

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI VARIASI KONSENTRASI TEPUNG BELUT
SAWAH (*Monopterus albus* Zuiew) TERHADAP KARAKTERISTIK
ORGANOLEPTIK MI INSTAN



Oleh :
RAHIMAH
2010711320009

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI VARIASI KONSENTRASI TEPUNG BELUT
SAWAH (*Monopterus albus* Zuiew) TERHADAP KARAKTERISTIK
ORGANOLEPTIK MI INSTAN



Oleh :
RAHIMAH
2010711320009

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

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Substitusi Variasi Konsentrasi Tepung Belut Sawah (*Monopterus albus* Zuiew) Terhadap Karakteristik Organoleptik Mi Instan
Nama : Rahimah
NIM : 2010711320009
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 04 Oktober 2024

Persetujuan,

Pembimbing 1



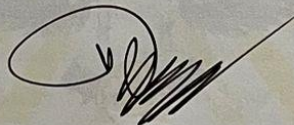
Candra, S.Pi., M.Si
NIP. 19771017 200501 1 001

Pembimbing 2



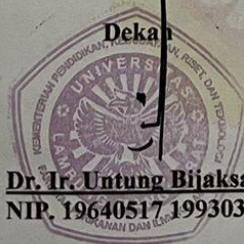
Dr. Yusphana Fitrial, S.Pi, M.Si
NIP. 19691015 199403 2 001

Penguji



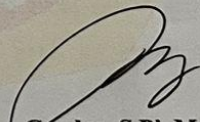
Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si
NIP. 19680311 199402 2 001

Dekan



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

Koordinator Program Studi



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

RINGKASAN

Rahimah (2010711320009), Pengaruh Substitusi Variasi Konsentrasi Tepung Belut Sawah (*Monopterus albus* Zuiew) Terhadap Karakteristik Organoleptik Mi Instan. Dibimbing oleh bapak Candra, S.Pi.,M.Si sebagai ketua pembimbing dan ibu Dr. Yuspihana Fitrial, S.Pi, M.Si dengan penguji ibu Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.

Belut Sawah (*Monopterus albus* Zuiew) merupakan salah satu komoditas perikanan yang relatif mudah ditemui di lahan pesawahan, rasanya gurih, dan kandungan proteinnya tinggi kandungan protein belut sawah sebesar 20,03%, fosfor belut sawah sebesar 180 mg (betina), 332 mg (interseks) dan 557 mg (jantan). Kandungan zat gizi yang lain seperti fosfor dan vitamin A lebih tinggi dari telur maupun daging sapi. Diversifikasi belut sawah diolah menjadi mi instan yang terbuat dari tepung belut sawah untuk meningkatkan kadar gizi mi instan.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi pada konsentrasi 0%,5%,10%,15%,20% tepung belut sawah (*Monopterus albus* Zuiew) terhadap karakteristik organoleptik mi instan. Penelitian ini dilaksanakan kurang lebih 7 bulan ,yang meliputi masa penyusunan usulan penelitian, penelitian pendahuluan, ujian komprehensif, pelaksanaan penelitian, penyusunan laporan, seminar, revisi dan distribusi laporan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Analisa data yang digunakan pada penelitian ini yaitu *analysis of variance* (ANOVA) , uji homogenitas dan uji lanjutan.

Hasil dari penelitian ini yaitu Substitusi tepung belut sawah terhadap karakteristik kenampakan pada perlakuan O (kontrol) yaitu mi instan cerah, perlakuan A mi instan kurang cerah, perlakuan B mi instan agak kusam, perlakuan C mi instan kusam dan perlakuan D mi instan kotor. Karakteristik aroma perlakuan O (kontrol), perlakuan A spesifik aroma belut kurang kuat, perlakuan B netral, perlakuan C spesifik aroma mi instan tidak kuat, perlakuan D spesifik aroma mi instan tidak tercium. Karakteristik tekstur pada perlakuan O (kontrol) sangat kenyal, perlakuan A cukup kenyal, perlakuan B kenyal, perlakuan C kurang kenyal, dan perlakuan D keras. Karakteristik rasa pada semua perlakuan tidak berbeda nyata yaitu kurang gurih. Karakteristik warna pada perlakuan O (kontrol) kuning, perlakuan A kuning agak putih, perlakuan B putih, perlakuan C kuning coklat dan perlakuan D coklat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan ke hadirat Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga laporan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan dengan judul “Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Belut (*Monopterus albus* Zuiew) Terhadap Karakteristik Organoleptik Mi Instan” dan dapat disusun sebagaimana yang dikehendaki.

