

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENGGUNAAN DAGING IKAN YANG BERBEDA
TERHADAP UJI HEDONIK PADA BAKSO IKAN**



Oleh :

**MUHAMMAD RIZQI AKMAL
1810711310004**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENGGUNAAN DAGING IKAN YANG BERBEDA
TERHADAP UJI HEDONIK PADA BAKSO IKAN**



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Kegiatan
Penelitian Pada Fakultas Perikanan dan Kelautan
Universitas Lambung Mangkurat**

Oleh :

**MUHAMMAD RIZQI AKMAL
1810711310004**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Penggunaan Daging Ikan yang Berbeda Terhadap Uji Hedonik Pada Bakso Ikan
Nama : Muhammad Rizqi Akmal
NIM : 1810711310004
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian
Akhir Skripsi : Senin, 05 Juni 2023

Persetujuan,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

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

Ir. Purnomo, MP
NIP. 19640718 198903 1 002

Penguji

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

Mengetahui,

Dekan

Koordinator Program Studi

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

Ir. Hj. Siti Aisyah, MS
NIP. 196112151988032002

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Allah SWT atas rahmat dan anugerah yang selalu diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan hasil skripsi dengan judul "(Pengaruh Penggunaan Daging Ikan yang Berbeda Terhadap Uji Hedonik Pada Bakso Ikan)". Penulisan laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk lulus di Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis mendapat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Tuhan Allah SWT, atas rahmat dan karunianya memudahkan penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P. sebagai ketua pembimbing dan sebagai pembimbing akademik yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran untuk memberikan bimbingan, arahan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Bapak Ir. Purnomo, M.P. Sebagai anggota pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, pikiran untuk memberikan bimbingan, arahan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si. sebagai penguji skripsi yang sudah memberikan masukan dan koreksi perbaikan laporan hasil penelitian.
5. 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.
6. Kedua orang tua penulis, Ibu Normayani dan Bapak Rudiani. Terimakasih atas dukungan dan nasihat serta doa Mama dan Abah agar anaknya dapat menyelesaikan laporan penelitian ini.
7. Saudara yang saya banggakan, Kaka M. Aldianoor dan M. Ridho Firdaus terimakasih atas paksaan dan dorongan serta bantuan telah membantu dalam proses menyelesaikan laporan ini.
8. Diri ini yang sudah berjuang dan mau melakukan proses penyelesaian laporan.

9. Teman-teman seangkatan kuliah yang tidak bisa saya sebut satu persatu.
10. Teman-teman SMA saya yang masih berteman sampai detik ini karena sudah memberikan hiburan seru saat berkumpul bersama selagi masa penyelesaian laporan skripsi ini.

Banjarbaru, Juni 2023

Penulis

RINGKASAN

Muhammad Rizqi Akmal (1810711310004) Pengaruh Penggunaan Daging Ikan yang Berbeda Terhadap Uji Hedonik Pada Bakso Ikan. Di bawah bimbingan ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P selaku ketua dan bapak Ir. Purnomo, M.P selaku anggota pembimbing.

Ikan sebagai salah satu sumberdaya gizi yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi basah sekitar 17% dan kering 40%. Susunan asam amino di dalam ikan cukup baik, sehingga mutu gizinya setingkat dengan pangan hewani asal ternak seperti daging dan telur. Kandungan lemak ikan umumnya lebih rendah dibandingkan dengan komoditi pangan hewani lainnya. Oleh karena itu olahan ragam menu ikan perlu dilakukan agar masyarakat gemar memakan ikan, dengan cara mencampur dengan bahan-bahan lain untuk menghindari kebosanan mengkonsumsi ikan, serta paling penting adalah kebutuhan nutrisi dalam tubuh manusia. Banyak ragam menu olahan yang dapat dibuat, salah satunya adalah bakso ikan. Bakso ikan yang umum diolah dan dikonsumsi masyarakat Indonesia yaitu terbuat dari ikan tenggiri, ikan gabus, ikan mas dan ikan lele sehingga pada penelitian ini menggunakan udang jerbung (*Fenaeus merguensis*), ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) bagaimana tingkat kesukaan panelis pada bakso ikan dengan tiga jenis ikan yang berbeda.

Rancangan penelitian ini adalah dengan menggunakan 3 perlakuan yaitu perlakuan A (udang), B (patin), C (nila). Parameter uji yang digunakan yaitu uji hedonik menggunakan kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa, hasil terbaik dari uji hedonik tersebut.

Berdasarkan hasil uji hedonik yang telah dilakukan pada bakso ikan dari tiga jenis ikan yang berbeda diperoleh perlakuan terbaik yaitu perlakuan A (udang) yaitu mempunyai nilai uji hedonik tertinggi dengan spesifikasi warna 6,4 (sangat suka), aroma 5,7 (suka), tekstur 6,6 (sangat suka), dan rasa 6,4 (sangat suka).

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat dan Kegunaan Penelitian.....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Udang Jerbung (<i>Fenaeus merguensis</i>).....	3
2.2. Ikan Patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>).....	4
2.3. Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	5
2.4. Bahan-bahan.....	6
2.5. Bakso Ikan.....	9
BAB 3. METODE PENELITIAN	10
3.1. Waktu dan Tempat	10
3.2. Alat dan Bahan	11
3.3. Prosedur Pembuatan Bakso Udang Jerbung, Ikan Patin dan Ikan Nila	11
3.4. Perlakuan Penelitian	13
3.5. Hipotesis.....	13
3.6. Parameter Pengujian.....	13
3.7. Analisis Data	14
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Hasil	15
4.1.1. Hasil Uji Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Protein Pada Bakso Ikan.....	15

4.1.2. Uji Hedonik Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang berbeda	15
4.2. Pembahasan	19
4.2.1. Uji Kimiawi Bahan dengan Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	19
4.2.2. Uji Hedonik	20
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1. Kesimpulan.....	26
5.2. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Syarat Mutu Kimia Bakso Ikan Menurut SNI 7266-2017	9
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian Uji Hedonik Bakso Ikan	10
4.1. Hasil Uji Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Protein pada Bakso Ikan	15
4.2. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Warna Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	15
4.3. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Aroma Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	16
4.4. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Tekstur Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	17
4.5. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Rasa Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	18
4.6. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Warna Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	21
4.7. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Aroma Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	22
4.8. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	23
4.9. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa Bakso Ikan dari Tiga Jenis Ikan yang Berbeda	25

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Udang Jerbung (<i>Fenaeus merguensis</i>)	4
2.2. Ikan Patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>).....	5
2.3. Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	6
2.4. Tepung Tapioka.....	6
2.5. Garam	7
2.6. Air Es	7
2.7. Lada	8
2.8. Bawang Putih	8
2.9. Bakso Ikan	9
3.3. Diagram Alir Pembuatan Bakso Bahan Udang Jerbung, Ikan Patin dan Ikan Nila.....	12
4.2. Spesifikasi Warna Bakso Ikan dari Tiga jenis Ikan yang Berbeda.....	20
4.3. Spesifikasi Aroma Bakso Ikan dari Tiga jenis Ikan yang Berbeda.....	22
4.4. Spesifikasi Tekstur Bakso Ikan dari Tiga jenis Ikan yang Berbeda.....	23
4.5. Spesifikasi Rasa Bakso Ikan dari Tiga jenis Ikan yang Berbeda.....	24

