

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGOLAHAN PERISA IKAN TERI (*Stolephorus indicus*) DENGAN
MENGGUNAKAN PRESTO DAN PENGUKUSAN



Oleh :
WANDA AZIZA
2110711220002

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGOLAHAN PERISA IKAN TERI (*Stolephorus indicus*) DENGAN
MENGGUNAKAN PRESTO DAN PENGUKUSAN



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

Oleh :

WANDA AZIZA
2110711220002

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengolahan Perisa Ikan Teri (*Stolephorus indicus*) dengan Menggunakan Presto Dan Pengukusan
Nama : Wanda Aziza
NIM : 2110711220002
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Pelaksanaan : 25 Juni 2025

Persetujuan Pembimbing

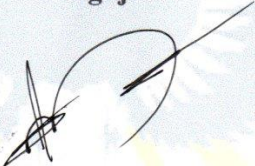
Pembimbing 1


Dr. Ir. Agustiana, M.P.
NIP. 196308081989032002

Pembimbing 1



Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P.
NIP. 196808201997022001

Penguji

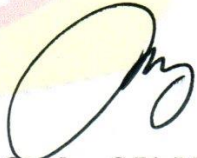

Ir. Juhana Suhanda, M.P.
NIP. 19621229198903 1 002

Mengetahui

Dekan


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

Koordinator Program Studi


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

RINGKASAN

Wanda Aziza, 2110711220002, Pengolahan Perisa Ikan Teri (*Stolephorus indicus*) dengan Menggunakan Presto, Pengukusan Dan Tanpa Perlakuan. Dibimbing oleh Ibu Dr. Ir. Agustiana, M.P., selaku ketua pembimbing dan Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P sebagai anggota pembimbing.

Pengolahan ikan teri menjadi perisa alami tidak hanya meningkatkan nilai gizi dan ekonomi produk, tetapi juga menawarkan alternatif penambah cita rasa yang sehat dan aman digunakan dalam berbagai olahan makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah 1) Mengetahui perlakuan terbaik terhadap pengolahan perisa ikan teri (*Stolephorus indicus*), dan; 2) Mengetahui diversifikasi pengolahan perisa ikan teri (*Stolephorus indicus*) dengan perlakuan presto, pengukusan dan tanpa perlakuan.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan tiga ulangan untuk menguji pengaruh metode pengolahan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, dan tingkat kesukaan perisa ikan teri, yang dianalisis melalui uji hedonik, uji kimia, uji homogenitas, ANOVA, serta uji tanda sebagai dasar pengambilan keputusan terhadap hipotesis.

Hasil pada penelitian ini adalah sebagai berikut: 1) Penerimaan panelis uji hedonik perisa ikan teri dengan beda perlakuan sebagai perlakuan dengan nilai terbaik yaitu perlakuan presto, dan; 2) Diversifikasi pengolahan perisa ikan teri (*Stolephorus indicus*) dengan perlakuan presto, pengukusan dan tanpa perlakuan, dimana hasil uji kadar air tertinggi pada perisa ikan teri dengan beda perlakuan sebagai perlakuan dengan nilai tertinggi yaitu tanpa perlakuan dengan kadar air 10,38%. Hasil uji kadar abu tertinggi pada perisa ikan teri dengan beda perlakuan sebagai perlakuan dengan nilai tertinggi yaitu dengan perlakuan presto dengan kadar abu 17,6%. Sedangkan, hasil uji kadar protein tertinggi pada perisa ikan teri dengan beda perlakuan sebagai perlakuan dengan nilai tertinggi yaitu dengan perlakuan presto dengan kadar abu 57,08%.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-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 Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu Dr. Ir. Hj. Agustiana, M.P., selaku ketua pembimbing, Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P. selaku anggota pembimbing, dan Bapak Ir. Juhana Suhandi, M.P., selaku penguji. dan Bapak/ibu 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 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	1
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	3
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Kegunaan Penelitian	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Teri (<i>Stolephorus indicus</i>)	7
2.2. Perisa	8
2.3. Bawang Merah Dan Bawang Putih	9
2.4. Garam	9
2.5. Gula	9
2.6. Lada	10
2.7. Cengkeh	10
2.8. Suhu	10
2.9. Paramater Pengujian	10
2.9.1. Uji Hedonik/Uji Organoleptik	13
2.9.2. Uji Kimia	14
2.11. Perlakuan	14
2.11.1. Presto	14
2.11.2. Pengukusan	15
2.12. <i>Food dehydrator</i>	17
BAB 3. METODE PENELITIAN	17
3.1. Waktu dan Tempat	17
3.2. Alat dan Bahan	17
3.2.1. Alat	18
3.2.3. Bahan	18
3.3. Prosedur Penelitian	18
3.3.1. Mempersiapkan Peralatan	19
3.3.2. Mempersiapkan Bahan	19
3.3.3. Pengolahan Bubuk Ikan Teri	23
3.3.4. Pengolahan Rempah	23
3.3.5. Homogenisasi ikan teri dengan rempah	23
3.4. Rancangan Penelitian	24
3.5. Hipotesis	24
3.6. Parameter Pengujian	24
3.6.1. Uji Hedonik	24
3.6.2. Kadar Air	25

