

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber officinale roscoe.*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN LELE SANGKURIANG (*Clarias gariepinus.*)



Oleh:

MUHAMMAD ANDIKA RAHMAN
1910711210018

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber officinale roscoe.*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN LELE SANGKURIANG (*Clarias gariepinus.*)



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

Oleh:

**MUHAMMAD ANDIKA RAHMAN
1910711210018**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale roscoe.*) Terhadap Uji Organoleptik Bakso Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus.*)

Nama : Muhammad Andika Rahman

NIM : 1910711210018

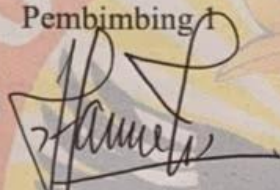
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian : 09 Mei 2026

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Ir. Juhana Suhandi, M.P.
NIP. 19621229 198903 1 002

Penguji,



Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D.
NIP. 19680311 199402 2 001

Mengetahui,



Dekan

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

Koordinator Program Studi

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

RINGKASAN

MUHAMMAD ANDIKA RAHMAN (1910711210018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe.) terhadap Uji Organoleptik Bakso Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus*). Dibimbing oleh Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S. selaku Ketua dan Bapak Ir. Juhan Suhandi, M.P. selaku anggota serta Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku dosen penguji skripsi.

Ikan lele sangkuriang merupakan salah satu komoditas ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan banyak dibudidayakan di Indonesia. Ikan lele memiliki kandungan protein tinggi serta mudah diperoleh dengan harga relatif terjangkau sehingga berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan, salah satunya bakso ikan. Namun, ikan lele memiliki kelemahan berupa aroma amis sehingga diperlukan bahan alami untuk memperbaiki mutu sensori produk. Salah satu bahan alami yang dapat digunakan adalah jahe merah yang memiliki aroma khas serta kandungan senyawa aktif seperti gingerol, shogaol, dan zingiberene yang mampu membantu mengurangi aroma amis pada produk olahan perikanan. Penambahan ekstrak jahe merah diharapkan dapat meningkatkan kualitas organoleptik bakso ikan lele sehingga lebih disukai konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jahe merah terhadap kualitas organoleptik bakso ikan lele sangkuriang serta menentukan konsentrasi terbaik yang paling disukai panelis berdasarkan parameter kenampakan, bau, rasa, tekstur, dan warna.

Tahapan penelitian dimulai dengan pembuatan ekstrak jahe merah, kemudian dilakukan proses pembuatan bakso ikan lele sangkuriang dengan penambahan ekstrak jahe merah pada berbagai konsentrasi. Selanjutnya dilakukan pengujian organoleptik meliputi kenampakan, bau, rasa, tekstur, dan warna untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap produk bakso ikan lele yang dihasilkan. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan ekstrak jahe merah 3%, 6%, dan 9%. Data hasil pengujian dianalisis menggunakan uji tanda untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap tingkat kesukaan panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak jahe merah memberikan pengaruh terhadap kualitas organoleptik bakso ikan lele sangkuriang. Penambahan ekstrak jahe merah mampu mengurangi aroma amis ikan, memberikan aroma khas yang lebih disukai panelis, serta meningkatkan cita rasa dan warna produk. Berdasarkan hasil uji organoleptik, perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan ekstrak jahe merah 6% (perlakuan B) sehingga bakso ikan lele sangkuriang dengan penambahan ekstrak jahe merah dapat diterima panelis dan berpotensi dikembangkan sebagai produk olahan hasil perikanan bernilai tambah.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmatnya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini yang disusun sebagaimana mestinya dengan judul “Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale roscoe.*) Terhadap Uji Organoleptik Bakso Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus.*)”. Tujuan dari penulisan laporan 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 kepada dosen pembimbing Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. Sebagai ketua dan Bapak Ir. Juhana Suhandi, MP. sebagai anggota tim pembimbing serta penguji utama yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran dalam perencanaan dan penyelesaian pada laporan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan skripsi ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun guna perbaikan laporan ini ke depannya. Akhir kata, semoga laporan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan memberikan kontribusi yang positif bagi masyarakat.

Banjarbaru, Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
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 lele sangkuriang (<i>Clarias gariepinus</i>)......	4
2.2. Kandungan Gizi Ikan Lele Sangkuriang	5
2.3. Jahe merah (<i>Zingiber officinale roscoe</i>)	6
2.4. Bakso.....	8
2.5. Bahan dan Bumbu	10
2.5.1. Tepung Tapioka	10
2.5.2. Telur	10
2.5.3. Air Es.....	11
2.5.4. Garam.....	11
2.5.5. Lada.....	12
2.5.6. Bawang Putih	12
2.5.7. Bawang Merah	13
2.6. Parameter Uji Organoleptik	14
2.6.1. Kenampakan.....	15
2.6.2. Bau	15
2.6.3. Rasa	15
2.6.4. Tekstur	16
2.6.5. Warna.....	16

BAB 3. METODE PENELITIAN	17
3.1. Waktu dan Tempat.....	17
3.2. Alat dan Bahan.....	18
3.3. Prosedur Pengahulasan Bumbu-bumbu	18
3.4. Prosedur Pembuatan Ekstrak Jahe Merah.....	18
3.5. Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Lele	18
3.6. Parameter Pengujian	20
3.6.1. Rancangan Penelitian	20
3.6.2. Hipotesis.....	20
3.6.3. Uji Organoleptik.....	20
3.7. Analisis Data.....	21
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Hasil.....	22
4.1.1. Kenampakan.....	23
4.1.2. Bau	24
4.1.3. Rasa	25
4.1.4. Tekstur	26
4.1.5. Warna.....	27
4. 2. Pembahasan	30
4.2.1. Uji Organoleptik.....	30
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1. Kesimpulan.....	40
5.2. Saran	40

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN