

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
TINGKAT PENERIMAAN PANELIS TERHADAP MUTU
ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)
HASIL PENGASAPAN DENGAN PENAMBAHAN
MARINASI REMPAH-REMPAH



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

Oleh:
MUHAMMAD HAFI RIFQY
2110711210006

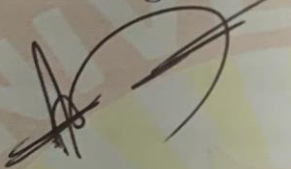
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2025

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Tingkat Penerimaan Panelis Terhadap Mata Organoleptik Dan Kimiawi Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Hasil Pengasapan Dengan Penambahan Marinasi Rempah-Rempah
Nama : Muhammad Hafi Rifqy
NIM : 2110711210006
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 1 Juli 2025

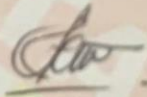
Persetujuan Pembimbing

Pembimbing 1



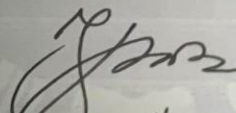
Ir. Juhana Suhanda, MP.
NIP. 19621229 198903 1 002

Pembimbing 2



Dr. Yuspihana Fitriani, S.Pi., M.Si.
NIP. 19691015 199403 2 001

Penguji



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

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

ABSTRACT

This study examines the effect of spice addition in marination on the organoleptic and chemical quality of smoked milkfish. Organoleptic testing results showed that all treatments were categorized as "liked," with treatment C (15% spice addition) achieving the highest scores for taste (7.55) and color (7.00). Chemically, however, the control treatment (without spices) yielded the highest protein content (43.78%) and lowest moisture content (56.62%), while treatment C had the highest moisture content (60.31%) and lowest protein content (41.18%). These findings indicate that while spices enhance sensory acceptance, excessive concentration may reduce chemical quality. Therefore, a 10%-15% spice formulation is recommended as an optimal compromise between flavor and nutritional value of smoked milkfish. Keywords: Smoked Milkfish, Spices, Organoleptic Quality, Protein Content, Moisture Content.

ABSTRACT

Penelitian ini mengkaji pengaruh penambahan rempah-rempah dalam proses marinasi terhadap kualitas organoleptik dan kimiawi ikan bandeng asap. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa seluruh perlakuan berada dalam kategori “disukai,” dengan perlakuan C (penambahan rempah 15%) memperoleh skor tertinggi pada parameter rasa (7,55) dan warna (7,00). Namun secara kimiawi, perlakuan kontrol (tanpa rempah) menghasilkan kadar protein tertinggi (43,78%) dan kadar air terendah (56,62%), sedangkan perlakuan C memiliki kadar air tertinggi (60,31%) dan kadar protein terendah (41,18%). Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun penambahan rempah dapat meningkatkan penerimaan secara sensoris, konsentrasi rempah yang terlalu tinggi dapat menurunkan kualitas kimiawi. Oleh karena itu, formulasi rempah sebesar 10%–15% direkomendasikan sebagai kompromi optimal antara cita rasa dan nilai gizi ikan bandeng asap.

Kata kunci: Ikan Bandeng Asap, Rempah-rempah, Mutu Organoleptik, Kadar Protein, Kadar Air.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang selalu mencurahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi berjudul “Penerimaan Panelis Terhadap Kualiatas Organoliptik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang Dihasilkan dari Pengasapan Dan Penambahan Marinasi Rempah Rempah Terhadap Kadar Air dan Kadar Protein”. Penulisan laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi strata satu (S-1) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT. Yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian studi ini dan disusun sebagaimana mestinya. Maksud dari penulisan laporan penelitian 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 terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orangtua saya Bapak **Sa'ya, S.Ag** dan **Rusmani'ah, S.Ag** yang telah memberikan dukungan yang sangat-sangat besar sehingga saya bisa sampai dititik ini berkat kasih sayang sepenuhnya jugalah saya bisa bertahan menyelesaikan pendidikan S1 Program Studi Teknologi Hasil Perikanan di Universitas Lambung Mangkurat. Semoga Allah senantiasa memuliakan kalian baik di dunia maupun diakhirat.
2. Bapa **Ir. Juhana Suhandi, MP.** dan Ibu **Dr. Yuspihana Fitriah, S.Pi., M.Si** selaku ketua dan anggota dari tim pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran dalam perencanaan dan penyelesaian segala urusan pada lapora penelitian skripsi ini, sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah MP.** selaku dosen penguji atas segala masukan kritik dan saran yang telah diberikan selama penelitian skripsi.
4. **Aulia hafiza** dan keluarga besar yang selalu mendukung serta memberikan semangat, do'a, dan motivasi untuk saya.

