

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) YANG BERBEDA
PADA PENGOLAHAN KUE AKAR PINANG TERHADAP UJI KADAR
PROTEIN DAN KADAR AIR



Oleh :

APRITA SISTIYAWANDA KARINA
2110711220001

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) YANG BERBEDA
PADA PENGOLAHAN KUE AKAR PINANG TERHADAP UJI KADAR
PROTEIN DAN KADAR AIR



Diajukan Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Pendidikan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh :

APRITA SISTIYAWANDA KARINA
2110711220001

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Substitusi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) yang Berbeda pada Pengolahan Kue Akar Pinang Terhadap Uji Kadar Protein dan Kadar Air
Nama : Aprita Sistiya Wanda Karina
NIM : 2110711220001
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 08 Mei 2025

Persetujuan Pembimbing

Pembimbing 1

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

Pembimbing 2

Ir. Hi. Siti Aisyah, M.S.
NIP. 19611215 198803 2 002

Penguji,

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

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT berkat Rahmat, Hidayah, dan Karunia-Nyalah, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi ini dengan judul “Substitusi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) yang Berbeda Pada Pengolahan Kue Akar Pinang Terhadap Uji Kadar Protein dan Kadar Air” dalam waktu yang telah ditentukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada program Strata-1 di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis menyampaikan rasa hormat, penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, bimbingan serta motivasi sehingga Laporan Skripsi ini dapat terselesaikan dengan sebaiknya. Oleh karena itu, penulis sampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Siswandi (Ayah) dan Ibu Kusniah Hariyati (Ibu) yang selalu memberikan doa, semangat, dukungan kepada penulis dari segi moril maupun materil dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak **Ir. Purnomo, M.P.** selaku Pembimbing I dan Ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.** selaku Pembimbing II yang telah dengan penuh kesabaran dan dedikasi memberikan waktu, tenaga, pemikiran, serta semangat dalam membimbing penulis. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan atas segala saran, kritik, arahan, dan petunjuk yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Ibu **Findya Puspitasari S.Pi, M.Si, Ph.D.** sebagai dosen penguji skripsi yang telah berkenan meluangkan waktu, masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini, serta doa dan semangat kepada penulis selama proses skripsi berlangsung.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium yang telah memberikan doa, saran, semangat, bantuan dan dukungan kepada penulis selama proses penelitian berlangsung hingga penyusunan skripsi ini.

5. Teman-teman semua atas nama Syarifah Nafhatus Sehroh, Iskarimah Atqia, Kaka Normah, S.Pi., dan teman-teman Teknologi Hasil Perikanan 2021 serta seluruh pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Penelitian Skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan skripsi ini. Akhir kata, semoga Laporan Skripsi ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Banjarbaru, April 2025

Penulis

RINGKASAN

APRITA SISTIYA WANDA KARINA (2110711220001), Substitusi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) yang Berbeda pada Pengolahan Kue Akar Pinang Terhadap Uji Kadar Protein dan Kadar Air. Dibimbing oleh bapak Ir. Purnomo, M.P., Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S. dan ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M. Si., Ph.D. selaku dosen penguji skripsi.

Kue akar pinang adalah salah satu cemilan khas Kalimantan selatan yang terbuat dari bahan tepung ketan yang kaya akan karbohidrat. Kue akar pinang adalah sejenis kue kering yang bentuknya mirip dengan akar pinang dengan tekstur renyah di luar, tetapi tidak terlalu keras, sehingga mudah dikunyah, biasanya kue akar pinang dijadikan cemilan di waktu lebaran.

Tujuan penelitian ini Menganalisis pengaruh substitusi daging ikan kembung pada kue akar pinang terhadap kadar protein dan kadar air, serta mendapatkan persentase yang optimal terhadap substitusi daging ikan kembung pada kue akar pinang sesuai SNI.

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata uji kadar protein kue akar pinang dengan substitusi daging ikan kembung yang berbeda dengan nilai tertinggi pada perlakuan B (persentase daging ikan kembung 30%) sebesar 14,94%. Kadar protein terendah ada perlakuan O (persentase daging ikan kembung 0% Kontrol) dengan rata-rata sebesar 10,33%.

Uji Kadar air menunjukkan nilai rata-rata uji kadar protein kue akar pinang dengan substitusi daging ikan kembung yang berbeda dengan nilai tertinggi pada perlakuan B (persentase daging ikan kembung 30%) sebesar 5,34%. Kadar protein terendah ada perlakuan O (persentase daging ikan kembung 0% Kontrol) dengan rata-rata sebesar 0,75%.

Berdasarkan hasil penelitian, substitusi daging ikan kembung sebesar 15% merupakan formulasi optimal dalam pengolahan kue akar pinang. Substitusi ini berpengaruh signifikan terhadap kadar protein dan kadar air. Perlakuan B (30%) menghasilkan kadar protein tertinggi sebesar 14,94%, sedangkan kadar air terendah sebesar 1,65% diperoleh pada perlakuan A (15%). Seluruh perlakuan memenuhi standar SNI 01-2973-1992 untuk kue kering, yaitu kadar protein minimal 5,0% dan kadar air maksimal 5,0%.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
RINGKASAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Kue Akar Pinang	4
2.2. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)	5
2.2.1. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)	5
2.3. Protein	6
2.4. Bahan Pembuatan Kue Akar Pinang.....	6
BAB 3. METODE PENELITIAN	10
3.1. Waktu dan Tempat.....	10
3.2. Alat dan Bahan	11
3.3. Prosedur Penelitian	11
3.4. Rancangan Penelitian.....	14
3.5. Hipotesis	14
3.6. Uji Parameter Penelitian	14
3.6.1. Uji Kimia (Kadar Air).....	14
3.6.2. Uji Kimia (Kadar Protein).....	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAAN	16
4.1. Hasil	16
4.1.1. Uji Kadar Protein	16
4.1.2. Uji Kadar Air	16
4.2. Pembahasan	17

4.2.1. Uji Kadar Protein	17
4.2.2. Uji Kadar Air	19
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	21
5.1. Kesimpulan	21
5.2. Saran	21

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Kue Akar Pinang	4
2.1. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)	5
3.1. Diagram Alir Pembuatan Kue Akar Pinang Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)	13
4.1. Kue Akar Pinang dengan Persentase Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>) yang Berbeda (O: 0%, A: 15%, B: 30%)	15
4.2. Grafik Kadar Protein	17
4.3. Grafik Kadar Air	19

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1.	Jadwal Penelitian..... 10
3.2.	Formula Kue Akar Pinang 12
4.1.	Hasil Perhitungan Kadar Protein Kue Akar Pinang dengan Subtitusi Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>) 15
4.2.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Protein Kue Akar Pinang dengan Subtitusi Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>) 16
4.3.	Uji BNJ Pada Perhitungan Anova Kadar Protein Kue Akar Pinang dengan Subtitusi Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>) 16
4.4.	Hasil Perhitungan Kadar Air Kue Akar Pinang dengan Subtitusi Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)..... 16
4.5.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Air Kue Akar Pinang dengan Subtitusi Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>) 16
4.6.	Uji BNJ Pada Perhitungan Anova Kadar Air Kue Akar Pinang dengan Subtitusi Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>)..... 17

