

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI

**PENGARUH PERSENTASE DAGING IKAN PATIN (*Pangasius sp.*)
YANG BERBEDA TERHADAP PROFIL ASAM AMINO
*PATTY BURGER***



Oleh :

**YANDI ANNOR
1910711210017**

**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 PROFIL ASAM AMINO
*PATTY BURGER***



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

Oleh :

**YANDI ANNOR
1910711210017**

**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 Profil Asam Amino Patty
Burger

Nama : Yandi Annor

NIM : 1910711210017

Fakultas : Perikanan dan Kelautan


Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : 22 Juni 2023

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Pembimbing 2


Findva Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD.

NIP. 19811213 200501 2 0034


Candra, S.Pi, M.Si.

NIP. 19771017 200501 2 003

Penguji,


Ir. Rabiatul Adawyah, MP.

NIP. 19761119 199303 2 004

Mengetahui,

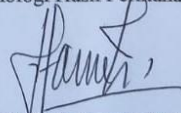


Dekan Fakultas
Perikanan dan Kelautan

Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.

NIP. 19630808 198903 2 002

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.

NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

YANDI ANNOR (1910711210017). Pengaruh Persentase Daging Ikan Patin (*Pangasius* sp.) Yang Berbeda Terhadap Profil Asam Amino *Patty Burger*. 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. Selaku dosen penguji skripsi.

Ikan patin (*Pangasius* sp.) merupakan salah satu budidaya yang mudah diperoleh di pasaran Kalimantan selatan. Ikan patin (*Pangasius* sp.) pada umumnya dikonsumsi dalam olahan ikan goreng, patin bakar, bakso dan diolah dalam bentuk fillet ikan patin. Ikan patin banyak disukai di kalangan masyarakat karena harganya yang terjangkau, dagingnya yg banyak dan lembut dan mudah didapatkan di pasar. tetapi pemanfaatan ikan air tawar seperti ikan patin, masih sedikit dijadikan olahan kekinian di kalangan masyarakat seperti patty burger. Sehingga dilakukan penelitian Tentang “pengaruh penambahan persentase daging ikan patin (*pangasius* sp.) yang berbeda terhadap fropil asam amino *patty burger* dengan perbandingan A : 85%, B : 75%, C : 65%.

Patty merupakan salah satu jenis olahan daging yang dibuat dari campuran daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu, di dalamnya termasuk patty konvensional yang hanya di buat dari daging cincang murni tanpa penambahan bahan pengikat dan mengandung kadar lemak yang rendah. Burger merupakan salah satu jenis makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat. Burger biasanya dijual bersama-sama dengan jenis makanan yang lain, seperti MCD, KFC. Maupun restoran, toko roti lainnya. Pengolahan patty burger pada penelitian ini menggunakan ikan patin (*Pangasius* sp.).

Patty Burger Ikan Patin (*Pangasius* sp.) didapatkan 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 tertinggi pada perlakuan A (85% Daging ikan patin (*Pangasius* sp.) sebesar 32,96% yang diikuti perlakuan C (65% Daging Ikan Patin (*Pangasius* sp.) sebesar 27,44% dan perlakuan B (75% Daging ikan patin (*Pangasius* sp.) sebesar 19,36%.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat beserta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi dengan judul Pengaruh Persentase Daging Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Yang Berbeda Terhadap Profil Asam Amino Patty Burger. 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. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD. selaku ketua pembimbing dan Bapak Candra, S.Pi, M.Si. selaku anggota pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran serta arahan selama penelitian hingga selesai.
2. Ibu Ir. Rabiatul Adawyah MP. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran yang sangat membantu dalam penulisan laporan skripsi ini.
3. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S selaku ketua program studi Teknologi Hasil Perikanan.
4. Orang tua saya, kakak, adik-adik, serta keponakan dan keluarga yang telah banyak memberikan dukungan berupa doa, materi, semangat dan tenaga dalam pengerjaan skripsi ini.
5. Sahabat saya Yuliani dan Dwi Nugroho yang sangat-sangat membantu dalam pengerjaan skripsi ini hingga selesai.
6. Teman-teman angkatan 19 yang telah membantu dalam proses penelitian
7. 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
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. Manfaat dan Kegunaan Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Deskripsi Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)	4
2.2. Protein	5
2.3. Asam Amino	6
2.4. Patty Burger	13
2.5. Bahan Tambahan	14
2.5.1. Tepung Tapioka.....	14
2.5.2. Telur	14
2.5.3. Agar-agar	15
2.5.4. Minyak Goreng	15
2.6. Bumbu	15
2.6.1. Bawang Putih	16
2.6.2. Bawang Bombai (<i>Allium cepa</i> L.).....	16
2.5.4. Kaldu	17
2.5.5. Lada (<i>Piper nigrum</i> L.).....	17
BAB 3. METODE PENELITIAN	18
3.1. Waktu dan Tempat	18
3.2. Alat dan Bahan dan Analisa.....	18
3.3. Prosedur Penelitian	19
3.4. Rancangan Penelitian	22
3.5. Parameter Penelitian.....	22

3.6. Hipotesis	22
3.7. Analisa Asam Amino (AOAC 2005)	22
3.8. Analisis Data	24

DAFTAR PUSTAKA

