

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELISTERHADAP *FISH BURGER* IKAN PATIN
(*Pangasius sp.*) DENGAN PENAMBAHAN KENTANG



Oleh:

WIJAYANTI MARTINA SHELLA
1910711220006

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELISTERHADAP *FISH BURGER* IKAN PATIN
(*Pangasius sp.*) DENGAN PENAMBAHAN KENTANG



DiajukanSebagaiSalahSatuSyaratUntukMenyelesaikan Studi
PadaFakultasPerikanan dan Ilmu Kelautan Universitas
LambungMangkurat

Oleh:

WIJAYANTI MARTINA SHELLA
1910711220006

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : PENERIMAAN PANELIS TERHADAP *FISH BURGER* IKAN PATIN (*Pangasius sp.*) DENGAN PENAMBAHAN KENTANG
Nama : Wijayanti Martina Shella
NIM : 1910711220006
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 25 Juni 2024

Persetujuan,

Pembimbing 1

Pembimbing 2



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



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

Penguji,



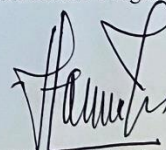
Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., MSi
NIP. 19680311 199402 2 001

Mengetahui,



Dekan
Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, MP
NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi



Ir. Hj. Siti Aisyah, MS
NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

Wijayanti Martina Shella (1910711220006). Penerimaan Panelis Terhadap *Fish Burger* Ikan Patin (*Pangasius*Sp.) dengan Penambahan Kentang. Dibimbing Oleh Ibu In Khusnul Khotimah, S.Pi., MP. Sebagai Ketua dan IbuDr. Ir. Hj. Agustiana, MP. Sebagai Anggota Pembimbing.

Fish burger merupakan sejenis daging yang bentuknya bulat pipih memiliki ketebalan sekitar 1-2 cm dengan lebar yang hampir sama dengan rotinya, dalam penelitian ini *fish burger* diolah dari daging ikan patin.

Kentang (*Solanum tuberosum*) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat. Sebagai umbi-umbian, kentang cukup menonjol dalam kandungan zat gizinya. Umbi kentang mengandung sedikit lemak namun mengandung karbohidrat, protein, vitamin C, kalsium, zat besi yang cukup tinggi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerimaan panelis berdasarkan uji organoleptik .Penelitian ini dilaksanakanselama 4 bulan di LaboraturiumTeknologi Hasil Perikanan ULM. Rancangan penelitian yang dilakukan terdiri dari 4 perlakuan yakni penambahan kentang yang berbeda pada perlakuan O sebanyak 0%, perlakuan A sebanyak 15%, perlakuan B sebanyak 20% dan pada perlakuan C sebanyak 25% dengan berat daging ikan patin. Parameter uji yang dilakukan yaitu uji organoleptik (uji kesukaan) dengan menggunakan panelis sebagai pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptic *fish burger* ikan patin dengan penambahan kentang yang berbeda berpengaruh nyata terhadap tekstur dan aroma, tidak berpengaruh nyata terhadap kenampakan, warna dan rasa pada *fish burger* ikan patin. Penambahan kentangsebanyak 15% yang disukai oleh panelis.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang senantiasa member rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan penelitian skripsi yang berjudul **Penerimaan Panelis Terhadap *Fish Burger Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Dengan Penambahan Kentang.***

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada

1. Ibu **Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., MP** sebagai ketua pembimbing dan Ibu **Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.** sebagai anggota pembimbing yang sudah berkenan meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan, kritik dan saran selama pelaksanaan penelitian sampai dengan penyusunan Laporan penelitian skripsi ini, dan Ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP., M.Si.** selaku penguji skripsi yang telah memberikan saran dan kritik yang sangat membangun untuk memperbaiki penulisan skripsi ini.
2. 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.
3. Keluarga tercinta yakni kedua orang tua, teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, serta semua pihak yang selalu memberikan support, pemahaman dan doa untuk penulis yang telah membantu mulai dari penulisan sampai penelitiandan memberikan dukungan semangat baik secara langsung maupun secara tidak langsung dalam penulisan laporan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan penelitian skripsi ini masih terdapat kekurangan dalam penulisan dan penyampaian materi serta jauh dari sempurna. Oleh karena itu, dengan rendah hati penulis mengharapkan kritik dan saran demi penyempurnaan laporan. Semoga Laporan hasil penelitian skripsi ini dapat bermanfaat.

