

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP PEMPEK KULIT IKAN**  
**TENGGIRI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT**  
*(Curcuma domestica)*



Oleh :  
**SHAFA AZIZAH INDRAQILLA**  
**2110711220018**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP PEMPEK KULIT IKAN**  
**TENGGIRI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT**  
*(Curcuma domestica)*



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

**Oleh :**

**SHAFI AZIZAH INDRAQILLA**  
**2110711220018**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*)  
Nama : Shafa Azizah Indraqilla  
NIM : 2110711220018  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
1Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian : 19 Mei 2025

Persetujuan Pembimbing

Pembimbing 1



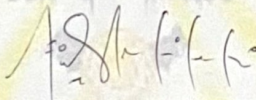
Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.  
NIP. 19680311199402 2 001

Pembimbing 2



Ir. Purnomo, M.P.  
NIP. 19640718198903 1 002

Penguji



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

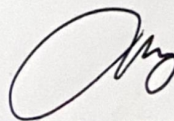
Mengetahui



Dekan

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

Koordinator Program Studi



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

## RINGKASAN

**Shafa Azizah Indraqilla (2110711220018)**, Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*). Dibimbing oleh Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si dan Bapak Ir. Purnomo, M.P sebagai ketua dan anggota dari tim pembimbing.

Pempek merupakan makanan khas Palembang yang terbuat dari campuran daging ikan giling dan tepung tapioka, serta disajikan bersama kuah cuko yang bercita rasa manis, asam, dan pedas. Salah satu inovasi dalam pengolahan hasil perikanan adalah pemanfaatan kulit ikan tenggiri sebagai bahan baku pempek kulit, yang bertujuan mengurangi limbah dan meningkatkan nilai ekonomis. Namun, pempek kulit ikan tenggiri sering memiliki warna kurang menarik dan mudah basi. Untuk mengatasi hal tersebut, penelitian ini mengkaji penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) yang diketahui dapat memperbaiki warna dan memberikan efek antimikroba pada produk pangan.

Pempek kulit ikan tenggiri merupakan salah satu variasi pempek yang memanfaatkan limbah kulit ikan. Kulit ikan tenggiri dipilih karena teksturnya yang khas dan kandungan gizinya yang baik. Sementara itu, kunyit dikenal sebagai tanaman herbal yang mengandung kurkumin, berfungsi sebagai pewarna alami dan memiliki sifat antimikroba. Penambahan kunyit pada produk pangan telah terbukti meningkatkan kualitas warna dan daya simpan, serta dapat memengaruhi karakteristik organoleptik seperti aroma dan rasa.

Metode penelitian yang digunakan meliputi pembuatan ekstrak kunyit, pengolahan pempek kulit ikan tenggiri dengan penambahan ekstrak kunyit dalam berbagai konsentrasi, serta pengujian organoleptik (uji hedonik) oleh panelis. Parameter yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur pempek. Data hasil uji hedonik dianalisis untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap setiap perlakuan, serta menentukan konsentrasi ekstrak kunyit yang optimal.

Kesukaan panelis terhadap penambahan ekstrak kunyit menunjukkan hasil uji hedonik dengan uji tanda berpengaruh nyata terhadap warna akan tetapi pada aroma, rasa, dan tekstur tidak berbeda dengan pempek kulit ikan tenggiri tanpa penambahan ekstrak kunyit.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmatnya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini yang disusun sebagaimana mestinya dengan judul “Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*)”. Tujuan dari penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai bagian dari upaya penulis dalam memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan serta salah satu Penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi sebagai dharma pendidikan.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua saya tercinta, Bapak Muhamad Indra, S.Pi dan Ibu Russilawati, S.Pd sebagai wujud jawaban dan tanggung jawab atas segala kepercayaan yang telah diamanatkan kepada saya serta atas cinta dan kasih sayang, kesabaran yang tulus ikhlas membesarkan, merawat dan memberikan dukungan moral dan materil serta atas do'a yang senantiasa dilangitkan juga semangat dan harapan yang diberikan selama menempuh pendidikan sehingga saya dapat menyelesaikan studi S1 Program Studi Teknologi Hasil Perikanan di Universitas Lambung Mangkurat. Semoga Allah senantiasa memuliakan kalian baik di dunia maupun diakhirat.
2. Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si dan Bapak Ir. Purnomo, M.P selaku ketua dan anggota dari tim pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran dalam perencanaan dan penyelesaian segala urusan pada laporan penelitian skripsi ini. Sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D selaku dosen penguji atas segala masukan dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi ini
4. Untuk kaka dan adik tersayang, Shafira Putri Indraqilla dan Muhammad Abid Indraqilla yang selalu memberikan semangat, do'a serta motivasi.

