

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
BAKSO IKAN BERBAHAN HASIL SAMPING PENGOLAHAN
EKSTRAK ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striata*)



OLEH :
YUMNAA KARIMAH
1910711120006

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
BAKSON IKAN BERBAHAN HASIL SAMPING PENGOLAHAN
EKSTRAK ALBUMIN IKAN GABUS (*Channa striata*)



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

OLEH :
YUMNAA KARIMAH
1910711120006

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : Bakso Ikan Berbahan Hasil Samping Pengolahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*)
NAMA : Yumnaa Karimah
NIM : 1910711120006
JURUSAN : Pengolahan Hasil Perikanan
PROGRAM STUDI : Teknologi Hasil Perikanan
TANGGAL : 15 Juni 2023

PERSETUJUAN PEMBIMBNG

Pembimbing 1



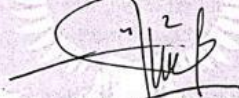
Dr.Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si
NIP. 19680311 199402 2 001

Pembimbing 2



Dr. Yusphana Fitriah, S.Pi, M.Si.
NIP. 19691015 199403 2 001

Penguji



Iin Khusnul Khotimah, S.Pi, MP.
NIP. 19680820 199702 2 001

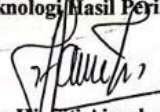
Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan



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

Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan



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

RINGKASAN

YUMNAA KARIMAH (1910711120006), Bakso Ikan Berbahan Hasil Samping Pengolahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*). Dibimbing oleh Ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.** sebagai Ketua dan Ibu **Dr. Yuspihana Fitriah, S.Pi., M.Si.** sebagai anggota pembimbing serta Ibu **Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., MP.** selaku dosen penguji skripsi.

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan ikan air tawar khas Kalimantan Selatan yang dapat ditemukan di perairan seperti sungai, waduk, rawa ataupun perairan tenang lainnya. Ikan gabus memiliki keunggulan yang dapat dilihat pada kandungan proteinnya yang sangat tinggi. Tingginya kandungan protein pada ikan gabus dapat diolah menjadi salah satu pangan fungsional yang berupa ekstrak albumin. Di dalam pengolahan ekstrak albumin terdapat beberapa tahapan proses yang menghasilkan hasil samping (*by product*) berupa daging ikan gabus yang tawar. Prinsip pengolahan sistem *zero waste* dapat diterapkan dengan memanfaatkan sisa daging ikan yang sudah diekstrak menjadi produk olahan.

Bakso ikan merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang cukup digemari oleh masyarakat. Pengolahan bakso ikan dalam penelitian ini menggunakan daging ikan hasil samping pengolahan ekstrak albumin ikan gabus (*Channa striata*). Tahapan awal pada penelitian ini adalah melakukan ekstraksi albumin ikan gabus, setelah proses ekstraksi selesai daging ikan hasil samping ekstraksi albumin dipisahkan dari tulangnya. Daging ikan kemudian ditambahkan ke dalam tepung tapioka yang telah sesuai dengan formulasi sehingga menghasilkan perbandingan tepung tapioka 50 g dan daging ikan 0 g pada perlakuan O (1:0), tepung tapioka 50 g dan daging ikan 25 g pada perlakuan A (1:0,5), tepung tapioka 50 g dan daging ikan 50 g pada perlakuan B (1:1) dan tepung tapioka 50 g dan daging ikan 75 g pada perlakuan C (1:1,5).

Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Parameter uji pada penelitian ini yaitu uji hedonik/kesukaan, uji fisik (uji lipat) dan uji kimiawi yang meliputi uji protein, air dan abu. Pengolahan data pada penelitian ini menggunakan uji tanda dalam uji hedonik/kesukaan dan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dalam uji kimia. Hasil dari penelitian ini adalah perbandingan tepung tapioka dan daging ikan yang paling optimal terhadap kualitas bakso ikan berbahan hasil samping pengolahan ekstrak albumin ikan gabus (*Channa striata*) berdasarkan nilai organoleptik dan uji kimia adalah pada perlakuan B (perbandingan tepung tapioka dan daging ikan 1:1) dengan persentase protein 68,66% (bk), air 60,38% dan adar abu 3,05% (bk) serta hasil uji hedonik secara keseluruhan yaitu 6,2 yang berarti agak suka.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadiran Allah SWT Yang Maha Esa karena telah melimpahkan karunia, petunjuk serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi dengan judul “Bakso Ikan Berbahan Hasil Samping Pengolahan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*)”.

Penulisan laporan penelitian skripsi ini sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk dapat menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat dan merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si, selaku ketua pembimbing dan Ibu Dr. Yuspihana Fitriani, S.Pi., M.Si, selaku anggota pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama penelitian hingga penulisan laporan ini.
2. Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., MP, sebagai dosen penguji atas segala masukan dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi ini.
3. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.Si selaku ketua program studi Teknologi Hasil Perikanan dan selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan arahan sehingga perkuliahan saya berjalan lancar.
4. Seluruh dosen pengajar, analis laboratorium dan tenaga kependidikan yang telah membantu dalam perkuliahan, penelitian dan penulisan laporan ini.
5. Orang tua saya beserta kakak dan adik saya yang memberikan banyak dukungan berupa do'a, materi, tenaga dan semangat dalam pengerjaan laporan skripsi ini.
6. Sahabat saya Eka Fatmawati dan S.T Khadijah yang sangat banyak membantu dari awal proses penelitian hingga akhir pengerjaan laporan skripsi ini.
7. Diri sendiri yang selalu berjuang dan semangat hingga bisa sampai dititik ini.

8. Seluruh teman-teman Angkatan 2019 yang telah membantu dalam proses penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan baik dalam tata bahasa dan cara penulisannya. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati kiranya koreksi dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak khususnya para pembaca sangat diharapkan demi kesempurnaan penulisan ini. Akhir kata, semoga laporan penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi saya sebagai penulis khususnya dan bagi pembaca.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian.....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	4
2.2. Pemanfaatan Hasil Samping Olahan Ikan Gabus	5
2.3. Bakso Ikan	6
2.4. Tepung Tapioka	8
2.5. Uji Hedonik	8
2.6. Uji Fisik (Uji Lipat).....	10
2.7. Uji Kimia (Kadar Protein, Kadar Air dan Kadar Abu).....	10
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	11
3.1. Waktu dan Tempat.....	11
3.2. Alat dan Bahan	12
3.3. Prosedur Penelitian	12
3.3.1. Pengolahan Ekstrak Albumin	12
3.3.2. Pengolahan Bakso Ikan Berbahan Hasil Samping Ekstrak Albumin Ikan Gabus	12
3.4. Rancangan Penelitian.....	14
3.5. Hipotesis	16
3.6. Parameter Uji	16
3.6.1. Uji Hedonik	17
3.6.2. Uji Fisik (Uji Lipat).....	17
3.6.3. Uji Kimia (Kadar Protein, Air dan Abu).....	18
3.7. Analisis Data.....	20
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Hasil.....	25
4.1.1. Uji Hedonik	26
4.1.2. Uji Fisik (Uji Lipat).....	32
4.1.3. Uji Kimia	32
4.2. Pembahasan	37
4.2.1. Uji Hedonik	37

4.2.2. Uji Fisik (Uji Lipat/ <i>folding test</i>).....	42
4.2.3. Uji Kimia	43
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1. Kesimpulan	49
5.2. Saran.....	
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	