

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP *EGG ROLL* UDANG REBON**  
**DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)**  
**YANG BERBEDA**



**Oleh:**

**RINI AGUSTIN**  
**2010711120008**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENERIMAAN PANELIS TERHADAP *EGG ROLL* UDANG REBON**  
**DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)**  
**YANG BERBEDA**



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

**Oleh:**

**RINI AGUSTIN**  
**2010711120008**

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


LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Penerimaan Panelis Terhadap *Egg Roll* Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Yang Berbeda  
Nama : Rini Agustin  
NIM : 2010711120008  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian : 24 Maret 2025

Persetujuan Pembimbing:

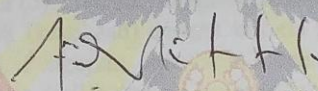
Pembimbing 1

Pembimbing 2

  
Ir. Purnomo, M.P.  
NIP. 19640718 198903 1 002

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

Penguji

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

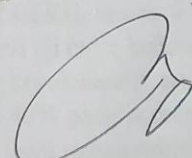
Mengetahui,



Dekan Fakultas Perikanan  
Dan Ilmu Kelautan ULM

  
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

**Rini Agustin (2010711120008).** Penerimaan Panelis Terhadap *Egg Roll* Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Yang Berbeda. Dibimbing oleh Bapak Ir. Purnomo, MP. Sebagai ketua dan Ibu Dr. Yuspihana Fitriani, S.Pi, M.Si.

Pada penelitian sebelumnya tentang substitusi udang (ebi) pada pembuatan *egg roll* untuk meningkatkan konsumsi *seafood* pada masyarakat, dimana ada konsumen menyukai *egg roll* ebi, dan beberapa konsumen yang kurang menyukai aroma ebi yang terdapat pada *egg roll*. Dalam penelitian ini, ebi digantikan dengan udang rebon yang sudah dihaluskan dan penambahan bubuk kayu manis sebagai upaya menutupi aroma udang. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan formulasi bubuk kayu manis yang tepat dalam pengolahan *egg roll* udang rebon, dan mengetahui pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap *egg roll* udang rebon. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai upaya diversifikasi dan pengembangan produk pangan berupa *egg roll* udang rebon dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*), serta mendapatkan informasi tingkat kesukaan panelis terhadap *egg roll* udang rebon dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*).

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan 4 perlakuan penambahan kayu manis, yaitu: perlakuan O: 0%, perlakuan A : 2, perlakuan B : 4% , dan perlakuan C : 6 Penentuan penambahan bubuk kayu manis ini terhadap total tepung terigu dan bubuk udang rebon. Pengujian organoleptik menggunakan uji mutu hedonik dan hedonik. Pengujian mutu hedonik dengan kriteria penilaian 1 sampai 5 dengan spesifikasi masing-masing yang sudah ditentukan. (Kenampakan) dengan penilaian coklat (1) sampai kuning keemasan (5). (Aroma Udang) dengan penilaian sangat kuat (1) sampai tidak tercium (5). (Aroma Kayu Manis) dengan penilaian tidak tercium (1) sampai sangat kuat (5). (Rasa) dengan penilaian sangat pahit/getir (1) sampai tidak pahit/getir (5). (Tekstur) dengan penilaian keras (1) sampai sangat renyah (5). Pengujian hedonik (kesukaan) dengan kriteria penilaian tidak suka (1) sampai amat sangat suka (9). Pengujian organoleptik menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 20 orang, yang dipilih dari mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas lambung Mangkurat. Setelah panelis menilai produk *Egg roll* udang rebon dengan penambahan bubuk kayu manis yang berbeda dilanjutkan analisis data menggunakan uji tanda.

Berdasarkan hasil penelitian penerimaan *egg roll* udang rebon dengan penambahan bubuk kayu manis, bahwa penilaian tertinggi oleh panelis yaitu perlakuan tanpa penambahan bubuk kayu manis (perlakuan O). Namun pada perlakuan penambahan bubuk kayu manis yang dapat diterima oleh panelis yaitu penambahan bubuk kayu manis 2% dengan nilai kenampakan 5,7 (suka), aroma 6 (suka), tekstur 5,8 (suka), warna 5,9 (suka), dan rasa 6 (suka), dan hasil uji mutu hedonik dengan nilai kenampakan 50% panelis menyatakan (warna kuning kecokelatan), aroma udang 55% panelis menyatakan (tidak kuat), aroma kayu manis 40% panelis menyatakan (tidak kuat), dan rasa 70% panelis menyatakan (tidak terasa kayu manis pahit/getir). Hasil uji kimia terhadap *egg roll* udang rebon yang ditambahkan bubuk kayu manis 2% diperoleh kadar air (3,37%), dan kadar protein (12,63%).

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya jualah sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian skripsi dengan Penerimaan Panelis Terhadap *Egg Roll* Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Yang Berbeda.

