

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PERSENTASE DAGING IKAN LELE (*Clarias gariepinus*)
YANG BERBEDA TERHADAP ANALISIS PROKSIMAT AMPLANG



Oleh :
FIRDHA RURALISA
2010711220013

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PERSENTASE DAGING YANG BERBEDA TERHADAP
ANALISIS PROKSIMAT AMPLANG IKAN LELE (*Clarias gariepinus*)



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

Oleh :
FIRDHA RURIALISA
2010711220013

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

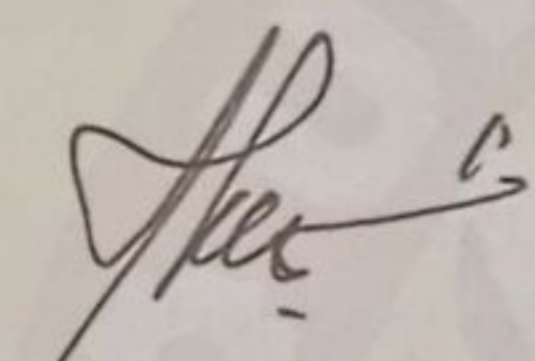
LEMBAR PENGESAHAN

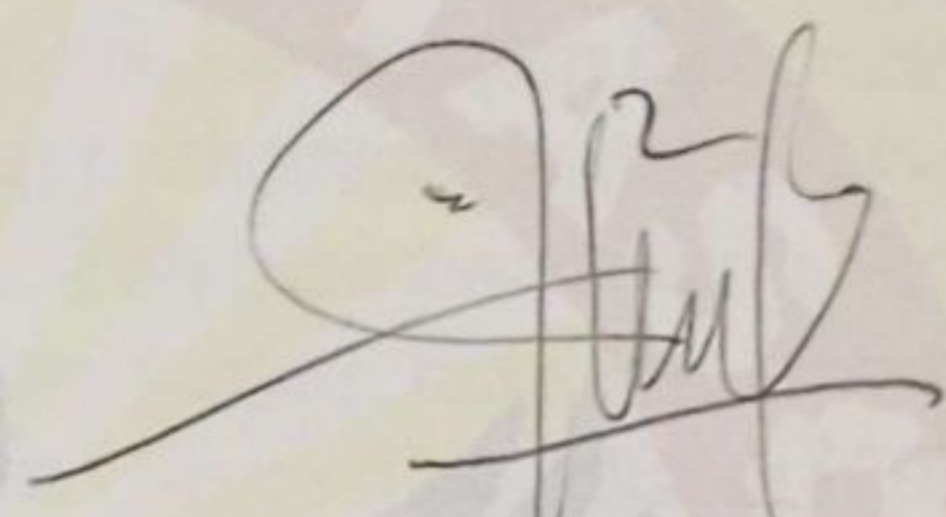
Judul : Pengaruh Persentase Daging Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) yang Berbeda terhadap Analisis Proksimat Amplang
Nama : Firdha Rurialisa
NIM : 2010711220013
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian : 20 Desember 2024

Disetujui Oleh:

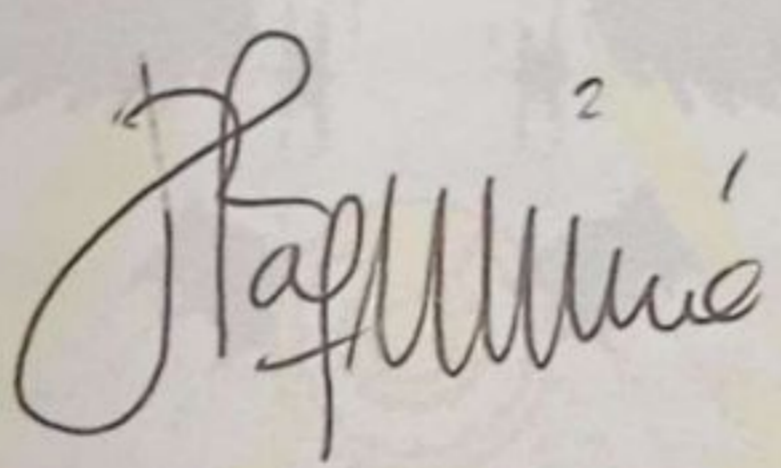
Pembimbing 1

Pembimbing 2


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


Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., MP
NIP. 19680820 199702 2 001