5. Teman-teman semua atas nama **Ripky Maulana, S.Pi. ,Rian Akbar Saputra, S.Pi., Shafa Azizah Indraqilla, S.Pi. Silvina Rahmawati, S.Pi., Muhammd Fajar Sauqi, S.Pi., Muhammad Baidowi, Muhammad Fadlullah, S.Pi. Shanca Kusumo, Gilang Putra Ramadhan., Ahmad Naufal Kurniawan, S.Pi., M. Nordin, Muhammad Faris A.Zidan, S.Pi. Gusti Maulidia Sari, Ahmad Miftahur Rizqi, S.Pi.,** teman-teman **Angkatan 2021Thp, KKn 8 Desa aranio terutama Muhammad adria Noufal, S.Pi., Elvas Christofer Sarajar, S.Si.,** serta seluruh pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.
6. Terakhir, terimakasih untuk diri sendiri.karena telah mampu berusaha keras dan berjuang sejauh ini. Mampu mengatur waktu,tenaga,pikiran serta keuangan, dan per ekonomian sendiri dengan sangat amat baik, Mampu mengendalikan diri dari berbagai tenakan diluar kedaan dan tak pernahmemutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dengan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dibanggakan untuk diri sendiri.

Banjarbaru, Juli 2025

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
RINGKASAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Bandeng (<i>Chanos Chanos</i>)	4
2.2. Pengasapan.....	5
2.3. Rempah Rempah	8
2.3.1. Garam	9
2.3.2. Kunyit	9
2.3.3. Bawang Putih	9
2.3.4. Jahe	9
2.3.5. Ketumbar	10
2.9. Uji Organoliptik (Uji Hedonik)	10
2.10. Uji Kimia	11
BAB 3.METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu Dan Tempat	13
3.2. Alat Dan Bahan.....	13
3.3. Prosedur Penelitian.....	14
3.4. Parameter Penelitian.....	16
3.5. Rancangan Penelitian	16
3.6. Hipotesis	16
3.7. Analisis Data	20
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Hasil.....	25
4.2. Pembahasan	34
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1. Kesimpulan.....	46
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	13
3.2. Formula Ikan Bandeng Asap	14
3.3. Pengamatan Penelitian	21
3.4. Uji Homogenitas	22
3.5. Analisis Sidik Ragam.....	23
4.1. Hasil uji organoleptik spesifikasi warna ikan bandeng (<i>chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan marinasi rempah-rempah.....	29
4.2. Hasil uji tanda organoleptik spesifikasi warna ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan marinasi rempah-rempah.....	30
4.3. Hasil uji organoleptik spesifikasi aroma ikan bandeng yang dihasikan dari pengasapan dan penambahan marinasi rempah rempah.....	31
4.4. Hasil uji tanda organoleptik spesifikasi aroma ikan bandeng yang dihasikan dari pengasapan dan penambahan marinasi rempah rempah.....	31
4.5. Hasil uji organoleptik spesifikasi ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan perlakuan marinasi rempah-rempah.....	32
4.6. Hasil uji tanda organoleptik spesifikasi rasa ikan bandeng yang dihasikan dari pengasapan dan penambahan marinasi rempah-rempah	33
4.7. Hasil uji hedonik spesifikasi tekstur ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan perlakuan marinasi rempah-rempah.....	34
4.8. Hasil uji tanda organoleptik spesifikasi tekstur ikan bandeng yang dihasikan dari pengasapan dan penambahan marinasi rempah-rempah	34
4.9. Hasil Perhitungan Uji Kadar Air ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan perlakuan marinasi rempah-rempah.....	35
4.10. Analisis Keragaman Kadar Air ikan. bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan perlakuan marinasi rempah-rempah.....	35
4.11. Hasil Perhitungan Uji Kadar protein ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan perlakuan marinasi rempah-rempah.....	36
4.12. Analisis Keragaman Kadar Protien ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan perlakuan marinasi rempah-rempah.....	37
4.13. Uji BNJ Kadar Protein ikan bandeng (<i>Chanos chanos</i>) yang di hasilkan dari pengasapan dan penambahan perlakuan marinasi rempah-rempah yang Berbeda.....	37

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1 .	Klasifikasi Ikan Bandeng (<i>Chanos Chanos</i>) 4
2.2.	Lemari Pengasapan..... 6
2.3.	Tempurung Kelapa 7
3.1	Diagram Alir 15
4.1.	Grafik karakteristik warna ikan bandeng asap 38
4.2.	Grafik karakteristik aroma ikan bandeng asap..... 40
4.3.	Grafik karakteristik rasa ikan bandeng asap 42
4.4.	Grafik karakteristik tekstur ikan bandeng asap..... 45
4.5.	Grafik kadar air ikan bandeng asap..... 46
4.5.	Grafik kadar protein ikan bandeng asap..... 48

