

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN PERSENTASE WORTEL (*Daucus carrota*)
YANG BERBEDA TERHADAP KADAR LEMAK TAHU BAKSO UDANG
(*Litopanaeus vannamei*)



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

Oleh :
Ahmad Miftahur Rizqi
2110711110006

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

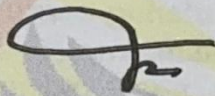
LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Penambahan Persentase Wortel (*Daucus carota*) Yang Berbeda Terhadap Kadar Lemak Tahu Bakso (*Litopanaeus vannamei*)
Nama : Ahmad Miftahur Rizqi
NIM : 2110711110006
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 20 Mei 2025

Persetujuan Pembimbing

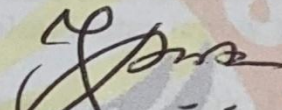
Pembimbing 1

Pembimbing 2



Ir. Purnomo, M.P.

NIP. 19640718 198903 1 002



Ir. Rabiatuul Adawyah, M.P.

NIP. 19671119 199303 2 004

Penguji




Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D.

NIP. 19811213 200501 2 003

Mengetahui

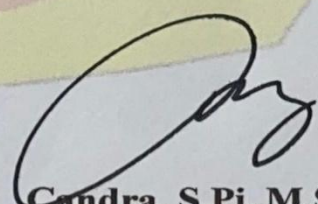
Dekan

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



ABSTRAK

Tahu bakso udang (*Litopenaeus vannamei*) dengan penambahan Wortel (*Daucus carota*) merupakan olahan yang di kembangkan yang dimana biasanya tahu bakso hanya berbahan dasar daging ayam. Upaya diversifikasi tahu bakso dikembangkan menjadi berbagai macam bahan dengan kandungan kadar protein yang lebih tinggi. Studi ini menganalisis efek konsentrasi wortel (0%, 5%, 10%) terhadap kadar lemak tahu bakso udang menggunakan RAL dengan dua ulangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar lemak pada tahu bakso udang dengan penambahan wortel. Hasil menunjukkan bahwa penambahan persentase wortel 0% menghasilkan kadar lemak tertinggi (1,98%) dibandingkan pada persentase wortel 5% dan 10% yaitu (1,61% dan 1,45%), maka dapat diambil kesimpulan bahwa produk olahan tahu bakso udang dengan penambahan wortel dapat direkomendasikan karena dapat mengurangi kadar lemak yang terdapat pada tahu bakso pada umum nya.

Kata Kunci: Tahu bakso, udang, wortel, kadar lemak.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Udang (<i>Litopanaeus vannamei</i>).....	4
2.2. Tahu bakso.....	6
2.3. Tepung Tapioka.....	8
2.4. Putih telur.....	8
2.5. Bawang putih.....	8
2.6. Lada.....	8
2.7. Garam.....	9
2.8. Wortel.....	9
BAB 3. METODE PENELITIAN	12
3.1. Waktu dan Tempat.....	12
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.3. Prosedur Pembuatan Tahu Bakso.....	13
3.4. Rancangan Penelitian.....	14
3.5. Parameter Uji.....	15
3.6. Hipotesis.....	15
3.7. Analisis Data.....	16
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Hasil.....	21
4.1.1. Uji Kadar Lemak.....	21
4.2. Pembahasan.....	23
4.2.1. Uji Kadar Lemak.....	23
BAB 5. METODE PENELITIAN	26
5.1. Kesimpulan.....	26
5.2. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Komposisi Kimia Udang Vannamei	6
2.2.	Komposisi Kandungan Gizi Wortel	11
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian Tahu Bakso Udang	12
3.2.	Formula Tahu Bakso Udang Dengan Penambahan Wortel	13
3.3.	Data Hasil Pengamatan	16
3.4.	Uji Homogenitas	17
3.5.	Analisis Keragaman	17

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Udang Vannamei	5
2.2.	Tahu Bakso	7
2.3.	Wortel	10
3.1.	Diagram Alir Pengolahan Tahu Bakso Udang	13