Penguji

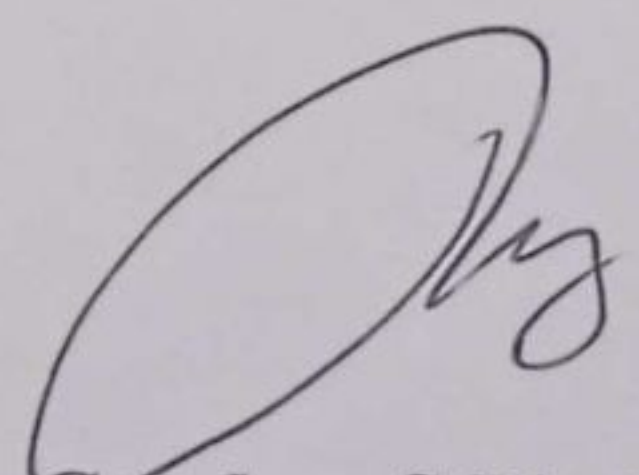

Hafni Rahmawati, S. Pi., M. Sc
NIP. 19810603 200312 2002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan
Ilmu Kelautan

Koordinator Program Studi


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


Candra, S.Pi., M.Si
NIP. 197710172005 011001

RINGKASAN

FIRDHA RURIALISA (2010711220013). Pengaruh Persentase Daging yang Berbeda terhadap Analisis Proksimat Amplang Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Dibimbing oleh Ibu Hj. Agustiana, selaku ketua pembimbing, Ibu Iin Khusnul Khotimah, sebagai anggota pembimbing serta Ibu Hafni Rahmawati, selaku dosen penguji skripsi.

Kerupuk amplang adalah produk olahan hasil perikanan yang melalui proses penggorengan. Amplang memiliki bentuk panjang atau lonjong dan dikenal dengan cita rasa yang gurih serta enak. Ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan amplang adalah ikan tenggiri, ikan belida, atau ikan bandeng. Penggunaan ikan lele (*Clarias gariepinus*) sebagai bahan baku amplang dapat menjadi alternatif yang lebih ekonomis dibandingkan dengan ikan tenggiri yang harganya lebih mahal. Ikan lele lebih mudah didapatkan dan memiliki daging berwarna putih sehingga memungkinkan menjadi bahan baku bermacam-macam olahan.

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis kandungan dan mempelajari pengaruh perbedaan persentase daging terhadap uji proksimat (kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein) amplang ikan lele. Tahapan awal dari penelitian ini dimulai dengan menyiangi ikan lele, menghaluskan daging ikan lele, membumbui daging ikan lele, menimbang daging ikan lele sesuai dengan perlakuan (50%, 75%, dan 100%), dan pelayuan daging ikan lele menggunakan *freezer*. Setelah dua hari, kemudian ditambahkan tepung tapioka kedalam daging ikan lele dan diadon hingga kalis. Adonan yang sudah kalis dibentuk dan dipotong $\pm 3,5$ cm. Selanjutnya adonan digoreng hingga matang. Amplang ikan lele yang sudah matang kemudian dilakukan uji proksimat (kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein)

Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan dan 3 ulangan dengan parameter uji analisis kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA). Hasil analisis proksimat amplang ikan lele menunjukkan kadar air berkisar 3,46% - 3,19%, kadar abu 3,14% - 7,08%, kadar lemak 20,25% - 22,09%, dan kadar protein 7,31% - 10,88%. Hasil perhitungan ANOVA amplang ikan lele menunjukkan persentase daging yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar lemak dan kadar protein, berpengaruh sangat nyata terhadap kadar abu, dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air. Amplang ikan lele memiliki beberapa parameter yang menunjukkan kesesuaiannya dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 7762:2013. Kadar air amplang ikan lele tidak melebihi batas maksimum 4,0%, dan kadar lemaknya juga sesuai dengan SNI, yaitu tidak melebihi 35,0%. Selain itu, kadar protein amplang ikan lele memenuhi standar minimum SNI, yaitu minimal 7,0%. Namun, kadar abu amplang ikan lele melebihi batas maksimum yang ditetapkan, yaitu 5,0%, sehingga produk ini belum sepenuhnya memenuhi standar SNI.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat hidayah dan rahmat-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul "Pengaruh Persentase Daging yang Berbeda terhadap Analisis Proksimat Amplang Ikan Lele (*Clarias gariepinus*)".

Adapun tujuan dari penulisan laporan penelitian 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 yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP, selaku ketua pembimbing dan Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., MP, selaku anggota pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama penelitian hingga penulisan laporan ini.
2. Ibu Hafni Rahmawati, S. Pi., M. Sc, sebagai dosen penguji atas segala masukan dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi ini.
3. Bapak Candra, S.Pi., M.Si, selaku ketua program studi Teknologi Hasil Perikanan.
4. Seluruh dosen pengajar, analis laboratorium, dan tenaga kependidikan yang selalu memberikan arahan sehingga perkuliahan saya berjalan dengan lancar.
5. Orang tua saya Bapak Namri Ade Candra dan Ibu Masliah beserta adik-adik saya yang memberikan banyak dukungan berupa do'a, materi, tenaga, dan sumber semangat dalam pengerjaan laporan skripsi ini.
6. Pasangan saya Muhammad Ervan Ariya Ramadani yang selalu memberikan dorongan agar terus semangat untuk menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini.
7. Sahabat dan teman dekat saya Desy Kusuma Dewi, Amelia Dias Natasha Dewi, Alya Rizky Ernandi, Putri Inayaha, dan Hairunikmah yang sangat banyak membantu dari awal proses penelitian hingga akhir pengerjaan skripsi ini
8. Diri saya sendiri yang sudah terus berjuang dan pantang menyerah sehingga dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini hingga tuntas.

