

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH KONSENTRASI BAWANG PUTIH (*Allium sativum L*)
TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK SEPAT RAWA
(*Trichogaster trichopterus*) KERING



Oleh
AMBERI
1810711210005

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
BANJARBARU
2023

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH KONSENTRASI BAWANG PUTIH (*Allium sativum L*)
TERHADAP ORGANOLEPTIK SEPAT RAWA
(*Trichogaster trichopterus*) KERING



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi Pada
Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat

Oleh
AMBERI
1810711210005

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
BANJARBARU
2023

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativum*
L.) Terhadap Nilai Organoleptik Sepat Rawa
(*Trichogaster trichopterus*) Kering.

Nama : Amberi

NIM : 1810711210005


Fakultas : Perikanan dan Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan


Tanggal Ujian Skripsi : 6 Maret 2023

Persetujuan,


Pembimbing 1


IR. PURNOMO, MP.
NIP. 19640718 198903 1 002

Pembimbing 2


DR. IR. HJ. AGUSTIANA, MP
NIP. 19630808 198903 2 002

Penguji

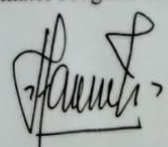

IR. JUHANA SUHANDA, MP
NIP. 19621229 198903 1 002

Mengetahui,



DR. IR. HJ. AGUSTIANA, M.P
NIP. 196308081989032002

Koordinator Program Studi


IR. HJ. SITI AISYAH, M.S
NIP. 196112151988032002

**PENGARUH KONSENTRASI BAWANG PUTIH (*Allium sativum L*)
TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK SEPAT RAWA (*Trichogaster
trichopterus*) KERING**

THE EFFECT OF GARLIC (*Allium sativum L*) CONCENTRATION ON THE
ORGANOLEPTIK VALUE OF DRY SWAMP
SEAT (*Trichogaster trichopterus*)

Amberi¹, Purnomo¹, Agustiana¹,

¹Prodi THP FPK ULM, Jl A. Yani km 36.5, Banjarbaru, KalSel, Indonesia

*E-mail: amberiberi232@gmail.com

Abstract. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi yang terbaik terhadap penerimaan penilaian organoleptik ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) kering. Perlakuan yang digunakan pada penelitian ini terdiri atas 4 perlakuan yaitu uji tanda penambahan bawang putih dengan konsentrasi berbeda dengan rincian sebagai berikut: 0 = Tanpa penambahan bawang putih (kontrol); A = 2,5%, ; B = 5 %; C = 7,5% Penambahan bawang putih dengan 2,5% Garam dan Ikan sepat rawa sebanyak 1 kg. parameter penelitian ini menggunakan uji organoleptik dengan menggunakan *score sheet* uji hedonik yang merupakan pengujian dalam analisa sensori. Berdasarkan hasil analisis data organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa antar perlakuan tidak berbeda nyata jadi didalam penelitian ini disimpulkan pemberian konsentrasi bawang putih (*Allium sativum L*) O (2,5%), A (2,5%), B (5%), dan C (7,5%) tidak mempengaruhi terhadap nilai organoleptik ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) kering.

Keywords: pengaruh konsentrasi, sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*), bawang putih (*Allium sativum L*).

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya maka penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul “Pengaruh Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativum L*) Terhadap Nilai Organoleptik sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) kering.

Penelitian skripsi ini dibuat sebagai salah satu untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat.

Penyelesaian laporan skripsi ini tidak lepas dari masukan, bimbingan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. Purnomo, MP selaku ketua pembimbing dan ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, MP selaku anggota pembimbing yang telah banyak memberikan saran, masukan serta bimbingan yang telah diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.
2. Bapak Ir. Juhana Suhandha selaku dosen penguji yang telah berkenan meluangkan waktu serta banyak memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini.
3. Teman-teman angkatan 2018 yang sudah membantu seluruh rangkaian penelitian saya, dan teman terdekat (Yosep singgih kurnia, Andrew, Pri, Diah, Eko, Rujani, Reynold, Fauzan) yang selalu ada membantu. Saya ucapkan terima kasih atas partisipasi kalian yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan skripsi ini. pada kesempatan ini penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun sehingga laporan penelitian ini dapat dibuat dengan baik. Semoga laporan penelitian ini dapat memberikan manfaat yang baik bagi yang membaca.

