

LAPORAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) YANG BERBEDA
PADA PENGOLAHAN KUE AKAR PINANG TERHADAP KADAR
LEMAK DAN KADAR ABU



Oleh :
MUHAMMAD FADLULLAH
211071120004

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

LAPORAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) YANG BERBEDA
PADA PENGOLAHAN KUE AKAR PINANG TERHADAP KADAR
LEMAK DAN KADAR ABU



Oleh :
MUHAMMAD FADLULLAH
211071120004

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

LAPORAN SKRIPSI
SUBSTITUSI DAGING IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp*) YANG BERBEDA
PADA PENGOLAHAN KUE AKAR PINANG TERHADAP KADAR
LEMAK DAN KADAR ABU



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

Oleh :
MUHAMMAD FADLULLAH
2110711210004

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Substitusi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*)
Yang Berbeda Pada Pengolahan Kue Akar Pinang
Terhadap Kadar Lemak Dan Kadar Abu

Nama : Muhammad Fadlullah

NIM : 2110711210004

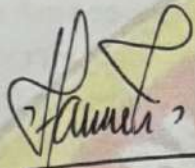
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal ujian : 2 Mei 2025

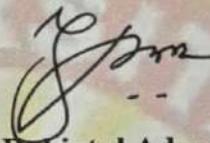
Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



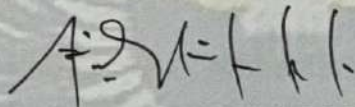
Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S.
NIP. 19611215 1988032 002

Pembimbing 2



Ir. Rabiatul Adawyah M.P.
NIP. 19671119 199303 2 004

Penguji,



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

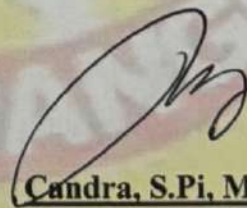
Mengetahui,

Dekan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang selalu mencurahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian skripsi berjudul “Substitusi Daging Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*) Yang Berbeda Pada Pengolahan Kue Akar Pinang Terhadap Kadar Lemak Dan Kadar Abu”. Penulisan laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi strata satu (S-1) Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulisan laporan ini tidak lepas dari bimbingan, arahan serta masukan yang telah diberikan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.** dan **Ir. Rabiatul Adawyah, MP.** selaku ketua dan anggota pembimbing skripsi serta **Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D.** selaku penguji skripsi yang telah memberikan bimbingan, masukan dan arahan selama penelitian dan penyelesaian laporan ini ini.
2. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analisis laboratorium, dan tenaga kependidikan yang telah membantu dalam segala hal untuk menyelesaikan studi hingga akhir.
3. Kepada orang tua saya **Alm. Bapak H. M. Noor Hidayat** dan **Ibu Hj. Nor Faridah** yang telah mendidik serta menjadi panutan penulis . Terimakasih untuk hari-hari yang telah dihabiskan, terimakasih atas segala doa, kasih sayang, dan motivasi yang selalu mengiringi setiap langkah penulis serta dukungan moril maupun materil yang selalu diberikan. Gelar Sarjana ini penulis persembahkan untuk Bapak dan Ibu.
4. Kepada saudara saya **Fatimah S.Sos, Muhammad Mutaqin S.E** dan **Achmad As'ari S.H** yang selalu mendoakan, memberikan kasih sayang, dukungan, nasihat, dan saran yang tak terhingga.
5. Serta teman-teman dan seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan, do'a dan semangat sehingga lapoaran ini dapat terselesaikan.
6. Untuk diri saya sendiri terima kasih sudah mampu berjuang sampai ditahap ini, terima kasih karena sudah selalu kuat dalam menghadapi situasi apapun tetap semangat dan jangan putus asa.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan penelitian skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh sebab itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan lapoaran penelitian ini.

Banjarbaru, Mei 2025

Penulis

RINGKASAN

MUHAMMAD FADLULLAH (2110711210004), Pengaruh penambahan presentase daging ikan kembung (*rastrelliger sp*) yang berbeda terhadap kadar lemak dan kadar abu kue akar pinang. Dibimbing oleh Ir. Hj. Siti Aisyah, MS. Selaku ketua pembimbing skripsi dan Ir. Rabiatul Adawyah, MP. Selaku anggota pembimbing skripsi.

Di Indonesia spesies ikan kembung yang umum ditemui meliputi *Rastrelliger kanagurta* dan *Rastrelliger brachysoma*. Ikan kembung memiliki tubuh ramping berbentuk torpedo yang memungkinkan pergerakan cepat di dalam air. Ikan ini memiliki sirip punggung yang terpisah dan garis lateral yang berfungsi untuk mendeteksi perubahan lingkungan sekitar. Warna tubuhnya didominasi oleh perak dengan pola garis-garis gelap di bagian punggung, yang membantu dalam mekanisme kamuflase terhadap predator.