9. Seluruh teman-teman angkatan 2020 yang telah membantu dalam proses penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan baik dalam tata bahasa dan cara penulisannya. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati kiranya koreksi dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak khususnya para pembaca sangat saya harapkan demi kesempurnaan penulisan ini. Akhir kata, semoga laporan penelitian skripsi ini dapat bermanfaat bagi saya sebagai penulis dan bagi para pembaca.

Banjarbaru, 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>)	3
2.2. Amplang	5
2.3. Analisis Proksimat	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat	13
3.2. Alat dan Bahan	13
3.3. Prosedur Pengolahan Amplang Ikan Lele	14
3.4. Rancangan Penelitian	17
3.5. Hipotesis	17
3.6. Parameter Penelitian	18
3.7. Prosedur Analisis	18
3.8. Analisis Data	20
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Hasil	24
4.1.1. Kadar Air	25
4.1.2. Kadar Abu	26
4.1.3. Kadar Lemak	2

4.1.4. Kadar Protein	29
4.2. Pembahasan.....	31
4.2.1. Kadar Air.....	31
4.2.2. Kadar Abu	32
4.2.3. Kadar Lemak.....	33
4.2.4. Kadar Protein	35
4.2.5. Rekapitulasi Hasil Penelitian	36
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1. Kesimpulan	37
5.2. Saran.....	37
DAFTAR ISI.....	138
LAMPIRAN.....	413

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Kandungan Gizi Ikan Lele	4
2.2.	SNI Amplang Ikan	6
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian	13
3.2.	Formulasi Ampang Lele.....	17
3.3.	Pengamatan Penelitian	20
3.4.	Tabulasi Uji Homogenitas.....	20
3.5.	Analisis Keragaman	21
4.1.	Hasil Perhitungan Kadar Air Amplang Lele.....	25
4.2.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Air Amplang Lele	25
4.3.	Hasil Perhitungan Kadar Abu Amplang Lele	26
4.4.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Abu Amplang Lele.....	26
4.5.	Hasil Uji Duncan Perhitungan Kadar Abu Amplang Lele.....	27
4.6.	Hasil Perhitungan Kadar Lemak Amplang Lele	27
4.7.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Lemak Amplang Lele	28
4.8.	Hasil Uji BNT pada Perhitungan Kadar Lemak Amplang Lele.....	29
4.9.	Hasil Perhitungan Kadar Protein Amplang Lele	29
4.10	Hasil Perhitungan Anova Kadar Protein Amplang Lele	30
4.11	Hasil Uji BNJ pada Perhitungan Kadar Protein Amplang Lele	30
4.12	Rekapitulasi Hasil Penelitian	36

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>).....	3
2.2.	Amplang Ikan Komersial	5
2.3.	Tapioka.....	7
2.4.	Garam	8
2.5.	Gula	8
2.6.	Bawang Putih	9
2.7.	Soda Kue	10
3.1.	Diagram Alir Pengolahan Amplang Lele.....	16
4.1.	Amplang Ikan Lele dengan Persentase Daging yang Berbeda	24
4.2.	Grafik Kadar Air Amplang Ikan Lele	31
4.3.	Grafik Kadar Abu Amplang Ikan Lele	32
4.4.	Grafik Kadar Lemak Amplang Ikan Lele	34
4.5.	Grafik Kada Protein Amplang Ikan Lele	35

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Hasil Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Lemak, dan Kadar Protein Amplang Ikan Lele dengan Persentase Daging yang Berbeda	38
2.	Hasil Uji Kadar Air Amplang Ikan Lele dengan Persentase Daging yang Berbeda.....	39
3.	Hasil Uji Kadar Abu Amplang Ikan Lele dengan Persentase Daging yang Berbeda.....	41
4.	Hasil Uji Kadar Lemak Amplang Ikan Lele dengan Persentase Daging yang Berbeda.....	44
5.	Hasil Uji Kadar Protein Amplang Ikan Lele dengan Persentase Daging yang Berbeda.....	47
6.	Dokumentasi Penelitian	50