

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI BUBUK IKAN TERI MEDAN (*Stolephorus tri*)
PADA PENGOLAHAN KUE TELUR GABUS TERHADAP
ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN



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

Oleh :
EMILLIA
2110711320014

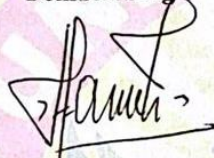
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2025

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (*Stolephorus tri*) pada Pengolahan Kue Telur Gabus Terhadap Organoleptik dan Kadar Protein.
Nama : Emillia
NIM : 2110711320014
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal : 10 Juli 2025

Persetujuan Pembimbing

Pembimbing 1



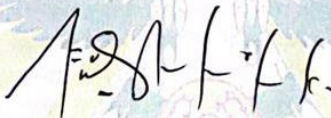
Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.
NIP.19611215 198803 2 002

Pembimbing 2



Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP.
NIP. 19630808 198903 2 002

Penguji



Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D
NIP. 19811213 20050 2 003

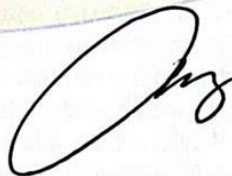
Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

Koordinator Program Studi



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

RINGKASAN

Emillia (2110711320014) Pengaruh Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (*Stolephorus Tri*) pada Pengolahan Kue Telur Gabus Terhadap Organoleptik dan Kadar Protein. Dibimbing oleh ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. Dan Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P sebagai ketua dan anggota dari tim pembimbing.

Kue telur gabus merupakan kue tradisional Indonesia, berbentuk kecil kembang panjang, berwarna kuning keemasan, memiliki tekstur yang halus, tidak pecah serta berasa gurih dan renyah (Ramadhani, 2017). Kue ini terbuat dari bahan utama yaitu tepung tapioka, telur dan tambahan keju. Jenis makanan ringan ini memiliki ciri khas tekstur renyah, permukaan halus dan rasa yang gurih. Tapioka dan telur menjadi bahan utama dalam pembuatan kue telur gabus. Dalam pembuatan kue ini menggunakan telur yang cukup banyak terutama kuningnya. Kue ini memiliki rasa yang gurih sehingga banyak diminati oleh masyarakat dari segala usia. Kue telur gabus adalah makanan ringan yang dikonsumsi di luar jadwal makan utama sebagai penunda lapar (Permana, 2014). Penggunaan ikan teri medan dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk setengah jadi berupa bubuk ikan teri medan. Bubuk ikan teri medan dapat dijadikan bahan dalam berbagai macam pembuatan produk makanan. Diharapkan masyarakat akan lebih menyukai makanan tersebut, dan pemanfaatan ikan teri medan kering sebagai alternatif pilihan gizi dapat menambah variasi dalam jenis makanan berbahan dasar ikan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi bubuk ikan teri Medan (*Stolephorus tri*) terhadap karakteristik organoleptik (kenampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur) serta kadar protein pada kue telur gabus. Dalam penelitian ini, tepung tapioka disubstitusi dengan bubuk ikan teri Medan pada empat level perlakuan: 0%, 5%, 10%, dan 15%.

Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali ulangan. Uji organoleptik dilakukan dengan metode uji hedonik skala 1–9 oleh panelis tidak terlatih, sedangkan kadar protein dianalisis menggunakan metode Kjeldahl. Data diuji menggunakan uji tanda dan ANOVA.

Data diuji menggunakan uji organoleptik dengan metode uji hedonik skala 1-9 oleh panelis tidak terlatih. Sedangkan kadar protein dianalisis menggunakan metode Kjeldahl, uji tanda dan ANOVA.

Substitusi bubuk ikan teri medan pada pengolahan kue telur gabus berpengaruh nyata terhadap kadar protein dan sebagian parameter organoleptik seperti kenampakan dan warna, namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma, rasa, dan tekstur. Semakin tinggi tingkat substitusi bubuk ikan teri, maka kadar protein dalam kue meningkat secara signifikan. Formula terbaik dalam pengolahan kue telur gabus berdasarkan hasil uji organoleptik dan kadar protein adalah formula B (substitusi bubuk ikan teri medan sebesar 10%). Formula ini mampu memberikan tingkat kesukaan yang baik dari panelis dan peningkatan kandungan protein tanpa menurunkan mutu sensoris produk secara keseluruhan. Hal ini sesuai dengan standar SNI 01-2973-2011.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi yang disusun sebagaimana mestinya dengan judul “Pengaruh Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (*Stolpehorus tri*) pada Pengolahan Kue Telur Gabus Terhadap Organoleptik dan Kadar Protein” ini disusun sebagaimana mestinya. 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 , Universitas Lambung Mangkurat serta salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi sebagai dharma Pendidikan.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orangtua saya Bapak Bahrun dan Ibu Arbainah yang telah memberikan dukungan yang sangat-sangat besar sehingga saya bisa sampai dititik ini dan berkat kasih sayang mereka juga saya bisa bertahan menyelesaikan Pendidikan S1 Program Studi Teknologi Hasil Perikanan di Universitas Lambung Mangkurat. Semoga Allah senantiasa memuliakan kalian baik di dunia dan diakhirat.
2. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah,. MS dan ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP selaku ketua dan anggota dari tim pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran dalam perencanaan dan penyelesaian segala urusab pada laporan penelitian skripsi ini, sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D sebagai dosen penguji atas segala masukan kritik dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi.
4. Saudari saya, Laila Norhayati dan Eni Lian Nur yang selalu mendukung serta memberikan semangat do'a dan motivasi.
5. Teman-teman saya, Amelia azizah Ahmad, Linda Astuti, Silvina rahmawati, Shafa Azizah Indraqila, Nurlita Tadzllila Wijayanti, Wanda Aziza, Anisa Ramadhani, Amanda Elsi Luvi Levina yang membantu secara langsung maupun tidak lansung, terutama orang terkasih saya Muhammad Zaki Hasan, terimakasih

atas segala bantuan, waktu, dukungan dan kebaikan yang telah diberikan dalam setiap proses pembuatan laporan skripsi ini serta memberikan semangat. Semoga kebaikan yang kalian berikan dapat dibalas oleh Allah SWT.

