

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELIS TERHADAP PRODUK OLAHAN
BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius sp*) DENGAN KOMPOSISI
DAGING YANG BERBEDA



Oleh :
YOGA PANGESTU
1910711310006

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENERIMAAN PANELIS TERHADAP PRODUK OLAHAN
BAKSO IKAN PATIN (*Pangasius sp*) DENGAN KOMPOSISI
DAGING YANG BERBEDA



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

Oleh :

YOGA PANGESTU
1910711310006

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Laporan Penelitian skripsi Penerimaan Panelis Terhadap Produk Olahan Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp*) Dengan komposisi daging yang berbeda.
Nama : Yoga Pangestu
NIM : 1910711310006
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi :

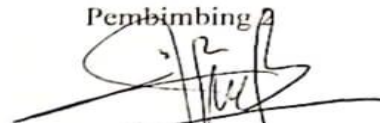
Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



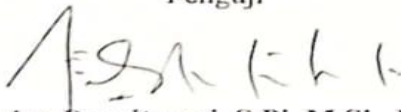
Ir. Purnomo, M.P.
NIP. 19640718 198903 1 002

Pembimbing 2



Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P.
NIP. 19680820199702 2 001

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



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

RINGKASAN

YOGA PANGESTU (1910711310006), Penerimaan Panelis Terhadap Produk Olahan Bakso ikan Patin (*Pangasius sp*) dengan Komposisi Daging Yang Berbeda Di bawah bimbingan Bapak Ir. Purnomo, M.P sebagai ketua dan Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P. sebagai anggota tim pembimbing serta Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD sebagai dosen Penguji.

Diversifikasi pengolahan komoditi perikanan yang diharapkan mampu memanfaatkan sumber daya perikanan menjadi optimal dan meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi ikan. Salah satu bentuk produk diversifikasi perikanan yang diharapkan akan mampu meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat ialah bakso ikan. Bakso ikan merupakan salah satu jenis produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging ikan yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lain, dibentuk bulatan, dan selanjutnya direbus. Bakso adalah makanan yang populer di Indonesia, biasanya dibuat dari daging sapi. Namun, ikan patin memiliki potensi besar sebagai bahan baku alternatif karena kandungan protein yang tinggi dan ketersediaannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi pengolahan bakso ikan patin dengan menggunakan panelis sebagai.

Tujuan penelitian ini, yaitu: Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi penambahan daging ikan patin yang berbeda pada produk bakso ikan patin terhadap penerimaan Panelis. Adapun Kegunaan dari penelitian ini untuk mengoptimalkan komposisi penambahan daging ikan patin yang menghasilkan produk bakso ikan berbahan ikan patin dan disukai oleh panelis.

Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium pengolahan hasil perikanan ULM. Penelitian ini terdiri dari 3 perlakuan yakni perlakuan A = bakso dengan komposisi daging ikan patin sebanyak 75 gram dan tapioka 75 gram (1:1), perlakuan B = bakso dengan komposisi daging ikan patin sebanyak 150 gram dan tapioka 75 gram (2:1) , perlakuan C = bakso dengan komposisi daging ikan patin sebanyak 225 gram dan tapioka 75 gram (3:1).

Pengolahan bakso ikan patin dengan komposisi daging yang berbeda memiliki spesifikasi aroma, rasa, tekstur, dan warna. Komposisi bakso ikan patin terpilih pada penelitian ini adalah Komposisi bakso ikan patin dengan kandungan daging dan tapioka 1:1 dengan nilai aroma 4,95 (netral), warna 5.9 (agak suka), rasa 5,8 (agak suka), dan tekstur 5,45 (agak suka)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa berkat-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Skripsi ini disusun sebagaimana mestinya. Maksud dari penulisan Laporan Skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada ketua, anggota, dan penguji pembimbing Bapak Ir. Purnomo MP., Ibu In Khusnul Khotimah, S.Pi., MP dan Ibu Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si., Ph.D. Sebagai Penguji atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah diberikan selama penulisan Laporan Skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penyusunan Laporan Skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, perlu adanya kritik dan saran yang membangun demi kebaikan dan kesempurnaan Laporan Skripsi ini. Semoga Laporan Skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Banjarbaru, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Kegunaan Penelitian.....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Ikan patin (<i>Pangasius sp</i>).....	3
2.2. Kandungan Gizi Ikan patin.....	4
2.3. Bakso Ikan patin.....	4
2.4. Tepung Tapioka.....	5
2.5. Bawang Putih.....	5
2.6. Garam.....	6
2.7. Lada.....	7
2.8. Es Batu.....	7
2.9. Putih Telur.....	7
BAB 3. METODE PENELITIAN	8
3.1. Waktu dan Tempat.....	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Prosedur Penelitian.....	9
3.4. Komposisi Bakso.....	10
3.5. Perlakuan Penelitian.....	11
3.6. Parameter Penelitian.....	11
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1. Hasil.....	14
4.1.1. Uji Organoleptik.....	14
4.2. Pembahasan.....	19
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	25
5.1. Kesimpulan.....	25
5.2. Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	