Penulisan laporan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Candra, S.Pi.,M.Si selaku ketua pembimbing dan Ibu Dr.Yuspihana Fitriah, S.Pi.,M.Si selaku anggota pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan, masukan serta saran, dan arahan selama penelitian hingga selesai.
2. Ibu Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P.,M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan saran yang sangat membantu dalam penulisan laporan skripsi ini.
3. Bapak Candra, S.Pi.,M.Si selaku ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan seluruh dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
4. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, kasih sayang, materi, tenaga dan kesabaran yang luar biasa mengiringi setiap langkah penulis serta kakak dan adik penulis yang memberi dukungan penuh dan kasih sayang.
5. Sahabat-sahabat penulis, Ridha Maulia, Tazkia Maulidha Azzahra, Hairunikmah, Putri Inayah, M. Sultan, Norliana Safitri yang telah banyak membantu penulis dalam proses penelitian.
6. Terakhir, terimakasih kepada diri sendiri karena telah mampu berusaha keras, berjuang sejauh ini dan bertanggung jawab menyelesaikan apa yang telah dimulai, ini merupakan pencapaian yang patut dibanggakan untuk diri sendiri.

Penulis menyadari, bahwa laporan penelitian skripsi yang berjudul “Pengaruh Substitusi Variasi Konsentrasi Tepung Belut (*Monopterus albus* Zuiew) Terhadap Karakteristik Organoleptik Mi Instan” yang penulis buat ini

masih banyak kekurangannya baik segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca guna menjadi acuan agar penulis bisa menjadi lebih baik di masa mendatang. Akhir kalimat, semoga laporan penelitian ini dapat bermanfaat bagi saya sebagai penulis khususnya dan bagi pembaca.

Banjarbaru, Oktober 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
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	3
2.1. Belut Sawah (<i>Monopterus albus</i> Zuiew)	3
2.2. Kandungan Gizi Belut Sawah	4
2.3. Tepung Belut	5
2.4. Mi Instan	5
2.4.1. Proses Pembuatan Mi Instan	6
2.4.2. Pencampuran	6
2.4.3. Pengistirahatan Adonan	6
2.4.4. Pembentukan Lembaran Adonan dan Pematangan	6
2.4.5. Pengukusan dan Perebusan	7
2.4.6. Pengeringan	7
2.5. Karakteristik Organoleptik Mi Instan	8
BAB 3. METODE PENELITIAN	9
3.1. Waktu dan Tempat	9
3.2. Alat dan Bahan	10
3.3. Prosedur Penelitian	10
3.4. Rancangan Penelitian	13
3.5. Parameter Uji	13
3.6. Hipotesis	15

3.7. Analisis Data.....	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1. Hasil.....	21
4.2. Pembahasan.....	24
4.2.1. Kenampakan.....	24
4.2.2. Aroma.....	25
4.2.3. Tekstur.....	26
4.2.4. Rasa.....	28
4.2.5. Warna.....	30
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
5.1. Kesimpulan.....	32
5.2. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Komposisi Kimia Ikan Belut (<i>Monopterus albus</i> Zuiew).....	4
3.1.	Rencana Jadwal Pelaksanaan Penelitian	9
3.2.	Formulasi Mi Instan dengan Variasi Konsentrasi Tepung Belut Sawah	12
4.1.	Hasil Uji Deskriptif.....	22

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.2.	Belut Sawah	3
3.2.	Diagram Alir pengolahan Tepung Belut Sawah	11
3.3.	Diagram Alir pengolahan Mi Instan Belut Sawah	12
4.1	Mi Instan dengan Variasi Substitusi Tepung Belut yang berbeda (0, 5, 10, 15, 20)	22
4.2.	Grafik Spesifikasi Kenampakan Mi Instan	24
4.3.	Grafik Spesifikasi Aroma Mi Instan	26
4.4.	Grafik Spesifikasi Tekstur Mi Instan	27
4.5.	Grafik Spesifikasi Rasa Mi Instan.....	29
4.6.	Grafik Spesifikasi Warna Mi Instan.....	30