

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENABAHAN WORTEL(*Daucus carota*) PADA PENGOLAHAN BAKSO
IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*) TERHADAP PROFIL ASAM AMINO



Oleh:

EKO AFRIANDI
2010711210021

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH PENABAHAN WORTEL(*Daucus carrota*) PADA PENGOLAHAN BAKSO
IKAN TOMAN (*Channa micropeltes*) TERHADAP PROFIL ASAM AMINO



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

Oleh :
EKO AFRIANDI
2010711210021

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Laporan Penelitian Skripsi Pengaruh
Penambahan Wortel (*Daucus carota*) Terhadap
Profil Asam Amino Bakso Ikan Toman (*Channa
micropeltes*)

Nama : Eko Afriandi

NIM : 2010711210021

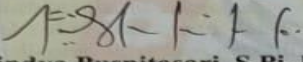
Jurusan : Pengolahan Hasil Perikanan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

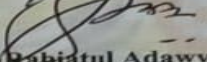
Tanggal Ujian Skripsi : 16 Juli 2024

Persetujuan Pembimbing,

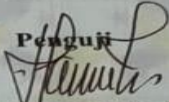
Pembimbing 1


Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD
NIP. 19811213 200501 2 003

Pembimbing 2



Ir. Rabiatul Adawyah, MP
NIP. 19671119 199303 2 004

Penguji

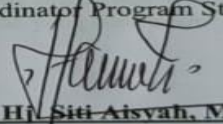

Ir. Hj. Siti Aisyah, MS
NIP. 19611215 198803 2 002

Mengetahui,

Dekan


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

Koordinator Program Studi


Ir. Hj. Siti Aisyah, MS
NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

EKO AFRIANDI (2010711210021), Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carrota*) Terhadap Profil Asam Amino Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*). Dibimbing oleh Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD** sebagai ketua pembimbing skripsi dan Ibu **Ir. Rabiatul Adawyah, MP** sebagai anggota pembimbing skripsi serta Ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS** sebagai penguji skripsi.

Ikan toman (*Channa micropeltes*) adalah ikan asli Kalimantan yang menghuni sungai dan rawa. Habitat ikan toman di perairan tawar yang terdiri atas sungai, danau, rawa, dan lebak, yang mencapai luasan +1,4 juta ha di wilayah Kalimantan Selatan. Dalam rangka menciptakan produk dan kesukaan masyarakat terhadap ikan, perlu adanya diversifikasi pengolahan terhadap ikan dengan penerapan teknologi tepat-guna, mudah dan murah, sehingga menghasilkan produk yang mempunyai nilai gizi yang baik serta disukai oleh masyarakat seperti bakso. Bakso merupakan hasil pengolahan ikan yang dilakukan dengan cara mencampur daging ikan yang telah dilumatkan/digiling bersama tepung tapioka dan bumbu-bumbu, dibentuk bulatan (bola), kemudian direbus/dikukus (Restu, 2012). Bakso yang banyak digemari masyarakat memiliki rasa yang enak tekstur kenyal, empuk dan lembut.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh profil asam amino pada produk bakso ikan toman dengan penambahan wortel. Tahapan pembuatan bakso ikan toman dengan penambahan wortel ini, yaitu dimulai dari ikan toman disiang, difillet, daging dihaluskan, ditambahkan bahan-bahan, diaduk hingga kalis, dicetak, direbus, ditiriskan dan jadilah bakso ikan toman. Parameter pada penelitian ini, yaitu Uji Asam Amino. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan, perlakuan tersebut meliputi : Perlakuan A (Bakso ikan toman tanpa penambahan ekstrak wortel (0%)), perlakuan B (Bakso ikan toman dengan wortel (5%) dari berat daging ikan), perlakuan C (Bakso ikan toman dengan wortel (10%) dari berat daging ikan), perlakuan D (Bakso ikan toman dengan wortel (15%) dari berat daging ikan).