Kue Akar Pinang merupakan kuliner tradisional Indonesia yang memiliki keunikan dari segi sejarah dan karakteristiknya. Bahan utama pembuatannya terdiri dari tepung ketan, telur dan penyedap rasa yang menghasilkan cita rasa khas.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar lemak dan kadar abu pada kue akar pinang ikan kembung. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan. Parameter pengujian pada penelitian yang akan dilakukan yaitu uji kimiawi. Adapun uji meliputi yaitu uji kadar lemak dan kadar abu pada produk kue akar pinang ikan kembung yang dihasilkan. Parameter uji tersebut digunakan untuk dapat melihat dan mengamati seberapa berpengaruhnya kadar lemak dan kadar abu pada produk kue akar pinang ikan kembung.

Hasil penelitian menunjukkan perhitungan daging ikan kembung 30% kandungan lemaknya lebih rendah dari pada daging penambahan 15% dan 0%, Kadar lemak tertinggi yaitu pada perlakuan O (persentase daging ikan kembung (0%) Memiliki kadar lemak sebanyak 30,12%. Pada perlakuan A (persentase daging ikan kembung 15%) memiliki kadar lemak sebanyak 29%. Nilai kadar lemak terendah terdapat pada perlakuan B (persentase daging ikan kembung 30%) memiliki kadar lemak sebanyak 28,23 %.

Uji Kadar Abu menunjukkan nilai rata-rata kadar abu tertinggi pada perlakuan B (persentase daging ikan kembung 30%) sebesar 1,9%. Selanjutnya kadar abu dengan nilai rata-rata terendah pada perlakuan o (persentase daging ikan kembung 0%) sebesar 1,41%.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan Substitusi daging ikan kembung tidak berbeda nyata terhadap kadar lemak kue akar pinang.

Substitusi daging ikan kembung *berpengaruh sangat nyata* terhadap kadar abu pada kue akar pinang. Semakin tinggi persentase daging ikan kembung, semakin tinggi pula kadar abu. Perlakuan dengan 30% ikan kembung menunjukkan kadar abu tertinggi (1,90%), sedangkan perlakuan tanpa ikan (0%) memiliki kadar terendah (1,41%).

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
RINGKASAN	ii
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
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 Kembang (<i>Rastrelliger sp</i>).....	3
2.2. Kue Akar Pinang.....	4
2.2.1. Tepung Ketan.....	5
2.2.2. Telur	5
2.2.3. Penyedap Rasa	6
2.2.4. Minyak Goreng	6
2.3. Kadar Lemak.....	7
2.4. Kadar Abu.....	7
BAB 3. METODE PENELITIAN	9
3.1. Waktu Dan Tempat	9
3.2. Alat Dan Bahan.....	9
3.3. Prosedur Penelitian.....	10
3.4. Rancangan Penelitian.....	12
3.5. Hipotesis.....	12
3.6. Parameter Penelitian	12
3.7. Analisis Data	13
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	18

4.1. Hasil	18
4.1.1 Uji Kadar Lemak	18
4.1.2 Uji Kadar Abu	19
4.2 Pembahasan.....	21
4.2.1 Uji Kadar Abu	21
4.2.2 Uji Kadar Abu	21
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Kesimpulan.....	24
5.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1.	Komposisi kimia tepung ketan tiap 100 gram bahan 5
2.2.	Telur Ayam Ras (bobot telur 60 g) 5
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian 9
3.2.	Formula Kue Akar Pinang 10
3.3.	Uji Homogenitas 14
3.4.	Analisis Sidik Ragam 15
4.1.	Hasil Perhitungan Kadar Lemak Pada Kue Akar Pinang Ikan Kembung dengan Persentase yang Berbeda 18
4.2.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Lemak Pada Kue Akar Pinang Ikan Kembung dengan Persentase yang Berbeda 19
4.3.	Hasil Perhitungan Kadar Abu Pada Kue Akar Pinang Ikan Kembung dengan Persentase yang Berbeda 19
4.4.	Hasil Perhitungan Anova Kadar Abu Pada Kue Akar Pinang Ikan Kembung dengan Persentase yang Berbeda 20
4.5.	Hasil Uji BNJ pada Perhitungan Kadar Abu Pada Kue Akar Pinang Ikan Kembung dengan Persentase yang Berbeda 20

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Gambar Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>).....	3
3.1. Diagram Alir Prose Kue Akar Pinang Daging Ikan Kembung.....	11
4.1. Kue Akar Pinang dengan Persentase Daging Ikan Kembung (<i>Rastrelliger sp</i>) yang berbeda (O 0%), (A 15 %), (B 30%).....	18
4.2. Grafik Uji Kadar Lemak Kue Akar Pinang Ikan Kembung dengan Persentase Daging Ikan Kembung yang Berbeda (O,0%) (A,15%) (B,30%)	21
4.3. Grafik Uji Kadar Abu Kue Akar Pinang Ikan Kembung dengan Persentase Daging Ikan Kembung yang Berbeda (O,0%) (A,15%) (B,30%)	22

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Hasil Analisis Kadar Lemak dan Kadar Abu	30
2.	Data Hasil Kadar Lemak.....	31
3.	Data Hasil Kadar Abu	32
4.	Dokumentasi Penelitian	34
5.	SK Pembimbing Skripsi.....	35
6.	SK Tim Penguji Skripsi	36
7.	Lembar Konsultasi	37