6. Terakhir, terima kasih kepada Wanita sederhana yang memiliki Impian besar, namun terkadang sulit dimengerti isi kepalanya, yaitu penulis diriku sendiri. Emillia. Terima kasih telat berusaha keras untuk meyakinkan dan menguatkan diri sendiri bahwa kamu dapat menyelesaikan studi ini sampai selesai. Berbahagialah selalu dengan dirimu sendiri. Emillia. Rayakan kehadiranmu sebagai berkah di mana pun kamu menjejakkan kaki. Jangan sia-siakan usaha dan do'a yang selalu kamu langitkan. Allah SWT sudah merencanakan dan memberikan porsi terbaik untuk perjalanan hidupmu. Semoga langkah kebaikan selalu menyertaimu, dan semoga Allah selalu meridhoi setiap langkahmu serta menjagamu dalam lindungan-Nya. Aamiin.

Banjarbaru, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan dan Manfaat	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kue Telur Gabus	5
2.2. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Teri Medan Kering (<i>Stolephorus tri</i>).....	8
2.3. Bahan-Bahan Pembuatan Kue Telur Gabus.....	10
2.4. Syarat Mutu Kue Kering.....	12
2.5. Uji Hedonik	12
2.6. Uji Kimiawi	13
BAB 3. METODE PENELITIAN	15
3.1. Waktu dan Tempat	15
3.2. Alat dan Bahan.....	15
3.3. Formula Pembuatan Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	16
3.4. Pembuatan Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	16
3.5. Prosedur Pembuatan Kue Telur Gabus dengan Substitusi Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>) dalam Bentuk Diagram.....	17
3.6. Rancangan Penelitian.....	18
3.7. Hipotesis	19
3.8. Parameter Pengujian	19
3.8.1. Uji Hedonik /UjiKesukaan	19
3.8.2. Uji Kimiawi.....	20

3.9. Analisis Data.....	21
3.9.1. Uji Tanda	21
3.9.2. Uji Anova (<i>Analysis of variace</i>)	21
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1. Hasil	26
4.1.1. Uji Hedonik/Uji Kesukaan.....	27
4.1.2. Kadar Protein	34
4.2. Pembahasan.....	37
4.2.1. Uji Hedonik/Uji Kesukaan.....	37
4.2.2. Uji Kimiawi.....	45
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1. Kesimpulan.....	47
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kelebihan dan Manfaat Ikan Teri Medan Kering (<i>Stolephorus tri</i>)	7
2.2. Kandungan Gizi Ikan Teri Medan Kering (<i>Stolephorus Tri</i>) Per 100 Gram	10
2.3. Syarat Mutu Kue Kering SNI 01-2973-2011	12
3.1. Jadwal Rencana Penelitian.....	15
3.2. Formula Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	16
3.3. Data Pengamatan Setiap Variabel	22
3.4. Uji Homogenitas	23
3.5. Analisis Keragaman	24
4.1. Hasil Uji Hedonik Kenampakan Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	27
4.2. Hasil Uji Tanda Kenampakan Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	28
4.3. Hasil Uji Hedonik Warna Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	29
4.4. Hasil Uji Tanda Warna Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	30
4.5. Hasil Uji Hedonik Aroma Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	31
4.6. Hasil Uji Tanda Aroma Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	31
4.7. Hasil Uji Hedonik Rasa Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	32
4.8. Hasil Uji Tanda Rasa Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	33
4.9. Hasil Uji Hedonik Tekstur Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	33
4.10. Hasil Uji Tanda Tekstur Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	34

Nomor	Halaman
4.11. Hasil Uji Homogenitas Kadar Protein Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	35
4.12. Hasil Analisis Keragaman Kadar Protein Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>)	35
4.13. Hasil Hitung BNJ	36

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Kue Telur Gabus.....	5
2.2. Ikan Teri Medan Kering (<i>Stolephorus tri</i>).....	9
3.1. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	17
3.2. Diagram Alir Prosedur Pembuatan Kue Telur Gabus	18
4.1. Hasil Penelitian Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	26
4.2. Rata-rata Nilai Uji Hedonik Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>)	37
4.3. Rata-rata Nilai Uji Hedonik Kenampakan Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>).....	38
4.4. Rata-rata Nilai Uji Hedonik Warna Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>)	39
4.5. Rata-rata Nilai Uji Hedonik Aroma Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>)	41
4.6. Rata-rata Nilai Uji Hedonik Rasa Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>)	42
4.7. Rata-rata Nilai Uji Hedonik Tekstur Kue Telur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>)	44
4.8. Rata-rata Kadar Protein kue elur Gabus dengan Substitusi Bubuk Ikan Teri Medan (<i>Stolephorus tri</i>)	45