Hasil dari penelitian ini adalah jumlah total asam amino yang tertinggi pada perlakuan B (10% Persentase wortel) pada bakso daging ikan toman sebesar 7,70%, yang diikuti pada perlakuan C (15%) sebesar 7,44%, diikuti pada perlakuan A sebesar 7,11(5% Persentase wortel (*Daucus carrota*) pada bakso daging ikan toman (*Channa micropeltes*), dan perlakuan O paling rendah yaitu 7,37% (0% Persentase wortel (*Daucus carrota*) pada bakso daging ikan toman (*Channa micropeltes*). Asam amino esensial yang paling tinggi adalah asam amino lisin pada perlakuan B sebesar 0,76%, diikuti perlakuan C sebesar 0,73%, yang diikuti perlakuan A sebesar 0,69% dan juga diikuti oleh O sebesar 0,60%. Suryaningrum *et al.*, (2010) menyatakan bahwa, lisina merupakan asam amino esensial yang sangat dibutuhkan sebagai bahan dasar antibodi darah, memperkuat sistem sirkulasi, dan mempertahankan pertumbuhan sel-sel normal, bersama prolin dan vitamin C akan membentuk kolagen dan menurunkan kadar trigliserida darah yang berlebihan.

KATA PENGANTAR

Segenap puji dan syukur dipanjatkan kepada Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang yang telah memberikan berkat, rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) Pada Pengolahan Bakso Ikan Toman (*Channa micropeltes*) Terhadap Profil Asam Amino” dapat terselesaikan

Tujuan penyusunan laporan skripsi ini yaitu untuk memenuhi persyaratan tugas akhir di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, PhD. selaku ketua dan ibu Ir. Rabiatul Adawyah, MP. selaku anggota dari tim pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran, penulis ucapkan terima kasih pula kepada Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S selaku penguji, serta penulis ucapkan terima kasih pula kepada semua pihak yang telah ikut membantu dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.

Dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini, kemungkinan masih terdapat banyaknya kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik membangun akan selalu penulis terima. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Banjarbaru, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>).....	4
2.1.1. Kandungan Gizi Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	5
2.2. Tepung Tapioka	6
2.2.1. Komposisi Gizi Tepung Tapioka	7
2.3. Putih Telur	7
2.4. Bumbu-Bumbu	8
2.4.1. Bawang Merah	8
2.4.2. Bawang Putih	8
2.4.3. Lada	8
2.4.4. Garam	9
2.5. Wortel	9
2.5.1. Kandungan Gizi Wortel.....	11
2.6. Bakso Ikan	12
2.6.1. Syarat Mutu Bakso Ikan	14
BAB 3. METODE PENELITIAN	15
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	15
3.2.1. Alat dan Bahan Penghalusan Wortel.....	15

3.2.2. Alat dan Bahan Pembuatan Bakso Ikan Toman	15
3.3. Prosedur Penghalusan Wortel	16
3.4. Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Toman	16
3.5. Rancangan Penelitian	18
3.6. Hipotesis	18
3.7. Parameter Penelitian	18
3.7.1. Analisa Asam Amino	18
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1. Hasil	20
4.1.1. Profil Asam Amino Penambahan Wortel (<i>Daucus carota</i>) Terhadap Bakso Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	20
4.2. Pembahasan	21
4.2.1. Profil Asam Amino Bakso Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) Dengan Penambahan Wortel (<i>Daucus carota</i>)	21
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	25
5.1. Kesimpulan	25
5.2. Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Kandungan Gizi Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	6
2.2.	Komposisi Gizi tepung Tapioka per 100 g Bahan	7
2.3.	Komposisi Kandungan Gizi Wortel per 100 g Bahan.....	12
2.4.	Syarat Mutu Bakso Ikan Menurut SNI 7266-2014	14
3.1.	Jadwal Kegiatan Pelaksanaan Penelitian	15
4.1.	Profil Asam Amino Bakso Ikan Toman.....	20

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>)	4
2.2. Wortel (<i>Daucus carrota</i>).....	10
2.3. Bakso Ikan.....	13
3.1. Diagram Alir Proses Penghalusan Wortel.....	16
3.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Bakso Ikan Toman.....	17
4.1. Diagram Profil Asam Amino Esensial Bakso Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) dengan Penambahan Wortel (<i>Daucus carrota</i>).....	23
4.2. Diagram Profil Asam Amino Non Esensial Bakso Ikan Toman (<i>Channa micropeltes</i>) dengan Penambahan Wortel (<i>Daucus carrota</i>)	23

