

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) KUKUS
TERHADAP PROFIL ASAM AMINO PEMPEK
IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*)



Oleh :

M. FAHMI FADILLAH
1810711210007

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) KUKUS
TERHADAP PROFIL ASAM AMINO PEMPEK
IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*)



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

Oleh :

M. FAHMI FADILLAH
1810711210007

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : PENGARUH SUBSTITUSI LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) KUKUS TERHADAP PROFIL ASAM AMINO PEMPEK IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*)
NAMA : M. FAHMI FADILLAH
NIM : 1810711210007
FAKULTAS : PERIKANAN DAN KELAUTAN
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
TANGGAL UJIAN : 05 JUNI 2023
SIDANG SKRIPSI

Persetujuan,


Pembimbing 1

Pembimbing 2


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


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

Penguji


Ir. Juhana Suhandi, MP.
NIP. 19621229 198903 1 002

Mengetahui,

Dekan

Koordinator Program Studi


Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP
NIP. 196308081989032002


Ir. Hj. Siti Aisyah, MS
NIP. 196112151988032002

RINGKASAN

M. FAHMI FADILLAH (1810711210007), Pengaruh Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Kukus Terhadap Profil Asam Amino Pempek Ikan Toman (*Channa micropeltes*). Di bawah bimbingan Ibu Findya Puspitasari, S. Pi., M. Si., Ph. D. sebagai ketua dan Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, M.P sebagai anggota tim pembimbing serta Bapak Ir. Juhana Suhandi, M.P. sebagai dosen penguji.

Pempek merupakan salah satu makanan khas Kota Palembang yang umumnya berbahan dasar daging ikan giling, tepung tapioka, air, dan garam. Pada Labu kuning terdapat kaya serat, vitamin seperti β -karoten atau provitamin A yang tinggi, B, dan C, mineral. Tujuan dari penelitian ini mengetahui pengaruh substitusi labu kuning (*Cucurbita moschata*) kukus terhadap profil asam amino pempek ikan Toman (*Channa micropeltes*). Adapun manfaat penelitian menambah ilmu pengetahuan tentang pengolahan pempek dengan memanfaatkan ikan lokal dan substitusi labu kuning menghasilkan aspek-aspek berkualitas lebih baik. Rancangan penelitian yang digunakan dengan 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Perlakuan yang diberikan adalah perlakuan O pempek ikan toman dengan perbandingan tepung tapioka 100% tanpa penambahan labu kuning kukus 0% (kontrol), Perlakuan A pempek ikan toman dengan perbandingan tepung tapioka 90 % dan penambahan labu kuning kukus 10%, perlakuan B pempek ikan toman dengan perbandingan tepung tapioka 80 % dan penambahan labu kuning kukus 20%.

Tahapan awal dilakukan pembuatan labu kuning kukus dengan dibelah menjadi dua bagian, lalu dipotong-potong, buang bijinya dan kupas kulit luarnya, dikukus selama 10 menit pada suhu 100°C, angkat dinginkan dan hancurkan. Tahapan kedua pembuatan Pempek Ikan Toman substitusi Labu Kuning Kukus yaitu : penyiangan dan pencucian ikan, Pematangan ikan toman dalam bentuk fillet, ditambahkan bumbu-bumbu, ditambahkan labu kuning kukus masing-masing pada perlakuan A 10% dan perlakuan B 20% hingga adonan menjadai lenjer direbus selama 20 menit.

Pempek ikan toman (*Channa micropeltes*) dengan substitusi labu kuning (*Cucurbita moschata*) kukus diberikan terdiri dari 9 asam amino esensial (isoleusin, leusin, lisin, metionin, fenilalanin, tirosin, histidin, treonin dan valin) dan 6 asam amino non esensial (alanin, arginin, asam aspartat, asam glutamat, glisin dan serin). Jumlah total asam amino dari yang tinggi pada perlakuan B (20% Substitusi labu kuning kukus) sebesar 10,27% yang diikuti perlakuan A (10% Substitusi labu kuning kukus) sebesar 8,96% dan perlakuan O (Tanpa substitusi labu kuning kukus/kontrol) sebesar 7,53%.

Simpulan hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi labu kuning kukus terhadap profil asam amino pempek ikan toman menunjukkan berbeda sangat nyata. Perbedaan terlihat pada jumlah total asam amino dari yang tinggi pada perlakuan B (20% Substitusi labu kuning kukus) sebesar 10,27% yang diikuti perlakuan A (10% Substitusi labu kuning kukus) sebesar 8,96% dan perlakuan O (Tanpa substitusi labu kuning kukus/kontrol) sebesar 7,53%.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian skripsi berjudul “Pengaruh Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Kukus Terhadap Profil Asam Amino Pempek Ikan Toman (*Channa micropeltes*) salah satu syarat untuk menyelesaikan studi strata 1 (S1) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulisan laporan ini tidak lepas dari arahan, bimbingan serta masukan yang telah diberikan dari beberapa pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M. Si., Ph.D. dan Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, MP. selaku ketua dan anggota tim pembimbing atas segala masukan, bimbingan dan pembelajaran selama penelitian dan penyelesaian penulisan laporan ini.
2. Ir. Juhana Suhandi selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan saran dan bimbingan selama penyelesaian skripsi.
3. Seluruh Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan ilmu dan dukungan selama menjalani proses perkuliahan di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
4. Kedua orangtua saya Bapak Ariansyah dan Ibu Arbainah, serta kaka saya M. Ridha Anshari dan adik saya Dina Muliani yang selalu mendoakan dan memberikan kasih dukungan, dan motivasi selama awal perkuliahan sampai penyelesaian laporan ini.
5. Serta teman-teman HIMALOGIKAN tahun 2018 yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama masa perkuliahan, penelitian dan proses penyelesaian laporan.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk perbaikan dan penyempurnaan laporan ini. Semoga laporan skripsi ini bermanfaat bagi pengembangan Ilmu Pengolahan Hasil Perikanan. Banjarbaru,

27 Mei 2023

M. Fahmi Fadillah

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat dan Kegunaan Penelitian.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Pempek	5
2.2. Labu Kuning	6
2.3. Ikan Toman.....	8
2.4. Asam Amino.....	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat.....	13
3.2. Alat dan Bahan	14
3.3. Prosedur Pembuatan Labu Kuning Kukus	14
3.4. Prosedur pembuatan Pempek Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) Substitusi Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>).....	16
3.5. Rancangan Penelitian	18
3.6. Hipotesis	18
3.7. Parameter Pengujian	18
3.8. Analisis Data	20
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Hasil.....	21
4.2. Pembahasan	21
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1. Kesimpulan.....	26
5.2. Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

