

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI  
PENAMBAHAN REMPAH-REMPAH DENGAN PERSENTASE YANG  
BERBEDA PADA PERISA BUBUK IKAN TERI (*Solepoharui sp.*)



Oleh:

ADAM AULLA RAMADHAN  
2110711310013

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENAMBAHAN REMPAH-REMPAH DENGAN PERSENTASE YANG**  
**BERBEDA PADA PERISA BUBUK IKAN TERI (*Stolephorus sp.*)**



**Oleh:**

**ADAM AULIA RAMADHAN**  
**2110711310013**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PENAMBAHAN REMPAH-REMPAH YANG BERBEDA PADA PERISA**  
**BUBUK IKAN TERI (*Stolephorus sp.*)**



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

**Oleh:**

**ADAM AULIA RAMADHAN**  
**2110711310013**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Penambahan Rempah-Rempah dengan  
Persentase yang Berbeda pada Perisa  
Nama : Adam Aulia Ramadhan  
NIM : 2110711310013  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian : Kamis, 11 September 2025

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



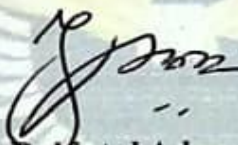
Ir. Juhana Subanda, M.P.  
NIP. 19621229 198903 1 002

Pembimbing 2



Dr. Ir. Agustiana, M.P.  
NIP. 19630808 198903 2 002

Penguji,



Ir. Robiatul Adawyah, M.P.  
NIP. 19671119 199303 2 004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



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



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

## RINGKASAN

**Adam Aulia Ramadhan (2110711310013)** Penambahan Rempah-Rempah yang Berbeda pada Perisa Bubuk Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). Dibimbing oleh Bapak Ir. Juhana Suhandi, MP. selaku ketua dosen pembimbing skripsi, Ibu Dr. Ir. Hj Agustiana, MP. selaku anggota dosen pembimbing skripsi dan Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, M.P. selaku penguji utama.

Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan salah satu jenis ikan kecil yang hidup di perairan pantai Indonesia dan dikenal sebagai sumber daya hayati bernilai ekonomi tinggi. Ikan ini sangat mudah ditemukan di pasar tradisional maupun modern, baik dalam bentuk segar maupun kering. Meskipun berukuran kecil, ikan teri menyimpan manfaat besar karena hampir seluruh bagian tubuhnya dapat dikonsumsi, termasuk tulangnya yang kaya mineral. Ikan teri kering memiliki keunggulan yang jarang dimiliki oleh ikan lain. Dalam 100 gram ikan teri kering, terkandung protein lebih dari 40 gram dan kalsium lebih dari 1.000 mg. Kandungan protein yang tinggi menjadikannya sumber asam amino esensial yang penting bagi pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Sementara itu, kalsium yang melimpah sangat bermanfaat untuk kesehatan tulang dan gigi serta mencegah penyakit seperti osteoporosis. Ikan teri juga mengandung lemak sehat berupa asam lemak tak jenuh, terutama omega-3, yang berperan dalam menjaga kesehatan jantung, fungsi saraf, dan daya tahan tubuh.

Penelitian telah dilakukan selama 6 bulan yang bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat. Pengujian kadar kalsium, protein, dan lemak dilakukan di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru. Serta rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 12 sampel (4 perlakuan 3 pengulangan) dengan O (Kontrol), A (perisa bubuk ikan teri kering dengan penambahan rempah 20%), B (perisa bubuk ikan teri kering dengan penambahan rempah 40%), C (perisa bubuk ikan teri kering dengan penambahan rempah 60%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan rempah yang berbeda memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar kalsium, protein, dan lemak. Perlakuan tanpa rempah-rempah (O) menghasilkan kadar kalsium tertinggi sebesar 1,61% diikuti oleh perlakuan A (1,47%), B (1,33%), dan C (1,25%). Untuk kadar protein, perlakuan O juga menunjukkan nilai tertinggi sebesar 67,25%, dan perlakuan A (57,43%), B (48,88%), serta C (38,61%). Sebaliknya, kadar lemak tertinggi diperoleh pada perlakuan C sebesar 3,05%, sedangkan perlakuan O memiliki kadar lemak terendah yaitu 1,99%.

## KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan rasa syukur dan puji kepada Allah Subhanahu Wata'ala karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini dengan baik. Laporan penelitian skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk menyelesaikan studi di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat serta sebagai wujud dari penerapan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kepada kedua orang tua tercinta, Abah Akhfri Aulia Nuddie dan Mama Misrohan sebagai bentuk penghormatan dan jawaban atas kepercayaan yang telah diberikan, serta atas cinta, kasih sayang, dan kesabaran yang tulus dalam membesarkan, merawat, dan mendukung saya baik secara moral maupun materiil. Terima kasih pula atas doa yang tiada henti dipanjatkan serta semangat dan harapan yang selalu diberikan selama saya menempuh pendidikan hingga akhirnya dapat menyelesaikan studi S1 pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Lambung Mangkurat. Allah Subhanahu Wata'ala senantiasa melimpahkan kemuliaan kepada Abah dan Mama di dunia maupun di akhirat.
2. Kepada Bapak Ir. Juhana Suhandi, M.P., selaku Ketua Pembimbing dan Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P., selaku Anggota Pembimbing, saya menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sedalam-dalamnya. Dengan penuh kesabaran, ketulusan, serta keikhlasan, Bapak dan Ibu telah membimbing, mengarahkan, serta memberikan berbagai saran dan masukan berharga sejak awal proses penelitian hingga penyusunan laporan skripsi ini. Setiap arahan, ilmu, dan pengalaman yang diberikan bukan hanya membantu dalam penyelesaian penelitian, tetapi juga menjadi bekal penting dalam pengembangan pengetahuan, sikap, dan keterampilan saya di bidang Teknologi Hasil Perikanan. Semoga segala kebaikan, perhatian, serta ketulusan Bapak dan Ibu senantiasa dibalas oleh Allah SWT dengan pahala yang berlipat ganda dan keberkahan di dunia maupun di akhirat.

3. Kepada Ibu Ir. Rabiatul Adawyah, M.P selaku dosen penguji, saya menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala masukan, kritik yang membangun, serta saran berharga yang diberikan selama proses ujian dan perbaikan laporan penelitian skripsi ini. Setiap arahan yang diberikan telah menjadi bekal penting bagi saya dalam memperbaiki kualitas penulisan sekaligus menambah wawasan keilmuan, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan lebih baik.
4. Teruntuk rekan-rekan seperjuangan selama masa perkuliahan, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala motivasi, dukungan, kebersamaan, serta pengalaman berharga yang telah kita lalui bersama. Setiap waktu yang dihabiskan bersama menjadi bagian penting dalam perjalanan akademik saya, baik dalam suka maupun duka. Saya juga sangat menghargai bantuan, perhatian, dan kebersamaan yang senantiasa diberikan khususnya selama proses penyusunan laporan skripsi ini. Semoga persahabatan dan silaturahmi yang telah terjalin dapat terus terjaga, serta menjadi kenangan indah yang tidak terlupakan.

Banjarbaru, September 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Teri ( <i>Stolephorus sp.</i> ).....	4
2.2. Perisa.....	7
2.3. Rempah Penyedap Rasa Ikan Teri ( <i>Stolephorus sp.</i> ).....	9
2.4. Rempah-Rempah .....	10
2.4.1. Bawang Merah.....	10
2.4.2. Bawang Putih.....	11
2.4.3. Lada .....	13
2.4.4. Cengkeh .....	14
2.5. Bumbu-Bumbu .....	16
2.5.1. Gula Putih .....	16
2.5.2. Garam .....	17
2.6. Kalsium.....	19
2.7. Lemak .....	20
2.8. Protein.....	20
2.9. Metode Spektrofotometer Serapan Atom (SSA/AAS) .....	21
2.10. Metode Kjeldahl .....	22
2.11. Metode Soxhlet.....	24
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	25
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	25
3.2. Alat dan Bahan.....	26
3.2.1. Alat.....	26
3.2.2. Bahan .....	26
3.3. Prosedur Penelitian .....	27
3.3.1. Mempersiapkan Peralatan.....	27
3.3.2. Mempersiapkan Bahan .....	27
3.3.3. Pengolahan Bubuk Ikan Teri Kering ( <i>Stolephorus sp.</i> ).....	27
3.3.4. Pencampuran Rempah .....	28
3.3.5. Pengolahan Rempah Instan Berbahan Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus sp.</i> ).....	29
3.4. Rancangan Penelitian.....	29
3.5. Hipotesis .....	30
3.6. Parameter Pengujian .....	30

