

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS KADAR LEMAK DAN KADAR ABU PADA BAKSO IKAN TOMAN
(*Channa micropeltes*) DENGAN PENAMBAHAN WORTEL (*Daucus carrota*)



Oleh :
TITIAN DONNY NOOR ROHMAT
1910711210007

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
ANALISIS KADAR LEMAK DAN KADAR ABU PADA BAKSO IKAN TOMAN
(*Channa micropeltes*) DENGAN PENAMBAHAN WORTEL (*Daucus carota*)



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

Oleh :

TITIAN DONNY NOOR ROHMAT
1910711210007

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : ANALISIS KADAR LEMAK DAN KADAR ABU PADA BAKSO IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*) DENGAN PENAMBAHAN WORTEL (*Daucus carota*)

Nama : Titian Donny Noor Rohmat

NIM : 1910711210007

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : 20 Juni 2024

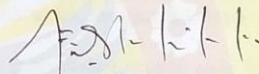
Persetujuan,

Pembimbing 1



Ir. Rabiatul Adawyah, MP
NIP. 19671119 199303 2 004

Pembimbing 2



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

Penguji,



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

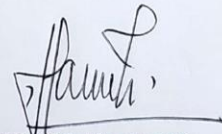
Mengetahui,



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

TITIAN DONNY NOOR ROHMAT (1910711210007), Analisis kadar lemak dan kadar abu pada bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) dengan penambahan wortel (*Daucus carrota*). Dibimbing oleh Ir. Rabiatul Adawyah, MP. selaku ketua pembimbing skripsi dan Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D. selaku anggota pembimbing skripsi serta Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. selaku penguji skripsi yang telah memberikan bimbingan, masukan dan arahan selama penelitian dan penyelesaian laporan ini

Ikan toman adalah ikan asli Asia dan banyak ditemukan di sungai, perairan tenang, rawa, sawah, dan danau. Ikan ini sering dikenal dengan nama *snakehead* karena memiliki kepala yang besar dan menyerupai kepala ular.

Bakso ikan adalah bentuk diversifikasi produk perikanan yang bernilai ekonomis yang tinggi. Bakso merupakan salah satu makanan yang sangat disukai dikalangan masyarakat, baik anak-anak maupun orang dewasa. Selain rasanya yang enak, cara pembuatannya juga relatif mudah.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kadar lemak dan kadar abu pada bakso ikan toman (*Channa micropeltes*) dengan penambahan wortel (*Daucus carrota*). Ikan toman dipilih karena kandungan gizinya yang tinggi, sementara wortel digunakan untuk meningkatkan nilai gizi dan kualitas sensoris produk bakso. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi proses pengambilan sampel, persiapan bahan, serta analisis kadar lemak dan kadar abu menggunakan teknik gravimetri dan uji ANOVA untuk menganalisis data yang diperoleh.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan wortel pada bakso ikan toman berpengaruh signifikan terhadap kadar lemak dan kadar abu. Analisis statistik menunjukkan perbedaan yang berbeda sangat nyata antara berbagai perlakuan dalam hal kadar lemak dan abu, yang diukur melalui uji ANOVA dan diikuti dengan uji lanjut untuk menentukan perbedaan antar perlakuan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan skripsi ini disusun sebagaimana mestinya. Maksud dari penulisan laporan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada ketua dan anggota pembimbing Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, MP. dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D. serta Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. selaku penguji atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah diberikan selama penulisan laporan skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, perlu adanya kritik dan saran yang membangun demi kebaikan dan kesempurnaan laporan skripsi ini. Semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Banjarbaru, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).	4
2.2. Nilai Gizi Ikan Toman	5
2.3. Tepung Tapioka	5
2.4. Putih Telur.....	6
2.5. Bumbu-bumbu.....	7
2.5.1. Bawang Merah	7
2.5.2. Bawang Putih	7
2.5.3. Lada.....	7
2.5.4. Garam.....	8
2.6. Wortel.....	9
2.6.1. Kandungan Gizi Wortel (<i>Daucus carrota</i>)	10
2.7. Bakso Ikan.....	11
2.7.1. Syarat Mutu Bakso Ikan.....	12
BAB 3. METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat.....	13
3.2. Alat dan Bahan	13
3.3. Prosedur Penelitian	14
3.3.1. Pamarutan Wortel (<i>Daucus carrota</i>).....	14
3.3.2. Pengolahan Bakso Ikan Toman.....	15

3.4. Rancangan Penelitian	16
3.5. Hipotesis.....	16
3.6. Parameter Pengujian.....	16
3.6.1. Uji Kadar Lemak.....	16
3.6.2. Uji Kadar Abu.....	17
3.7. Analisis Data	19
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Hasil	22
4.1.1. Uji Kadar Lemak.....	22
4.1.2. Uji Kadar Abu.....	23
4.2. Pembahasan.....	25
4.2.1. Uji Kadar Lemak.....	25
4.2.2. Uji Kadar Abu.....	27
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1. Kesimpulan	29
5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Kandungan Gizi Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) Segar	5
2.2.	Kandungan Gizi Tepung Tapioka	6
2.3.	Kandungan Gizi Wortel (<i>Daucus Carrota</i>).....	11
2.4.	Syarat Mutu Bakso Ikan	12
3.1.	Rencana Jadwal Penelitian	13
3.2.	Formula Bakso Ikan Toman dengan Penambahan Wortel.....	14
3.3.	Penyusunan Data Penelitian	19
3.4.	Data Analisis Ragam	20
3.5.	Analisis Keragaman	20
4.1.	Hasil Perhitungan Kadar Lemak Bakso Ikan Toman dengan Persentase Berbeda.....	22
4.2.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Lemak Pada Bakso Ikan Toman dengan Penambahan Persentase Wortel yang Berbeda.....	23
4.3.	Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Lemak Pada Bakso Ikan Toman dengan Penambahan Persentase Wortel yang Berbeda.....	23
4.4.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Abu Pada Bakso Ikan Toman dengan Penambahan Persentase Wortel yang Berbeda.....	23
4.5.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Abu Pada Bakso Ikan Toman dengan Penambahan Persentase Wortel yang Berbeda.....	24
4.6.	Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Abu Pada Bakso Ikan Toman dengan Penambahan Persentase Wortel yang Berbeda.....	24

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	4
2.2.	Wortel (<i>Daucus carrota</i>)	9
3.1.	Diagram Alir Proses Penghalusan Wortel.....	15
3.2.	Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan Toman.....	16
4.1.	Bakso Ikan Toman Dengan Penambahan Wortel	22
4.2.	Grafik Uji Kadar Lemak Bakso Ikan Toman Degan Penambahan Wortel.....	25
4.3.	Grafik Uji Kadar Abu Bakso Ikan Toman Degan Penambahan Wortel.....	27