

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*)
PADA PRODUK STIK TERHADAP KARAKTERISTIK
ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN



Oleh:
SUJI MISRI'AH
1910711320012

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*)
PADA PRODUK STIK TERHADAP KARAKTERISTIK
ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN



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

Oleh:
SUJI MISRI'AH
1910711320012

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Substitusi Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Pada Produk Stik Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kadar Protein

Nama : Suji Misri'ah

Nim : 1910711320012

Fakultas : Perikanan dan Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : 12 Juni 2023

Persetujuan,


Pembimbing 1

Pembimbing 2


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


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

Penguji

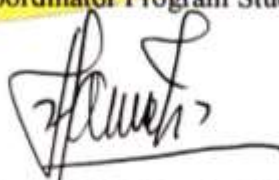

Ir. Rabiatul Adawyah, MP.
NIP. 19671119 199303 2 004

Mengetahui,

Dekan

Koordinator Program Studi




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

RINGKASAN

SUJI MISRI'AH (1910711320012), Substitusi Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Pada Produk Stik Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kadar Protein. Dibimbing oleh Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si. PhD., sebagai Ketua dan Bapak Candra, S.Pi., M.Si., sebagai anggota pembimbing serta Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, MP., sebagai dosen penguji skripsi.

Pada penelitian ini bahan baku yang digunakan dalam pengolahan stik ikan adalah ikan toman. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan ikan toman agar lebih dikenal dan disukai masyarakat dengan jenis makanan yang berbeda. Salah satu hal yang menjadi alasan digunakannya ikan toman adalah harganya lebih terjangkau dibandingkan dengan ikan gabus, duri ikan toman cukup besar sehingga lebih mudah untuk dibersihkan, serta kandungan protein terutama albumin pada ikan toman tidak kalah tinggi dibandingkan dengan ikan gabus. Ikan toman (*Channa micropeltes*) yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari Pasar Bauntung Banjarbaru, Provinsi Kalimantan Selatan. Salah satu hasil pengolahan dari ikan toman (*Channa micropeltes*) adalah stik ikan. Stik adalah salah satu jajanan (makanan ringan) berupa irisan tipis pipih panjang yang terbuat dari tepung terigu, tepung tapioka, telur dan air, digoreng dan rasanya asin dan renyah. Penambahan bahan ikan pada produk stik adalah untuk meningkatkan nilai gizi jajanan stik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan protein stik daging ikan toman (*Channa micropeltes*), dan mendapatkan formulasi yang tepat pada pengolahan stik daging ikan toman (*Channa micropeltes*). Tahapan pertama dalam penelitian ini adalah pengolahan stik ikan dengan substitusi daging ikan toman (*Channa micropeltes*) dengan persentase 0%, 10%, 20%, dan 30%. Karakteristik stik ikan meliputi uji organoleptik dan kadar protein. Uji organoleptik dengan spesifikasi kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan sehingga menjadi 12 unit sampel. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah formulasi yang tepat pada stik ikan toman (*Channa micropeltes*) yaitu perlakuan C stik dengan substitusi daging ikan toman 30% dengan karakteristik kenampakan ketebalan kurang rata, kurang rapi, warna kuning, beraroma ikan tidak terlalu kuat, rasa gurih, rasa ikan toman cukup dominan, dan bertekstur cukup renyah. Serta kadar protein sebesar 8.47%.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT karena atas limpahan karunia dan petunjuk-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi sesuai waktu yang dijadwalkan. 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 merupakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si. PhD., sebagai ketua pembimbing dan Bapak Candra, S.Pi., M.Si., sebagai anggota pembimbing. yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama penelitian hingga penulisan laporan ini.
2. Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, MP., selaku dosen penguji skripsi yang sudah memberikan masukan dan koreksi perbaikan laporan hasil penelitian.
3. Ibu Dr. *Yuspihana* Fitrial, S.Pi, M.Si., selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan dan arahan sehingga perkuliahan saya berjalan lancar.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium, tenaga kependidikan yang semuanya telah membantu saya selama perkuliahan, penelitian, dan penulisan laporan ini.
5. Keluarga saya terutama kedua orang tua saya Bapak Suyanto dan Ibu Riyani, serta kakak saya Nining Lusdiana yang selalu mendukung setiap langkah saya dalam bentuk doa, semangat, nasihat, saran, dan materi yang tidak terhingga.
6. Teman-teman saya yaitu Raudatul Jannah, Noryatul, Rita Rahim, Febrina Noorhalisah, dan Rani Rahmayanti yang selalu menyemangati dan membantu seluruh rangkaian penelitian ini. Saya ucapkan terima kasih banyak atas bantuan dan kerjasama kalian.

