

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
KADAR PROTEIN DAN AIR PADA PEMPEK KULIT IKAN
TENGGERI (*Scomberomorus comersonii*)
DI UKM PEMPEK MARTAPURA**



**Oleh :
MUHAMMAD RAFI ZEYDDAN PRASETIYA
1910711210022**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
KADAR PROTEIN DAN AIR PADA PEMPEK KULIT IKAN
TENGGERI (*Scomberomorus comersonii*)
DI UKM PEMPEK MARTAPURA**



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

Oleh :

**MUHAMMAD RAFI ZEYDDAN PRASETIYA
1910711210022**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Kadar Protein dan Air Pempék Kulit Ikan Tenggiri
(*Scomberomorus comersonii*) Di UKM Pempék
Martapura
Nama : Muhammad Rafi Zeyddan Prasetya
NIM : 1910711210022
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 24 Desember 2024

PERSTUJUAN PEMBIMBING,


Pembimbing 1

Pembimbing 2


Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si
NIP.19680311 199402 2 001


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

Penguji

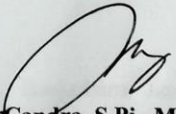

Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP. 19811213 200301 2 003

Mengetahui,


Dekan Fakultas Perikanan dan
Kelautan

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan


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


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 “Kadar Protein dan Air Pempek Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus comersonii*) Di UKM Pempek Martapura”

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 **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.** selaku ketua dosen pembimbing skripsi dan ibu **Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P.** selaku anggota dosen pembimbing skripsi dan dosen pembimbing akademik atas segala bimbingan, arahan, dan saran yang telah diberikan selama perkuliahan.
2. Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D.** 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 Bapak Daniar Arie Bagoes Prasetyo dan ibu Nuniek Noorhafivah serta keluarga saya yang selalu mendoakan, memberikan kasih sayang, dukungan, nasihat, dan saran yang tak terhingga.
5. Teman-teman yang sudah berkontribusi besar selalu membantu dalam kondisi apapun serta seluruh pihak yang telah berpartisipasi dalam memberikan bantuan, dukungan, dan semangat.
6. 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, Januari 2025

Penulis

RINGKASAN

Muhammad Rafi Zeyddan Prasetya (1910711210022), Kadar Protein dan Air Pempek Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus comersonii*) Di UKM Pempek Martapura. Dibimbing oleh Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP. MSi selaku ketua pembimbing skripsi dan Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P selaku anggota pembimbing skripsi.

Pempek adalah makanan yang banyak mengandung protein, terutama protein hewani yang bersumber dari ikan. Pempek merupakan makanan tradisional masyarakat Palembang berbahan dasar daging ikan giling dan tepung tapioka. Pempek diolah dengan beberapa tahapan yaitu penggilingan daging ikan, pencampuran bahan, pembentukan, dan pemasakan pempek. Pempek memiliki gizi seperti protein, lemak, dan karbohidrat yang berasal dari ikan dan tepung tapioka.

Penelitian uji kimia kadar protein, dan kadar air pada pempek kulit perlu dilakukan untuk mengetahui bagaimana pengaruh antar perlakuan sampel yang berbeda terhadap kandungan protein, dan air.

Tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar protein dan kadar air dari pempek kulit produksi UKM Martapura, yaitu pempek yang baru selesai dibuat atau tanpa penyimpanan beku dan direbus 1 kali; pempek disimpan beku dalam *freezer* 1 kali dan perebusan 2 kali; serta pempek disimpan beku dalam *freezer* 2 kali dan perebusan 3 kali terhadap uji kimia kadar protein, kadar air. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Penentuan sampel penelitian dengan menggunakan *purposive sampling*. Metode *purposive sampling* adalah penarikan sampel yang dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan agar tujuan penelitian dapat tercapai secara optimal. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 6 sampel (3 perlakuan dengan 2 kali pengulangan), dengan Sampel A: Pempek kulit tanpa dibekukan, direbus, Sampel B: Pempek kulit dibekukan 1 kali, direbus ke 2 kali, dan Sampel C: Pempek kulit dibekukan 2 kali, direbus ke 3 kali. Perlakuan berulang, yaitu pembekuan dan perebusan berulang pada pempek kulit ikan tenggiri berpengaruh nyata terhadap kadar protein tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air pempek kulit ikan tenggiri. Berdasarkan hasil penelitian, perlakuan C (pempek kulit ikan tenggiri dibekukan ke 2 kali, direbus ke 3 kali) masih memenuhi standar SNI.

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Pempek Kulit	4
2.2. Bahan Tambahan Pada Pembuatan Pempek Kulit.....	5
2.2.1. Tepung Tapioka.....	5
2.2.2. Garam	6
2.2.3. Bawang Putih	6
2.2.4. Penyedap Rasa.....	7
2.2.5. Telur	7
2.3. Uji Protein dan Kadar Air	7
BAB 3. METODE PENELITIAN	9
3.1. Waktu dan Tempat	9
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	9
3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	10
3.4. Rancangan Penelitian	10
3.5. Hipotesis.....	11
3.6. Parameter Penelitian	11
3.7. Analisis Data	13
BAB 4. METODE PENELITIAN	17
4.1. Hasil	17
4.1.1. Kadar Protein	17
4.1.2. Kadar Air	18
4.2. Pembahasan.....	19
4.2.1. Kadar Protein.....	19
4.2.2. Kadar Air	20
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	22
5.1. Kesimpulan	22
5.2. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1. Waktu dan Tahapan Kegiatan Penelitian	9
3.2. Pengamatan Penelitian	13
3.3. Uji Homogenitas	14
3.4. Analisis Sidik Ragam	15
4.1. Data Uji Kimia Pempek Kulit Ikan Tenggiri	17
4.2. Hasil Uji Kadar Protein (%) Pempek Kulit Ikan Tenggiri	17
4.3. Analisis Keragaman Kadar Protein Pempek Kulit Ikan tenggiri.....	18
4.4. Hasil Uji BNJ Kadar Protein Pempek Kulit Ikan Tenggiri	18
4.5. Hasil Uji Kadar Air (%) Pempek Kulit Ikan Tenggiri	19
4.6. Analisis Keragaman Kadar Air Pempek Kulit Ikan Tenggiri.....	19

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Pempek Kulit Ikan Tenggiri (Sumber: Foto Pribadi).....	4
4.1. Kadar Protein Pempek Kulit Ikan Tenggiri.....	20
4.2. Kadar Air Pempek Kulit Ikan Tenggiri	21

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Dokumentasi Penelitian dan Proses Pengolahan Pempek.....	26
2.	Laporan Hasil Analisis Laboratorium.....	29
3.	SK Pembimbing Skripsi.....	30
4.	SK Ujian Skripsi.....	33
5.	Lembar Kendali Konsul.....	34

