

HASIL PENELITIAN SKRIPSI
KARAKTERISTIK KIMIAWI DAN SENSORIK PEMPEK KULIT IKAN
TENGGERI (*Scomberomorus comersonii*), TONGKOL (*Euthynnus affinis*),
GABUS (*Channa striata*), DAN PATIN (*Pangasius sp*)



Oleh:
MIRSYAD
1710711310007

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

HASIL PENELITIAN SKRIPSI
KARAKTERISTIK KIMIAWI DAN SENSORIK PEMPEK KULIT IKAN
TENGGIRI (*Scomberomorus comersonii*), TONGKOL (*Euthynnus affinis*),
GABUS (*Channa striata*), DAN PATIN (*Pangasius sp*)



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

Oleh:
MIRSYAD
1710711310007

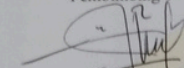
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : KARAKTERISTIK KIMIAWI DAN
SENSORIK PEMPEK KULIT IKAN
TENGGIRI (*Scomberomorus*
comersonii), TONGKOL (*Euthynnus*
affinis), GABUS (*Channa striata*), DAN
PATIN (*Pangasius* sp)
Nama : Mirsyad
NIM : 1710711310007
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan ULM
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Ujian Skripsi : 12 Mei 2024

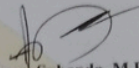
Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1



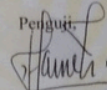
Iin Khusnul Khotimah, S.Pi, M.P
NIP. 19680820 199702 2 001

Pembimbing 2



Ir. Juhana Subanda, M.P
NIP. 19680820 199702 2 001

Pengantar



Ir. Hj. Siti Aisvah, M.S
NIP. 19611215 198803 2 002

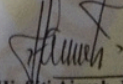
Mengetahui

Dekan,



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

Koordinator Program Studi,



Ir. Hj. Siti Aisvah, M.S
NIP. 19611215 198803 2 002

RINGKASAN

MIRSYAD (1710711310007), Karakteristik Kimiawi dan Sensorik Pempek Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus comersonii*), Tongkol (*Ethynnus affinis*),

Gabus (*Channa striata*), dan Patin (*Pangasius sp*). Penelitian ini dibimbing oleh Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P selaku ketua pembimbing dan Bapak Ir. Juhana Suhanda, M.P selaku anggota pembimbing dan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S selaku dosen pembimbing.

Sasaran penelitian ini adalah memanfaatkan limbah kulit ikan dari UKM, dan membandingkan sifat sensorik seperti kenampakan, bau, warna, rasa dan tekstur pempek kulit antara ikan tenggiri, tongkol, gabus, dan patin, serta menganalisis hubungan antara karakteristik kimia (kandungan protein dan kadar air) dengan sifat sensorik pada pempek kulit ikan tersebut. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Parameter uji pada penelitian ini yaitu uji kadar air, kadar protein, dan uji sensorik. Perlakuan pada penelitian ini terdiri dari perlakuan O (pempek kulit ikan tenggiri), perlakuan A (pempek kulit ikan gabus), perlakuan B (pempek kulit ikan patin), perlakuan C (pempek kulit ikan tongkol).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sisa kulit ikan dari UKM dapat dimanfaatkan menjadi produk pempek kulit. Jenis kulit ikan tersebut adalah kulit ikan tenggiri (*Scomberomorus comersonii*), kulit ikan tongkol (*Ethynnus affinis*), kulit ikan gabus (*Channa striata*), dan kulit ikan patin (*Pangasius sp*). Sifat sensorik yang paling disukai oleh panelis dari spesifikasi rasa adalah pempek kulit ikan patin disusul pempek kulit ikan tenggiri, pempek kulit ikan tongkol, dan pempek kulit ikan gabus. Karakteristik dari jenis kulit ikan yang berbeda berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, dan sensorik (spesifikasi kenampakan, bau, warna dan rasa), tetapi tidak berpengaruh terhadap spesifikasi tekstur pada pempek kulit ikan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan ke hadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala, atas segala rahmat, karunia, serta petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitian skripsi ini dengan judul " Karakteristik Kimiawi dan Sensorik Pempek Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus comersonii*), Tongkol (*Euthynnus affinis*), Gabus (*Channa striata*), dan Patin (*Pangasius sp*).

Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Iin Khusnul Khotimah, S.Pi, M.P selaku ketua yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama penulisan hasil penelitian skripsi ini.
2. Ir. Juhana Suhandi, M.P selaku anggota tim pembimbing yang telah memberikan arahan dan masukan selama penulisan hasil penelitian skripsi ini.
3. Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S selaku penguji yang telah memberikan evaluasi dan saran kepada penulis agar penelitian yang sudah dilaksanakan dapat dipertanggungjawabkan sebagaimana mestinya.

