

LAPORAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) YANG BERBEDA
TERHADAP TEKSTUR KUE AKAR PINANG



Oleh:
MUHAMMAD REZALDY FEBRIAN
2010711310001

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2025

LAPORAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) YANG BERBEDA
TERHADAP TEKSTUR KUE AKAR PINANG



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

Oleh:
MUHAMMAD REZALDY FEBRIAN
2010711310001

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN BANJARBARU
2025

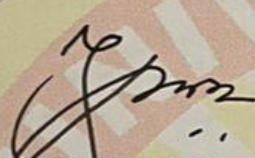
LEMBAR PENGESAHAN

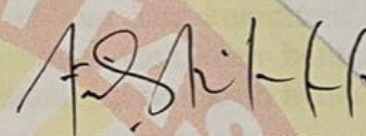
Judul : Substitusi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp)
yang Berbeda Terhadap Tekstur Kue Akar Pinang
Nama : Muhammad Rezaldy Febrian
NIM : 2010711310001
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 23 Desember 2025

Persetujuan Pembimbing,

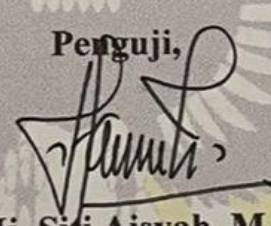
Pembimbing 1

Pembimbing 2


Ir Rabiatul Adawyah M.P.
NIP. 19671119 199303 2 004

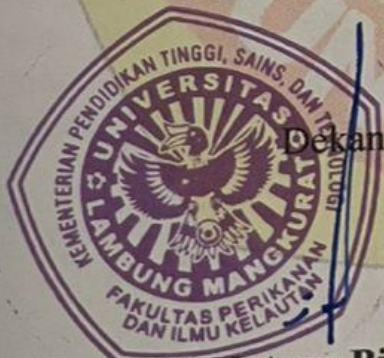

Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D.
NIP. 19811213 200501 2 003

Penguji,

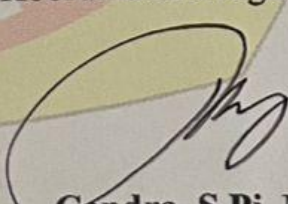

Ir. Hj. Sifi Aisvah, M.S.
NIP. 196111215 1988032 002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.
NIP. 19640517 199303 1 001


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

RINGKASAN

Muhammad Rezaldy Febrian (2010711310001). “Substitusi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) yang Berbeda Terhadap Tekstur Kue Akar Pinang” dengan dukungan pembimbing ketua Ir. Rabiatul Adawyah, M.P. dan pembimbing anggota Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengaruh substitusi daging ikan kembung dalam formulasi kue akar pinang terhadap karakteristik tekstur, terutama nilai hardness dan resilience sebagai indikator mutu fisik produk.

Latar belakang penelitian didasari oleh potensi ikan kembung sebagai sumber protein bernilai gizi tinggi dan alternatif bahan pangan yang ekonomis dibanding ikan tenggiri. Pengembangan kue akar pinang berbasis protein ikan dipandang penting untuk meningkatkan diversifikasi olahan perikanan sekaligus menambah nilai nutrisi tanpa mengurangi mutu sensoris. Selain itu, tekstur merupakan atribut penting yang menentukan penerimaan konsumen terhadap produk kue kering tradisional tersebut.

Metode penelitian menggunakan tiga perlakuan substitusi daging ikan kembung, yaitu 0% (kontrol), 15%, dan 30%. Proses produksi meliputi penyiangan, penghalusan fillet ikan, pencampuran bahan, pencetakan, dan penggorengan. Parameter tekstur diuji menggunakan Texture Analyzer Agrosta Belle 2 dengan metode pengujian Single Pressure, yang menghasilkan data kuantitatif hardness (gaya tekan maksimum) dan resilience (kemampuan pemulihan bentuk). Hasil analisis menunjukkan bahwa substitusi ikan kembung berpengaruh nyata terhadap sifat tekstur kue akar pinang.

Perlakuan dengan substitusi 15% menghasilkan nilai hardness paling tinggi (340 g), menunjukkan struktur kue yang lebih kokoh dan padat dibanding kontrol (143 g) dan substitusi 30% (318 g). Sementara itu, nilai resilience meningkat seiring peningkatan substitusi ikan, yaitu 3,8% (kontrol), 4,7% (15%), dan 14,7% (30%). Hal ini menandakan bahwa tingginya penambahan daging ikan memengaruhi elastisitas struktur melalui peningkatan interaksi protein dan air, sehingga menghasilkan tekstur yang cenderung semakin kenyal. Profil ini mengindikasikan bahwa perlakuan 15% merupakan formulasi paling sesuai untuk karakteristik kue kering keras namun tidak elastis serta mampu mempertahankan kerenyahan yang menjadi ciri khas kue akar pinang.

Kesimpulannya, substitusi daging ikan kembung memberikan pengaruh positif terhadap tekstur kue akar pinang, dan tingkat penambahan 15% dinilai sebagai perlakuan terbaik karena menghasilkan struktur produk yang stabil, renyah, dan memenuhi karakteristik fisik yang diharapkan. Rekomendasi penelitian lanjutan mencakup pengkajian daya simpan produk serta analisis konsekuensi mutu organoleptik untuk memastikan penerimaan konsumen lebih luas.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang selalu mencurahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi berjudul “ Substitusi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) Yang Berbeda Terhadap Tekstur Kue Akar Pinang”. Penulisan laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi strata satu (S-1) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, M.P. selaku ketua dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D. selaku anggota dan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S. selaku penguji yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran

Penulisan menyadari masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang sifatnya membangun akan penulis terima dengan terbuka. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat baik bagi penulis maupun orang lain.

Banjarbaru, Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan penelitian.....	2
1.4. Manfaat penelitian	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp)	3
2.2. Kue Akar Pinang.....	4
2.2.1. Tepung Ketan.....	5
2.2.2. Telur	5
2.2.3. Penyedap Rasa.....	6
2.2.4. Minyak Goreng	6
2.2.5. Teksture Analyzer	6
BAB 3. METODE PENELITIAN	8
3.1. Waktu dan Tempat	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Prosedur Penelitian	9
3.4. Rancangan Penelitian	10
3.5. Hipotesis	11
3.6. Parameter Penelitian.....	11
3.7. Analisis Data	11
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1. Hasil	12
4.2. Pembahasan.....	13

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	18
5.1. Kesimpulan	18
5.2. Saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2. 1. Komposisi kimia tepung ketan tiap 100 gram bahan.....	5
2. 2. Telur Ayam Ras (bobot telur 60 g).....	5
3. 1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	8
3. 2. Formula Kue Akar Pinang	9
4. 1. Data Tekstur Kue Akar Pinang Dengan Penambahan Substitusi Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.).....	13

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp).....	Error!
Bookmark not defined.	
3.1. Diagram Alir Pembuatan Kue Akar Pinang Daging Ikan Kembung	10
4.1. Kue Akar Pinang Dengan Substitusi Daging Ikan Kembung berbeda..	12
4.2. Tekstur Kue Akar Pinang Dengan Substitusi Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp) Yang Berbeda.	14