7. Sahabat saya Puji Rahayu yang telah memberikan support, doa, dan dukungan.
8. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2019 dan seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu untuk selalu memberikan doa dan semangat dalam membantu skripsi saya.

Penulis juga mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan penulisan laporan penelitian skripsi ini ke arah yang lebih baik lagi. Akhir kata, semoga usulan penelitian skripsi ini bermanfaat bagi pihak yang memerlukan.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	2
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Ikan Toman	3
2.2. Stik Ikan.....	4
2.3. Tepung Terigu.....	5
2.4. Tepung Tapioka	6
2.5. Bahan Tambahan	7
2.5.1. Telur Ayam	7
2.5.2. Bawang Putih.....	8
2.5.3. Bawang Merah.....	8
2.5.4. Margarin.....	8
2.5.5. Garam.....	8
2.5.6. Gula.....	8
2.5.7. Lada/Merica	9
2.5.8. Minyak Goreng.....	9
2.6. Organoleptik	9
2.7. Kadar Protein	9
BAB 3. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat.....	11
3.2. Alat dan Bahan.....	11

3.3. Prosedur Penelitian	13
3.4. Rancangan Penelitian.....	14
3.5. Hipotesis	15
3.6. Parameter Penelitian	15
3.6.1. Uji Organoleptik	15
3.6.2. Uji Kadar Protein.....	15
3.7. Analisis Data	16
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Hasil	21
4.2. Pembahasan.....	25
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1. Kesimpulan	32
5.2. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kandungan Gizi Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	4
2.2. Komposisi Gizi Tepung Terigu per 100 g bahan	6
2.3. Komposisi Gizi Tepung Tapioka per 100 g bahan.....	7
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	11
3.2. Formula Stik Daging Ikan Toman.....	12
3.3. Penyusunan Data Penelitian.....	17
3.4. Uji Homogenitas	18
3.5. Analisis Keragaman	18
4.1. Hasil Uji Organoleptik Substitusi Daging Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) Pada Produk Stik.....	22
4.2. Hasil Perhitungan Uji Homogenitas Kadar Protein Substitusi Daging Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) Pada Produk Stik.....	24
4.3. Hasil Perhitungan ANOVA Kadar Protein Substitusi Daging Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) Pada Produk Stik	25
4.4. Hasil Uji BNJ Kadar Protein Substitusi Daging Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) Pada Produk Stik.....	25

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
Gambar 2.1. Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	3
Gambar 2.2. Stik Ikan	5
Gambar 3.1. Diagram Alir Pengolahan Stik Daging Ikan Toman	11
Gambar 4.1. Stik Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	22
Gambar 4.2. Spesifikasi Kenampakan Stik Ikan Toman	26
Gambar 4.3. Spesifikasi Aroma Stik Ikan Toman	27
Gambar 4.4. Spesifikasi Rasa Stik Ikan Toman.....	28
Gambar 4.5. Spesifikasi Tekstur Stik Ikan Toman	29
Gambar 4.6. Kadar Protein Stik Ikan	30

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar <i>Score Sheet</i> Organoleptik Produk Stik Daging Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	37
2. Hasil Organoleptik	38
3. Data Hasil Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Stik Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	40
4. Data Hasil Uji Tanda Spesifikasi Aroma Stik Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	42
5. Data Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa Stik Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	44
6. Data Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Stik Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	46
7. Hasil Kadar Protein	48
8. Data Hasil Uji Kadar Protein	50
9. Dokumentasi Penelitian Stik Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).	52
10. SK Pembimbing Skripsi	53
11. SK Tim Penguji.....	54
12. Sertifikat Uji Plagiasi	55
13. Lembar Kendali Konsultasi.....	56