Penelitian skripsi ini dibuat sebagai salah satu untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

Penyelesaian laporan skripsi ini tidak lepas dari masukan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak **Ir. Purnomo, MP.** sebagai ketua pembimbing dan anggota pembimbing bapak **Dr. Yuspihana Fitriah, S.Pi, M.Si.** atas segala saran, masukan, serta bimbingan yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.
2. Ibu **Findya Puspitasari, S Pi, M. Si, Ph.D.** selaku dosen penguji skripsi yang telah berkenan meluangkan waktu serta banyak memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini dan selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan, arahan, masukan dan dukungan sehingga perkuliahan saya berjalan dengan lancar.
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium, tenaga kependidikan yang semuanya telah membantu saya selama perkuliahan, penelitian, dan penulisan laporan ini.
4. Kedua orang tua saya Bapak **Milkan** dan Ibu **Suparmi** serta adik-adik saya dan teman-teman THP Angkatan 20 yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa, semangat, nasihat, saran dan materi dari awal perkuliahan sampai pada penyelesaian skripsi ini.

Banjarbaru, Januari 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	iv
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Kayu Manis.....	4
2.2. Udang Rebon.....	8
2.3. <i>Egg Roll</i> .....	10
2.4. Uji Hedonik/Uji Organoleptik.....	11
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	14
3.1. Waktu dan Tempat.....	14
3.2. Alat dan Bahan.....	15
3.3. Prosedur Penelitian.....	16
3.4. Rancangan Penelitian.....	17
3.5. Hipotesis.....	18
3.6. Parameter Uji.....	18
3.6.1. Uji Organoleptik.....	18
3.6.2. Uji Mutu Organoleptik.....	18
3.6.3. Uji Kimia.....	19
3.7. Analisis Data.....	20
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	22
4.1. Hasil.....	22
4.1.1. Uji Organoleptik.....	23
4.1.2. Uji Hedonik.....	23
4.1.2.1. Kenampakan.....	23
4.1.2.2. Aroma.....	25
4.1.2.3. Tekstur.....	27
4.1.2.4. Warna.....	29
4.1.2.5. Rasa.....	31
4.1.3. Uji Mutu Hedonik.....	33
4.1.3.1. Kenampakan.....	33
4.1.3.2. Aroma Udang.....	34
4.1.3.3. Aroma Kayu Manis.....	35
4.1.3.4. Rasa Kayu Manis.....	36
4.1.3.5. Tekstur.....	36
4.1.4. Uji Kimia.....	37
4.1.4.1. Uji Kadar Air.....	37
4.1.4.2. Uji Kadar Protein.....	38
4.2. Pembahasan.....	38

4.2.1. Uji Organoleptik dan Uji Mutu Hedonik.....	38
4.2.1.1. Kenampakan .....	39
4.2.1.2. Aroma.....	40
4.2.1.3. Tekstur.....	41
4.2.1.4. Warna .....	42
4.2.1.5. Rasa.....	44
4.2.2. Uji Kadar Air dan Protein.....	53
4.2.2.1. Uji Kadar Air.....	53
4.2.2.2. Uji Kadar Protein.....	54
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>55</b>
5.1. Kesimpulan.....	55
5.2. Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kandungan Gizi Kayu Manis.....	6
2.2. Kandungan Gizi Udang Rebon .....	7
2.3. Syarat Mutu Kue Kering SNI.....	8
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	14
3.2. Formula <i>Egg Roll</i> Udang Rebon.....	15
4.1. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Kenampakan Pada <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	23
4.2. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	24
4.3. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Aroma Pada <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	25
4.4. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Aroma <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	26
4.5. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Tekstur Pada <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	27
4.6. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	28
4.7. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Warna Pada <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	29
4.8. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Warna <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	30
4.9. Hasil Uji Hedonik Spesifikasi Rasa Pada <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	31
4.10. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	32

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Kayu Manis.....	4
2.2. Udang Rebon.....	9
2.3. <i>Egg Roll</i> .....	10
3.4. Diagram Alir Penelitian <i>Egg Roll</i> Udang Rebon .....	12
4.1. <i>Egg roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	22
4.2. Grafik Nilai Rerata Kenampakan.....	40
4.6. Grafik Nilai Rerata Spesifikasi Rasa .....	43
4.3. Grafik Persentase Penilaian Panelis Pada Spesifikasi Kenampakan...	40
4.4. Grafik Nilai Rerata Spesifikasi Aroma .....	42
4.5. Grafik Persentase Penilaian Panelis Pada Spesifikasi Aroma Udang.	42
4.6. Grafik Persentase Penilaian Panelis Pada Spesifikasi Aroma Bubuk Kayu Manis .....	43
4.7. Grafik Nilai Rerata Spesifikasi Tekstur .....	45
4.8. Grafik Persentase Penilaian Panelis Pada Spesifikasi Tekstur.....	45
4.9. Grafik Nilai Rerata Spesifikasi Warna .....	47
4.10. Grafik Nilai Rerata Spesifikasi Rasa .....	49
4.11. Grafik Persentase Penilaian Panelis Pada Spesifikasi Rasa .....	49
4.12. Grafik Uji Kadar Air dan Kadar Protein <i>Egg Roll</i> Udang Rebon Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis .....	51