

**LAPORAN SKRIPSI**  
**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber officinale roscoe.*)**  
**PADA BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius sp.*) TERHADAP PENERIMAAN PANELIS**



**Oleh:**

**MUHAMAD YUANDA PUTRA**  
**2010711310011**

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

**LAPORAN SKRIPSI**  
**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber officinale*  
*roscoe.*) PADA BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius* sp.) TERHADAP  
PENERIMAAN PANELIS**



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

**Oleh:**

**MUHAMAD YUANDA PUTRA  
2010711310011**

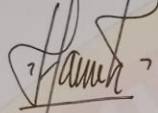
**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
BANJARBARU  
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

**Judul** : Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale Roscoe.*) Pada Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp.*) terhadap Penerimaan Panelis  
**Nama** : Muhamad Yuanda Putra  
**NIM** : 2010711310011  
**Fakultas** : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
**Program Studi** : Teknologi Hasil Perikanan  
**Tanggal Ujian** : 27 Desember 2024

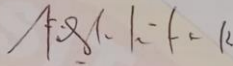
Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1




Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.  
NIP. 19611215 1988032 002

Pembimbing 2



Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D.  
NIP. 19691109 199403 2 002


Penguji,



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

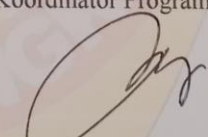
Mengetahui,

Dekan



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

Koordinator Program Studi



Candra, S.Pi, M.Si.  
NIP. 19771017 2005011 001

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang yang telah memberikan berkat, rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Laporan Skripsi ini sebagaimana mestinya dalam rangka memenuhi syarat menyelesaikan studi di Progam Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Terukir shalawat dan salam selalu tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, Keluarga, sahabat, beserta pengikutnya hingga akhir zaman.

Terima kasih diucapkan kepada Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S. selaku Dosen Pembimbing 1 dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D. selaku Dosen pembimbing 2 anggota dari tim pembimbing dan ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si selaku penguji dan terima kasih kepada teman-teman yang telah membantu saya dalam melakukan penelitian ini.

Penulisan Laporan Penelitian Skripsi ini kemungkinan masih terdapat banyaknya kekurangan, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun, akan selalu penulis terima dengan senang hati.

Banjarbaru, Januari 2025

Penulis

## RINGKASAN

**MUHAMAD YUANDA PUTRA** (2010711310011), Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale roscoe.*) Pada Bakso Ikan Patin (*Pangasius* sp.) terhadap Penerimaan Panelis. Dibimbing oleh ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah M.S** selaku ketua pembimbing skripsi, dan ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M. Si., Ph.D.** selaku anggota pembimbing skripsi, dan ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si** selaku dosen penguji skripsi.

Ikan patin merupakan komoditas hasil budidaya perikanan yang pasarnya cukup menjanjikan, salah satu usaha penganekaragaman olahan dari ikan patin adalah mengolahnya menjadi bakso ikan patin. Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sangat populer dikalangan masyarakat. Bakso Terbuat dari daging yang telah dihaluskan lebih dulu dan dicampurkan dengan bumbu, tepung, kemudian dibentuk bulat seperti bola kecil dan direbus dengan air mendidih. Ikan patin memiliki bau yang khas (amis) dan cukup berlendir serta permukaannya yang licin, oleh karena itu perlu dilakukan dengan penambahan bahan alami berupa pemberian jeruk nipis atau ekstrak jahe.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi Ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale roscoe.*) pada pengolahan bakso ikan patin (*Pangasius* sp.) terhadap penerimaan panelis. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur. Uji organoleptik dilakukan terhadap Bakso Ikan Patin (*Pangasius* sp.).

Rancangan penelitian ini menggunakan 3 perlakuan dengan 20 panelis tidak terlatih sebagai berikut:

Perlakuan A = Bakso ikan patin dengan penambahan ekstrak jahe merah 6 %

Perlakuan B = Bakso ikan patin dengan penambahan ekstrak jahe merah 12%

Perlakuan C = Bakso ikan patin dengan penambahan ekstrak jahe merah 18%

Parameter pengujian yang dilakukan yaitu pengujian organoleptik dan uji kimiawi. Uji organoleptik dilakukan dengan mengamati kualitas spesifikasi dari penambahan jahe merah pada bakso ikan patin tersebut seperti tekstur, aroma, rasa dan warna. Pengujian organoleptik ini menggunakan panelis. Panelis memberikan penilaian sesuai dengan petunjuk yang diberikan. Panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Panelis harus mengemukakan tanggapan senang, suka atau kebalikannya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Misalnya, dalam hal “suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti : amat sangat suka, sangat suka, suka, dan agak suka. Sebaliknya, jika tanggapan itu “tidak suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapannya yang disebut sebagai netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka. Hasil berdasarkan uji tanda menyatakan semua perlakuan tidak berbeda nyata antara semua spesifikasi. Nilai rata-rata spesifikasi semua perlakuan perlakuan C merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu penambahan jahe merah 18% dengan nilai spesifikasi yaitu Kenampakan 6,7 (suka), bau 7,25 (suka), rasa 7,1 (suka) dan tekstur 6,8 (suka).

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	
<b>1</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1 Deskripsi Ikan patin ( <i>Pangasius</i> sp.) .....	5
2.2 Jahe merah ( <i>Zingiber officinale roscoe</i> ) .....	6
2.3 Bakso .....	8
2.4 Uji Organoleptik .....	10
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>12</b>
3.1. Waktu dan Tempat.....	12
3.2 . Alat dan Bahan.....	12
3.5. Parameter Pengujian .....	14
3.6. Analisis Data .....	16
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>17</b>
4.1. Hasil.....	17
4.2. Pembahasan.....	23
<b>BAB V KESIMPULAN</b> .....	<b>29</b>
5.1. Kesimpulan .....	29
5.2. Saran .....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>30</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>32</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2.1.	Kandungan Nutrisi Ikan Patin per 100 g.....	6
2.2.	Komposisi Kimia Jahe per 100 gram.....	8
2.3.	Standar Mutu Bakso Ikan SNI 7266-2017.....	9
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	17
4.1.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Bakso Ikan Patin dengan Penambahan Jahe Merah.....	22
4.2.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Bakso Ikan Patin dengan Penambahan Jahe Merah.....	23
4.4.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Bau Bakso Ikan Patin dengan Penambahan Jahe Merah.....	25
4.5.	Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa Bakso Ikan Patin dengan Penambahan Jahe Merah.....	25
4.7.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Tekstur bakso ikan Patin dengan Penambahan Jahe Merah.....	27
4.8.	Hasil Uji Tanda Organoleptik Spesifikasi Tekstur Bakso Ikan Patin dengan Penambahan Jahe Merah.....	28

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2.1.	<b>Ikan Patin (<i>Pangasius sp</i>)</b> .....	6
3.1.	Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan Patin .....	14
4.1.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan bakso ikan.....	24
4.2.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau bakso ikan patin dengan penambahan jahe merah .....	25
4.3.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Rasa bakso ikan patin dengan penambahan jahe merah .....	26
4.4.	Grafik Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur bakso ikan patin dengan penambahan jahe merah .....	27