Penulis menyadari bahwa penulisan hasil penelitian ini masih memiliki kekurangan dalam hal kajian pustaka sehingga masih memerlukan tambahan pustaka yang mendukung. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun agar tulisan ini menjadi lebih baik. Akhir kata, semoga penulisan penelitian skripsi ini dapat memberikan manfaat semua pihak, terutama penulis sendiri.

Banjarbaru, Jun 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Pempek	4
2.2. Kulit Ikan Tenggiri	4
2.3. Kulit Ikan Tongkol	6
2.4. Kulit Ikan Gabus	6
2.5. Kulit Ikan Patin	6
2.6. Tepung Tapioka	6
2.7. Bumbu-Bumbu	9
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	9
3.1. Waktu dan Tempat	9
3.2.1. Alat	9
3.2.2. Bahan	10
3.4. Tahapan Penelitian	10
3.5. Pembuatan Pempek Kulit	10
3.6. Rancangan Penelitian	12
3.7. Hipotesis	12
3.8. Parameter Penelitian.....	12
3.8.1. Karakteristik kimiawi.....	12
3.8.2. Uji Kadar Air.....	12
3.8.3. Uji Kadar Protein	13
3.8.4. Karakteristik Sensorik	11
3.9. Analisis Data	14
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Hasil	23
4.2. Hasil Parameter Uji Kadar Air Pempek Kulit Ikan	23
4.2.1. Kadar Air	23
4.2.2. Kadar Protein	25
4.2.3. Uji Sensorik	26
4.3. Pembahasan	34
4.3.1. Kadar Air	34
4.3.2. Kadar Protein	36
4.3.3. Uji Sensorik/Organoleptik	37
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1.1. Komposisi Kimia Kulit Ikan Tenggiri	5
1.2. Komposisi Kimia Kulit Ikan Tongkol	7
1.3. Komposisi Kimia Proksimat Kimia Ikan Patin	10
1.4. Kandungan Gizi Tepung Tapioka	11
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian	13
3.2. Bahan Dan Perlakuan Pembuatan Pempek	14
3.3. Penyusunan Data Penelitian	19
3.4. Tabulasi Data Uji Homogenitas	20
3.5. Analisis Data Keragaman	20
4.1. Rata Rata Kadar Air Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	24
4.2. Hasil Perhitungan Anova Kadar Air Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	25
4.3. Hasil Uji BNJ Kadar Air Pada Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	25
4.4. Rata Rata Kadar Protein Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	26
4.5. Hasil Perhitungan Anova Kadar Protein Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Gabus, dan Patin	28
4.6. Hasil Uji BNJ Protein Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus Dan Patin	30
4.7. Hasil Uji Sensorik Spesifikasi Kenampakan Pada Pempek Kulit Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	31
4.8. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Kenampakan Pempek Kulit Ikan.	32
4.9. Hasil Uji Sensorik Spesifikasi Bau Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus dan Patin	33
4.10. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Bau Pempek Kulit Ikan	34
4.11. Hasil Uji Sensorik Spesifikasi Rasa Pempek Kulit Ikan Tenggiri Tongkol, Gabus, dan Patin	34
4.12. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Rasa Pempek Kulit Ikan	34
4.13. Tabel Uji Sensorik Spesifikasi Testur Pempek Kulit Ikan.	34
4.14. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Tekstur Pempek Kulit Ikan	34
4.15. Hasil Uji Sensorik Spesifikasi Warna Pempek Kulit Ikan	34
4.16. Hasil Uji Tanda Spesifikasi Warna Pempek Kulit Ikan	34

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. 2. Pempek Kulit Ikan Tenggiri	4
2.8. Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus comersonii</i>)	5
2.9. Kulit Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus comersonii</i>)	5
3.1. Ikan Tongkol (<i>Ethynnus affinis</i>)	6
4.11. Kulit Ikan Tongkol (<i>Ethynnus affinis</i>)	6
Ikan... Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	8
4.12. Grafik Kadar Air (Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Ikan Patin (<i>Pangasius sp.</i>))	8
Kulit Ikan Patin (<i>Pangasius sp.</i>)	10
Diagram Proses Pembuatan Pempek Kulit	15
	23
Patin	35
4.13. Grafik Kadar Protein Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	36
4.14. Grafik Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	38
4.15. Grafik Organoleptik Spesifikasi Bau Pempek Kulit Ikan Tenggiri Tongkol, Gabus dan Patin	39
4.16. Grafik Organoleptik Spesifikasi Rasa Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	39
4.17. Grafik Organoleptik Spesifikasi Tekstur Pempek Kulit Ikan Tenggiri Tongkol, Gabus, dan Patin	40
4.18. Grafik Organoleptik Spesifikasi Warna Pempek Kulit Ikan Tenggiri, Tongkol, Gabus, dan Patin	41