

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENGARUH PERSENTASE DAGING IKAN PATIN (*Pangasius* sp.)
YANG BERBEDA TERHADAP KANDUNGAN KADAR PROTEIN DAN
KADAR AIR PATTY BURGER**



Oleh :

**HAMZAH
1810711110006**

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENGARUH PERSENTASE DAGING IKAN PATIN (*Pangasius sp.*)
YANG BERBEDA TERHADAP KANDUNGAN KADAR PROTEIN DAN
KADAR AIR PATTY BURGER**



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

Oleh :

**HAMZAH
1810711110006**

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


LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Persentase Daging Ikan Patin (*Pangasius sp.*) yang Berbeda Terhadap Kandungan Kadar Protein dan Kadar Air Patty Burger
Nama : Hamzah
NIM : 1810711110006
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : Kamis, 15 Juni 2023

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Pembimbing 2


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


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


Penguji,


Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.
NIP. 19611215 198803 2 002

Mengetahui,

Dekan Fakultas
Perikanan dan Kelautan

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan


Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.
NIP. 19630808 198903 2 002


Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.
NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

HAMZAH (1810711110006), Pengaruh persentase daging Ikan patin (*pangasius sp.*) Yang berbeda terhadap kadar protein dan kadar air patty burger. Dibimbing oleh Ir. Rabiatul Adawyah, MP. Selaku ketua pembimbing skripsi dan Ibu Findya Puspitasari S.Pi., M.Si, PhD anggota pembimbing. Potensi perikanan di Indonesia sangat besar. Pemanfaat total produk disektor perikanan di Indonesia sebagian besar dikonsumsi dalam bentuk ikan. Ikan patin (*Pangasius sp.*) merupakan ikan air tawar yang sudah berhasil dibudidayakan dengan baik. Fortifikasi ini dilakukan untuk meningkatkan kandungan kadar protein pada snack ekstrusi serta sebagai salah satu upaya diversifikasi ikan patin (Nurilmala dkk, 2014). Patty adalah salah satu jenis produk olahan daging yang dibuat dari campuran daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu, di dalamnya termasuk patty konvensional yang hanya dibuat dari daging cincang murni tanpa penambahan bahan pengikat dan mengandung kadar lemak yang rendah. Ikan patin mengandung kadar protein yang cukup tinggi dan mengandung semua asam amino esensial serta mengandung lisin dan arginine yang lebih tinggi dibandingkan protein susu dan daging. Ikan patin memiliki cita rasa yang khas dan mengandung protein yang cukup tinggi. Disamping itu kadar kolesterol yang terdapat di dalam ikan patin sangat rendah sehingga sangat aman apabila dikonsumsi oleh semua kalangan. Daging ikan patin memiliki karakteristik rasa yang sangat khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan persentase daging ikan patin yang berbeda terhadap kandungan kadar protein dan kadar air patty burger. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, dan Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Pertanian Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan. Parameter uji pada penelitian ini yaitu kadar Protein dan kadar air. Pengolahan data pada penelitian ini menggunakan uji ANOVA (Analysis of Variance). Persentase daging ikan patin pada perlakuan A sebanyak 85%, persentase daging ikan patin pada perlakuan B sebanyak 75% dan persentase daging ikan patin pada perlakuan C sebanyak 65%. Parameter uji yang digunakan yaitu uji Kadar protein dan Kadar air. Penambahan persentase daging ikan patin berpengaruh terhadap kadar protein dan kadar air patty burger ikan patin. Kadar protein tertinggi pada perlakuan 85% daging ikan patin sebesar 12,35 %, diikuti perlakuan 75% sebesar 11,90% dan terendah pada perlakuan 65% daging ikan patin sebesar 10,41%. Kadar air tertinggi pada perlakuan 85% daging ikan patin sebesar 64,80% diikuti perlakuan 75% daging ikan patin sebesar 57,64%, dan terendah perlakuan 65% daging ikan patin sebesar 53,28%.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang selalu mencurahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian skripsi berjudul “ Pengaruh Persentase Daging Ikan Patin (*Pangasius* sp.) yang Berbeda Terhadap Kadar Protein dan Kadar Air Patty Burger”. Penulisan laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi strata satu (S-1) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulisan laporan ini tidak lepas dari bimbingan, arahan serta masukan yang telah diberikan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ir. Rabiatul Adawyah, MP. dan Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD. selaku ketua dan anggota pembimbing skripsi serta Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. selaku penguji skripsi yang telah memberikan bimbingan, masukan dan arahan selama penelitian dan penyelesaian laporan ini ini.
2. Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
3. Kedua orang tua saya Bapak Syamsuddin dan Ibu Harisah, yang selalu memberikan dukungan berupa do'a, semangat, saran, nasihat dan materi.
4. Teman-teman Asrama Wasaka II, teman-teman Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2018 dan seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan, do'a dan semangat sehingga lapoaran ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan penelitian skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh sebab itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan lapoaran penelitian ini.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat dan Kegunaan Penelitian.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Deskripsi Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)	4
2.2. Patty Burger	5
2.3. Kadar protein.....	6
2.4. Kadar Air	7
2.5. Tepung Tapioka	8
2.6. Telur	9
2.7. Agar-agar	9
2.8. Bumbu	10
2.9. Bawang Putih	11
2.10. Bawang Bombai (<i>Allium cepa</i> L).....	11
2.11. Kaldu	12
2.12. Minyak Goreng	12
2.13. Lada (<i>Piper nigrum</i> L)	13
BAB 3. METODE PENELITIAN	14
3.1. Waktu dan Tempat.....	14
3.2. Alat dan Bahan.....	15
3.3. Prosedur Penelitian.....	15
3.4. Rancangan Penelitian	18
3.5. Parameter Penelitian.....	18

3.6. Hipotesis	18
3.7. Analisis Data	18
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1. Hasil.....	23
4.1.1. Uji Kadar Protein Pada Patty Burger	23
4.1.2. Uji Kadar Air Pada Patty Burger.....	24
4.2. Pembahasan.....	25
4.2.1. Kadar Protein Patty Burger	25
4.2.2. Kadar Air Patty Burger.....	27
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1. Kesimpulan.....	29
5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kandungan Nutrisi per 100 gr Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.).....	5
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian Patty Burger Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Persentase Daging yang Berbeda	14
3.2. Pengamatan Penelitian	19
3.3. Uji Homogenitas	19
3.4. Analisis Keragaman.....	20
4.1. Hasil Perhitungan Kadar Protein Pada Patty Burger Ikan Patin dengan Persentase yang Berbeda.....	23
4.2. Hasil Perhitungan Anova Kadar Protein Pada Patty Burger Ikan Patin dengan Persentase yang Berbeda.....	24
4.3. Hasil Perhitungan Kadar Air Pada Patty Burger Ikan Patin dengan Persentase yang Berbeda	24
4.4. Hasil Perhitungan Anova Kadar Air Pada Patty Burger Ikan Patin dengan Persentase yang Berbeda.....	25

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.).....	4
3.1. Diagram Alir Pembuatan Patty Burger Ikan Patin	17
4.2. Grafik Kadar Protein Patty Burger.....	26
4.3. Grafik Kadar Air Patty Burger.....	28