Banjarbaru, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
RINGKASAN	viii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>).....	4
2.2. Ikan Asin	5
2.3. bawang Putih (<i>Allium sativum L</i>).....	6
2.4. Garam	7
2.5. Pengeringan.....	9
2.6. Uji Organoleptik	10
2.7. Kadar Air	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	11
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.3. Prosedur Penelitian	12
3.4. Rancangan Penelitian	14
3.5. Hipotesis	14
3.6. Parameter Penelitian	14
3.7. Analisis Data	15

BAB 4. HASIL DAN PMBAHASAN	16
4.1. Hasil	16
4.1.1. Uji Organoleptik	16
4.1.2. Kadar Air	20
4.2. Pembahasan.....	21
4.2.1. Uji Organoleptik	21
4.2.2. Uji Organoleptik sepat rawa kering masing – masing perlakuan	21
4.2.3. Uji kadar air	28
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1. Kesimpulan	30
5.2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian	11
4.1.1.1. Hasil data uji organoleptik terhadap spesifikasi warna ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) kering dengan konsentrasi bawang putih (<i>Allium sativum L.</i>)	16
4.1.1.2. Hasil data uji organoleptik terhadap spesifikasi aroma ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) kering dengan penambahan bawang putih (<i>Allium sativum L.</i>)	17
4.1.1.3. Hasil data uji organoleptik terhadap spesifikasi tekstur ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) kering dengan penambahan bawang putih (<i>Allium sativum L.</i>)	18
4.1.1.4. Hasil data uji organoleptik terhadap spesifikasi aroma ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) kering dengan penambahan bawang putih (<i>Allium sativum L.</i>)	19
4.1.2.1. Hasil uji kadar air produk ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) kering dengan konsentrasi bawang putih (<i>Allium sativum</i>).	20
4.2.2.1. Hasil uji tanda terhadap spesifikasi warna ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) dengan konsentrasi bawang putih (<i>Allium sativum L.</i>)	22
4..2.2.3. Hasil uji tanda terhadap spesifikasi aroma ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) dengan konsentrasi bawang putih (<i>Allium sativum L.</i>).....	24
4..2.2.5. Hasil uji tanda terhadap spesifikasi tekstur ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) dengan konsentrasi bawang putih (<i>Allium sativum L.</i>)	25
4.2.2.7. Hasil uji tanda terhadap spesifikasi rasa ikan sepat rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) dengan konsentrasi bawang putih (<i>Allium sativum L.</i>).....	27

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>).....	4
3.3. Diagram alir pengolahan Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) kering.....	13
4.2.2.2. Gamber Spesifikasi Warna Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) Dengan Konsentrasi Bawang Putih (<i>Allium sativum L</i>) spesifikasi warna	22
4.2.2.4. Gamber Spesifikasi Aroma Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) Dengan Konsentrasi Bawang Putih (<i>Allium sativum L</i>) spesifikasi aroma	24
4.2.2.6. Gamber Spesifikasi tekstur Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) Dengan Konsentrasi Bawang Putih (<i>Allium sativum L</i>) spesifikasi tekstur.....	26
4.2.2.7. Gamber Spesifikasi rasa Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) Dengan Konsentrasi Bawang Putih (<i>Allium sativum L</i>) spesifikasi rasa	27
4.2.3.1. Hasil uji kadar air Ikan Sepat Rawa (<i>Trichogaster trichopterus</i>) Kering Dengan Konsentrasi Bawang Putih <i>sativum L</i>	28

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar <i>Score Sheet</i> Organoleptik	36
2. Lembar Hasil uji organoleptik	37
3. Lembar Hasil Tanda data organoleptik spesifikasi warna	38
4. Lembar Hasil Tanda data organoleptik spesifikasi aroma.....	39
5. Lembar Hasil Tanda data organoleptik spesifikasi tekstur.....	40
6. Lembar Hasil Tanda data organoleptik spesifikasi rasa	41
7. Hasil uji kadar air	42
8. Dokumentasi Penelitian	43

RINGKASAN

AMBERI (1810711210005). Pengaruh Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativum L*) Terhadap Nilai Organoleptik Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*) Kering. Dibimbing oleh bapak Ir. Purnomo, Mp sebagai ketua pembimbing dan ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, Mp sebagai anggota pembimbing.

Ikan merupakan salah satu komoditas hasil perairan yang sangat potensial karena keberadaannya sebagai bahan pangan dapat diterima oleh berbagai lapisan masyarakat. Ikan sepat memiliki nilai ekonomi yang tinggi, terutama sebagai sumber protein di daerah pedesaan. Selain dijual dalam keadaan segar di pasar, ikan sepat kerap diawetkan dalam bentuk ikan asin, bekasam dan lain-lain. Ikan asin adalah makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam, dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan disuhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan walaupun biasanya harus ditutup rapat.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan konsentrasi yang terbaik terhadap penerimaan penilaian organoleptik ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) kering.

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan (Agustus sampai November 2022). Rancangan penelitian ini terdiri dari 4 perlakuan yaitu uji tanda penambahan bawang putih dengan konsentrasi berbeda yaitu O (2,5% garam tanpa bawang putih) A (2,5% penambahan bawang putih), B (5% penambahan bawang putih), C (7,5% penambahan bawang putih).

Hasil dari penelitian uji organoleptik ikan sepat rawa (*trichogaster trichopterus*) kering spesifikasi warna, aroma, terkstur, dan rasa menunjukkan bahwa hasil yang didapatkan TBN (Tidak berbeda nyata), dan untuk hasil uji kadar air yang didapatkan pada penelitian ini menunjukkan hasil bahwa TBN (Tidak berbeda nyata).