3.6.1. Analisis Kalsium.....	30
3.6.2. Analisis Protein.....	32
3.6.3. Analisis Lemak .....	33
3.7. Analisis Data.....	34
3.7.1. Penyusunan dan Penyajian Data.....	34
3.7.2. Uji Homogenitas.....	35
3.7.3. Analisis Varian (ANOVA Satu Arah).....	36
3.7.4. Uji Lanjut (BNJ – Beda Nyata Jujur) .....	38
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
4.1. Hasil.....	39
4.1.1. Uji Kalsium.....	40
4.1.2. Uji Protein.....	42
4.1.3. Uji Lemak .....	43
4.2. Pembahasan .....	45
4.2.1. Kadar Kalsium Perisa Bubuk Ikan Teri Kering.....	45
4.2.2. Kadar Protein Perisa Bubuk Ikan Teri Kering.....	47
4.2.3. Kadar Lemak Perisa Bubuk Ikan Teri Kering .....	50
4.2.4. Rekapitulasi .....	52
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
5.1. Kesimpulan.....	53
5.2. Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Komposisi Gizi Ikan Teri Segar .....	5
2.2. Komposisi Gizi Ikan Teri Kering .....	6
3.1. Jadwal Rencana Kegiatan Penelitian .....	25
3.2. Peralatan untuk Membuat Rempah Instan Berbahan Ikan Teri Kering ( <i>Stolephorus sp.</i> ) .....	26
3.3. Bahan untuk Membuat Rempah Instan berbahan Ikan Teri kering ( <i>Stolephorus sp.</i> ) .....	26
3.4. Rancangan Penelitian .....	30
3.5. Penyusunan Data Penelitian .....	35
3.6. Uji Homogenitas .....	36
3.7. Analisis Keragaman .....	36
4.1. Hasil Pengujian Kadar Kalsium Pada Perisa Bubuk Ikan Teri Kering .....	40
4.2. <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA) Kadar Kalsium pada Perisa Bubuk Ikan Teri Kering dengan Presentase Penambahan Rempah-Rempah yang Berbeda .....	41
4.3. Hasil Uji Lanjut BNJ (Beda Nyata Jujur) Kalsium .....	41
4.4. Hasil Pengujian Kadar Protein Pada Perisa Bubuk Ikan Teri Kering .....	42
4.5. <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA) Kadar Protein pada Perisa Bubuk Ikan Teri Kering dengan Presentase Penambahan Rempah-Rempah yang Berbeda .....	42
4.6. Hasil Uji Lanjut BNJ (Beda Nyata Jujur) Protein .....	43
4.7. Hasil Pengujian Kadar Lemak Pada Perisa Bubuk Ikan Teri Kering .....	43
4.8. <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA) Kadar Lemak pada Perisa Bubuk Ikan Teri Kering dengan Presentase Penambahan Rempah-Rempah yang Berbeda .....	44
4.9. Hasil Uji Lanjut BNJ (Beda Nyata Jujur) Lemak .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Teri Segar ( <i>Stolephorus sp.</i> ).....	4
2.2. Ikan Teri Kering ( <i>Stolephorus sp.</i> ).....	5
2.3. Perisa Bubuk .....	8
2.4. Bawang Merah .....	10
2.5. Bawang Putih .....	12
2.6. Lada.....	13
2.7. Cengkeh .....	15
2.8. Gula Putih .....	17
2.8. Garam.....	18
2.10. Metode Spektrofotometer Serapan Atom (SSA/AAS).....	22
2.11. Metode Kjeldahl.....	23
2.12. Metode Soxhlet .....	24
3.1. Diagram Alir Pengolahan Bubuk Ikan Teri Kering ( <i>Stolephorus sp.</i> ) .....	28
3.2. Diagram Alir Pencampuran Bubuk Rempah.....	28
3.3. Diagram Alir Pengolahan Rempah Instan Berbahan Ikan Teri Kering ( <i>Stolephorus sp.</i> ) .....	29
4.1. Perisa Bubuk Ikan Teri Kering dengan Penambahan Rempah.....	39
4.2. Nilai Kadar Kalsium Perisa Bubuk Ikan Teri Kering dengan Presentase Penambahan Rempah-Rempah yang Berbeda.....	45
4.3. Nilai Kadar Protein Perisa Bubuk Ikan Teri Kering dengan Presentase Penambahan Rempah-Rempah yang Berbeda.....	48
4.4. Nilai Kadar Lemak Perisa Bubuk Ikan Teri Kering dengan Presentase Penambahan Rempah-Rempah yang Berbeda.....	50
4.5. Nilai Rekapitulasi Kadar Kalsium, Protein, dan Lemak pada Perisa Bubuk Ikan Teri Kering dengan Variasi Penambahan Rempah.....	52