5. Untuk teman-teman terkhususnya Silvi, Gilang, Amel, Emillia, Tadzlima, Hafi, Zidan terimakasih atas segala bantuan, waktu, support dan kebaikan yang telah diberikan dalam setiap proses pembuatan laporan skripsi ini serta memberikan semangat. Semoga kebaikan yang kalian berikan dapat dibalas oleh Allah.
6. Terakhir, kepada diri saya sendiri. Shafa Azizah Indraqilla. Terimakasih atas segala kerja keras, semangat dan pengendalian diri dari berbagai tekanan yang diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini, terimakasih sudah mampu bertahan sejauh ini dengan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin untuk mendapatkan gelar S1.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan penelitian skripsi ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Penulisan Penelitian skripsi ini. Semoga Laporan penelitian skripsi ini dapat memberikan manfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Banjarbaru, Mei 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Rumusan masalah .....	3
1.3. Tujuan penelitian .....	3
1.4. Manfaat penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Pempek Kulit Ikan Tenggiri ( <i>Scomberomorus</i> ) .....	4
2.2. Kunyit ( <i>Curcuma domestica</i> ) .....	5
2.3. Uji organoleptik (Uji Hedonik) .....	8
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	10
3.1. Waktu dan Tempat .....	10
3.2. Alat dan Bahan .....	10
3.3. Prosedur Pembuatan Ekstrak Kunyit .....	11
3.4. Prosedur Pengolahan Pempek Kulit Ikan Tenggiri .....	11
3.5. Perlakuan Penelitian .....	12
3.6. Hipotesis .....	12
3.7. Parameter Pengujian .....	12
3.8. Analisis Data .....	13
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	15
4.1. Hasil .....	15
4.1.1. Warna .....	16
4.1.2. Aroma .....	17
4.1.3. Rasa .....	19
4.1.4. Tekstur .....	21
4.2. Pembahasan .....	22
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	29
5.1. Kesimpulan .....	29
5.2. Saran .....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.2.	Kandungan Kimia dalam Rimpang Kunyit..... 7
3.1.	Jadwal Kegiatan Penelitian ..... 10
3.2.	Formula Pempek Kulit Ikan Tenggiri ..... 11
4.1.	Hasil Uji Hedonik Warna Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit ..... 16
4.2.	Hasil Uji Tanda Warna Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit..... 17
4.3.	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Pempek Kulit Ikan Tenggiri ..... 17
4.4.	Hasil Uji Hedonik Aroma Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit ..... 18
4.5.	Hasil Uji Tanda Aroma Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit..... 18
4.6.	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Pempek Kulit Ikan Tenggiri..... 19
4.7.	Hasil Uji Hedonik Rasa Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit ..... 19
4.8.	Hasil Uji Tanda Rasa Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit..... 20
4.9.	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Pempek Kulit Ikan Tenggiri..... 20
4.10.	Hasil Uji Hedonik Tekstur Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit ..... 21
4.11.	Hasil Uji Tanda Tekstur Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit..... 22
4.12.	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Pempek Kulit Ikan Tenggiri..... 22

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1.	Pempek Kulit Ikan Tenggiri ..... 4
2.2.	Kunyit ( <i>Curcuma domestica</i> ) ..... 6
3.1.	Diagram Alir Penelitian Pengolahan Pempek Kulit Ikan Tenggiri. 12
4.1.	Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit 15
4.2.	Rimpang Kunyit dan Ekstrak Kunyit ..... 16
4.3.	Persentase Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Warna Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit ..... 23
4.4.	Persentase Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Aroma Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit ..... 24
4.5.	Persentase Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Rasa Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit ..... 26
4.6.	Persentase Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Tekstur Pempek Kulit Ikan Tenggiri dengan Penambahan Ekstrak Kunyit ..... 27