Banjarbaru, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | ii |
| DAFTAR TABEL | iii |
| DAFTAR GAMBAR | iv |
| DAFTAR LAMPIRAN | v |
| BAB 1. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3. Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1.4. Manfaat dan Kegunaan Penelitian..... | 3 |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1. <i>Fish Burger</i> | 4 |
| 2.2. Ikan Patin..... | 5 |
| 2.3. Kentang..... | 6 |
| 2.4. Bumbu-bumbu..... | 8 |
| 2.4.1. Bawang Putih..... | 8 |
| 2.4.2. Garam..... | 9 |
| 2.4.3. Lada/Merica..... | 9 |
| 2.5. Uji Hedonik..... | 10 |
| 2.5.1. Penampakan..... | 10 |
| 2.5.2. Aroma..... | 10 |
| 2.5.3. Rasa..... | 10 |
| 2.5.4. Tekstur..... | 11 |
| BAB 3. METODE PENELITIAN | 12 |
| 3.1 Waktu dan Tempat..... | 12 |
| 3.2. Alat dan Bahan..... | 13 |
| 3.3. Formulasi..... | 13 |
| 3.4. Prosedur Pembuatan <i>Fish Burger</i> Ikan Patin..... | 13 |
| 3.5. Hipotesis..... | 15 |
| 3.6. Rancangan Penelitian..... | 15 |
| 3.7. Parameter Penelitian..... | 15 |
| 3.8. Analisis Data..... | 16 |
| BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN | 19 |
| 4.1. Hasil..... | 19 |
| 4.1.1. Uji Hedonik Penambahan Kentang Pada <i>Fish Burger</i> | 19 |
| 4.2. Pembahasan..... | 24 |
| 4.2.1. Karakteristik Hedonik..... | 24 |
| BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN | 32 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 32 |
| 5.2. Saran..... | 32 |
| DAFTAR PUSTAKA | 33 |
| LAMPIRAN | 33 |

DAFTAR TABEL

| Nomor | Halaman |
|--|---------|
| 2.1. Komposisi Zat Gizi Ikan Patin per 100 gram..... | 6 |
| 2.2. Komposisi Zat Gizi Kentang per 100 gram..... | 7 |
| 3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian..... | 12 |
| 3.2. Formulasi <i>Fish Burger</i> Ikan Patin..... | 14 |
| 4.1. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Kenampakan <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang | 20 |
| 4.2. Data Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Penambahan Kentang | 26 |
| 4.3. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Aroma <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang | 21 |
| 4.4. Data Uji Tanda Spesifikasi Aroma <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Penambahan Kentang | 27 |
| 4.5. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Rasa <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang | 22 |
| 4.6. Data Uji Tanda Spesifikasi Rasa <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Penambahan Kentang | 27 |
| 4.7. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Warna <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang | 23 |
| 4.8. Data Uji Tanda Spesifikasi Warna <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Penambahan Kentang | 27 |
| 4.9. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Tekstur <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang | 22 |
| 4.10. Data Uji Tanda Spesifikasi Tekstur <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp) dengan Penambahan Kentang | 27 |

DAFTAR GAMBAR

| Nomor | Halaman |
|---|---------|
| 2.1. <i>Fish Burger</i> | 5 |
| 2.2. Ikan Patin | 6 |
| 2.3. Kentang..... | 7 |
| 3.1. Diagram alir pengolahan <i>fish burger</i> dengan penambahan kentang.. | 17 |
| 4.1. <i>Fish Burger</i> Ikan Patin dengan Penambahan Kentang | 18 |
| 4.2. Gambar Spesifikasi Kenampakan <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang | 25 |
| 4.3. Gambar Spesifikasi Aroma <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang..... | 26 |
| 4.4. Gambar Spesifikasi Rasa <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang..... | 28 |
| 4.5. Gambar Spesifikasi Warna <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang | 30 |
| 4.6. Gambar Spesifikasi Tekstur <i>Fish Burger</i> Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Penambahan Kentang | 30 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor | | Halaman |
|--------------|--|----------------|
| 1. | Lembar <i>score Sheet</i> Organoleptik | 21 |
| 2. | Hasil Uji Hedonik | 40 |
| 3. | Data Hasil Uji Tanda | 41 |
| 4. | Kegiatan Penelitian..... | 45 |
| 5. | SK Tim Pembimbing Skripsi..... | 47 |
| 6. | SK Tim Penguji Skripsi..... | 49 |

