelitian hingga selesai. Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran yang sangat membantu dalam penulisan laporan skripsi ini. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S selaku ketua program studi Teknologi Hasil Perikanan.
2. Orang tua saya, kakak, adik-adik, serta keponakan dan keluarga yang telah banyak memberikan dukungan berupa do'a, materi, semangat dan tenaga dalam pengerjaan skripsi ini.
3. Sahabat saya ST. Khadijah dan Yumnaa Karimah yang sangat-sangat membantu dalam pengerjaan skripsi ini hingga selesai. Teman-teman angkatan 19 yang telah membantu dalam proses penelitian. Diri sendiri yang mampu bertahan dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan penelitian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan penyusunan laporan penelitian skripsi ini. Semoga usulan penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	3
2.2. Kue Telur Gabus	3
2.3. Bahan Pembuatan Kue Telur Gabus	4
2.4. Teknik penggorangan.....	5
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	6
3.1. Waktu dan Tempat	6
3.2. Alat dan Bahan.....	6
3.3. Pemmiletan Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	6
3.4. Prosedur Pembuatan Kue Telur Gabus Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	7
3.5. Tahapan Penelitian dan Hipotesis	8
3.6. Tingkat Kesukaan Atau Hedonik	9
3.7. Analisis Data	9
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	11
4.1. Hasil	11
4.1.1. Uji Hedonik.....	11
4.2. Pembahasan.....	19
4.2.1. Uji Hedonik.....	19
Bab 5. KESIMPULAN DAN SARAN	25
5.1. Kesimpulan	25
5.2. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1. Rencana Jadwal Kegiatan Penelitian	6
4.1. Hasil Uji Hedonik Kenampakan Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	12
4.2. Hasil Uji Tanda Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	13
4.3. Hasil Uji Hedonik Bau Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis Niloticus</i>).....	14
4.4. Hasil Uji Tanda Bau Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis Niloticus</i>).....	15
4.5. Hasil Uji Hedonik Rasa Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis Niloticus</i>).....	16
4.6. Hasil Uji Tanda Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis Niloticus</i>).....	17
4.7. Hasil Hedonik Tekstur Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis Niloticus</i>).....	18
4.8. Hasil Uji Tanda Tekstur Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	19

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	1
2.2. Kue telur gabus	2
3.1. Diagram Alir Pengolahan Kue Telur Gabus	8
4.1. Gambar Uji Hedonik Kenampakan Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	20
4.2. Nilai Uji Hedonik Bau Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	21
4.3. Nilai Uji Hedonik Kue Telur Gabus Dengan Penambahan Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	22
4.4. Nilai uji hedonik tekstur kue telur gabus dengan penambahan daging ikan nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. lembar <i>score sheet</i> uji hedonik kue telur gabus dengan penambahan daging ikan nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	30
2. Hasil uji hedonik kue telur gabus dengan penambahan daging ikan nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	32
3. dokumentasi penelitian.....	33