

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PERBANDINGAN DAGING IKAN YANG BERBEDA
TERHADAP UJI LIPAT PEMPEK IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger* sp.)



Oleh :

M DHEAN RENALDI OHOIULUN
1910711210002

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PERBANDINGAN DAGING IKAN YANG BERBEDA
TERHADAP UJI LIPAT PEMPEK IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*)



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi Pada
Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh:

M DHEAN RENALDI OHOIULUN
1910711210002

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


LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Perbandingan Daging Ikan Yang Berbeda Terhadap Uji Lipat Pempek Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.)
Nama : Muhammad Dhean Renaldi Ohoiulun
NIM : 1910711210002
Fakultas : Perikanan dan Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal ujian : 13 Januari 2025

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Pembimbing 2


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


Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP. 198112132 005012 003

Penguji

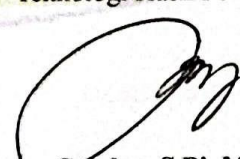

Ir. Hj. Siti Aisyah, MS
NIP. 19611215 198803 2 002

Mengetahui,


Dekan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan


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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul “Pengaruh Perbandingan Daging Ikan yang Berbeda Terhadap Uji Lipat Pempek Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.)

Penulisan laporan penelitian ini adalah tugas akhir yang merupakan salah satu syarat mahasiswa untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP** selaku ketua dosen pembimbing skripsi dan ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D** selaku anggota dosen pembimbing skripsi dan dosen pembimbing akademik atas segala bimbingan, arahan, dan saran yang telah diberikan selama perkuliahan.
2. Ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah**, selaku dosen penguji skripsi atas segala arahan, masukan, dan saran yang telah diberikan.
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analisis laboratorium, dan tenaga kependidikan yang telah membantu dalam segala hal untuk menyelesaikan studi hingga akhir.
4. Kepada orang tua saya ibu siti muhayah serta keluarga saya khususnya kepada kaka saya masniah, dewi, sari, putri serta keponakan saya alfi dan dede yang selalu mendoakan, memberikan kasih sayang, dukungan, nasihat, dan saran yang tak terhingga.
5. Teman-teman (teruntuk saudara tayo, dobleh, dimas, ahdi, rosadi, okta, adul yang sudah berkontribusi besar selalu membantu dalam kondisi apapun) serta seluruh pihak yang telah berpartisipasi dalam memberikan bantuan, dukungan, dan semangat.
6. Untuk diri saya sendiri terima kasih sudah mampu berjuang sampai ditahap ini, terima kasih karena sudah selalu kuat dalam menghadapi situasi apapun tetap semangat dan jangan putus asa.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Penulisan Penelitian Skripsi ini. Semoga Laporan Penelitian Skripsi ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya

Banjarbaru, 14 Januari 2025

Penulis

RINGKASAN

Muhammad Dhean Renaldi Ohoiulun (1910711210002), Pengaruh Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Uji Lipat Pempek Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Dibimbing oleh Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP** selaku ketua pembimbing skripsi, Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D.** selaku anggota pembimbing skripsi, dan Ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, MP** selaku dosen penguji skripsi.

Ikan adalah bahan pangan sumber protein hewani yang sangat berguna untuk kesehatan. Sebagai bahan pangan, ikan mempunyai banyak keunggulan dibanding sumber protein hewani lainnya seperti daging sapi, daging ayam, telur dan susu. Ikan kembung merupakan salah satu jenis ikan air laut yang diminati oleh Masyarakat Indonesia sebagai ikan konsumsi karena selain memiliki rasa yang enak, ikan kembung juga tergolong ikan yang sangat ekonomis menengah. Sehingga dapat dijangkau oleh Masyarakat dari berbagai kalangan.

Penelitian ini menggunakan uji lipat dengan mengukur kekenyalan pempek dengan uji lipat (folding test) atau dengan cara menekan setiap sampel atau perlakuan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan yang optimal antara daging ikan kembung dan tepung tapioka terhadap uji lipat pempek ikan kembung. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji lipat (Folding Test). Rancangan pada penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan tiga kali ulangan sehingga diperoleh 9 unit sampel. Dimulai dari mempersiapkan sampel yang berukuran 4x2 cm dan tebal 3 mm. Pengujian pertama-tama dilakukan dengan cara menekan sampel, apabila terjadi keretakan maka nilainya adalah yang paling rendah dan jika tidak terjadi retakan maka irisan sampel selanjutnya dilipat menjadi setengah. Apabila sampel pecah menjadi potongan-potongan maka nilainya adalah yang terendah kedua, jika hanya terjadi retakan maka nilainya yang terendah ketiga dan apabila tidak terjadi retakan maka dilanjutkan dengan melipat sampel menjadi seperempatnya. Jika tidak terjadi retakan pada lipatan ini maka nilainya adalah yang tertinggi.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
RINGKASAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat.....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Pempek	3
2.2. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>).....	4
2.3. Bahan Utama dan Bumbu yang digunakan	5
BAB 3. METODE PENELITIAN	8
3.1. Waktu dan Tempat	8
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	8
3.3. Prosedur Penelitian.....	9
3.4. Rancangan Penelitian	11
3.5. Hipotesis	11
3.6. Uji Penelitian (Uji lipat)	11
3.7. Analisis Data	12
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1. Hasil.....	16
4.1.1. Pempek Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)	16
4.1.2. Uji Lipat (Elastisitas)	16
4.2. Pembahasan	18
4.2.1. Uji Lipat Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>).....	18
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	21
5.1. Kesimpulan.....	21
5.2. Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1.	Syarat Mutu Pempek..... 4
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Penelitian 8
3.2.	Formulasi Bahan Pempek Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)..... 9
3.3.	Data Hasil Pengamatan 12
3.4.	Tabulasi Data Uji Homogenitas..... 13
3.5.	Analisis Keragaman 14
4.1	Hasil Uji lipat pempek Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)..... 16
4.2.	Hasil Perhitungan Anova Uji Lipat Pada Pempek Ikan Kembung 17
4.3.	Hasil Uji Lanjut Duncan 17
4.4.	Kandungan Amilosa dan Amilopektin Pada Berbagai Jenis Pati . 19

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.2.	Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.).....	5
4.1.	Pempek Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp)	16
4.3.	Nilai Rata-Rata Uji Lipat Terhadap Pempek Ikan Kembung.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Perhitungan Spss Uji Lipat.....	27
2. Dokumentasi Penelitian dan Proses Pengolahan Pempek.....	29
3. SK Tim Pembimbing Skripsi.....	31
4. SK Tim Penguji Skripsi	33
5. Lembar Kendali Konsultasi Laporan Penelitian Skripsi.....	34