3.6.3. Kadar Abu	25
3.6.4. Kadar Protein	25
3.7. Analisis Data	26
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Hasil	29
4.1.1. Uji Organoleptik (Uji Hedonik)	30
4.1.2. Uji Kimia	39
4.2. Pembahasan	44
4.2.1. Uji Hedonik	44
4.2.2. Uji Kimia	48
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	54
5.1. Kesimpulan	54
5.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1.	Komposisi kimia ikan teri per 100 gram..... 7
3.1.	Rencana Jadwal Penelitian..... 17
3.2.	Alat yang digunakan untuk membuat perisa dari ikan teri <i>Stolephorus indicus</i> 18
3.3.	Bahan yang digunakan untuk membuat perisa dari ikan teri <i>Stolephorus indicus</i> 18
3.4.	Rancangan Penelitian..... 24
3.5.	Penyusunan Data Penelitian..... 26
3.6.	Uji Homogenitas 27
3.7.	Analisis Keragaman 27
4.1.	Hasil timbangan yang sudah jadi bubuk 29
4.2.	Berat Bubuk Setelah Dikeringkan..... 30
4.3.	Berat Setelah Dicacah 30
4.4.	Hasil Uji Hedonik Kenampakan Penyedap Rasa Ikan Teri dengan tiga perlakuan 31
4.5.	Analisis statistik uji tanda pada kenampakan produk perisa ikan teri 32
4.6.	Hasil Uji Hedonik Aroma Perisa Ikan Teri dengan Beda Perlakuan..... 33
4.7.	Analisis statistik uji tanda pada aroma produk perisa ikan teri..... 34
4.8.	Hasil Uji Hedonik Tekstur Perisa Ikan Teri dengan Beda Peralakuan 35
4.9.	Analisis statistik uji tanda pada tekstur produk perisa ikan teri..... 36
4.10.	Hasil Uji Hedonik Tekstur Penyedap Rasa Ikan Teri dengan Beda Perlakuan..... 37
4.11.	Analisis statistik uji tanda pada rasa produk perisa ikan teri 38
4.12.	Hasil Perhitungan Uji Homogenitas Kadar Air Perisa Ikan Teri 39
4.13.	Hasil Analisis Keragaman Kadar Air..... 39
4.14.	Hasil Perhitungan Uji Homogenitas Kadar Abu Perisa Ikan Teri... 41
4.15.	Hasil Analisis Keragaman Kadar Abu 42
4.16.	Hasil Perhitungan Uji Homogenitas Kadar Protein Perisa Ikan Teri 42
4.17.	Hasil Analisis Keragaman Kadar protein..... 43

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2. 1.	Ikan Teri (<i>Stolephorus indicus</i>).....	6
3. 1.	Diagram Alir Pengolahan perisa ikan teri dengan presto.....	20
3. 2.	Diagram Alir Pengolahan perisa ikan teri dengan Pengukusan	21
3. 3.	Diagram Alir Pengolahan perisa ikan teri tanpa Perlakuan	22
4. 1.	Kenampakan Perisa Ikan Teri beda Perlakuan.....	45
4. 2.	Grafik Aroma Perisa Ikan Teri beda Perlakuan	46
4. 3.	Grafik Tekstur Perisa Ikan Teri beda Perlakuan	47
4. 4.	Grafik Rasa Perisa Ikan Teri beda Perlakuan	48
4. 5.	Kadar Air (%) Perisa Ikan Teri beda Perlakuan.....	49
4. 6.	Kadar Abu (%) Perisa Ikan Teri beda Perlakuan	51
4. 7.	Kadar Protein (%) Perisa Ikan Teri beda Perlakuan	53

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Lembar Penilaian Uji Hedonik	58
2.	Dokumentasi Kegiatan Penelitian	60