

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PERSENTASE PENERIMAAN PANELIS DAN UJI KIMIA TAHU BAKSO**  
**DENGAN SUBSTITUSI DAGING UDANG (*Litopenaeus vannamei*)**



**Oleh :**  
**ARI BAGUS PRATAMA**  
**2010711310003**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**PERSENTASE PENERIMAAN PANELIS DAN UJI KIMIA TAHU BAKSO**  
**DENGAN SUBSTITUSI DAGING UDANG (*Litopenaeus vannamei*)**



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

**Oleh:**

**ARI BAGUS PRATAMA**  
**2010711310003**

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

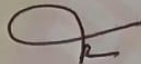
LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Persentase Penerimaan Panelis dan Uji Kimia  
Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang  
(*Litopenaeus vannamei*)  
Nama : Ari Bagus Pratama  
NIM : 2010711310003  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Tanggal Ujian Skripsi : 24 Juni 2024

Disetujui Oleh:  
Tim Pembimbing

Pembimbing 1

Pembimbing 2



Ir. Purnomo, MP.

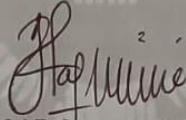
NIP. 19640718 198903 1 002



Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, MP. M.Si.

NIP. 19680311 199402 2 001

Penguji

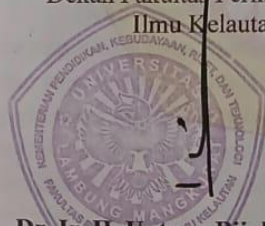


Hafni Rahmawati, S.Pi, M.Sc.

NIP. 19810603 200312 2 002

Mengetahui,

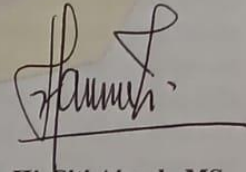
Dekan Fakultas Perikanan Dan  
Ilmu Kelautan



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, MP.

NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi  
Teknologi Hasil Perikanan



Ir. Hj. Siti Aisyah, MS.

NIP. 19611215 198803 2 002

## RINGKASAN

**Ari Bagus Pratama (2010711310003).** Persentase Penerimaan Panelis Dan Uji Kimia Tahu Bakso Dengan Substitusi Daging Udang (*Litopenaeus Vannamei*). Dibimbing oleh Bapak Ir. Purnomo, M.P., selaku ketua dosen pembimbing skripsi dan ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si. selaku anggota dosen pembimbing skripsi.

Tahu bakso udang merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan hasil perikanan. Kesadaran masyarakat yang semakin tumbuh akan pentingnya protein dari ikan dan udang, muncul ide untuk menggantikan sebagian daging pada tahu bakso ayam dengan daging udang. Tahu bakso ayam dengan substitusi daging udang dapat menjadi inovasi baru dalam produk pangan. Inovasi ini dapat meningkatkan nilai protein dan dapat menjadi alternatif bagi masyarakat untuk mendapatkan variasi produk tahu bakso. Tujuan pada penelitian ini adalah mengetahui penerimaan panelis (uji hedonik) meliputi spesifikasi kenampakan, rasa, tekstur, dan aroma pada tahu bakso ayam dengan substitusi daging udang, serta mengetahui kadar protein dan air pada tahu bakso ayam dengan substitusi daging udang.

Penelitian ini dilaksanakan dilaksanakan selama 4 bulan yang bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat. Pengujian organoleptik dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat dan pengujian kimiawi meliputi uji kadar air, dan kadar protein dilakukan di Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru. Serta rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 12 sampel (4 perlakuan dengan 3 kali pengulangan), dengan TBU 0% (Tahu bakso dengan substitusi daging udang 0%), TBU 10% (Tahu bakso dengan substitusi daging udang 10%), TBU 20% (Tahu bakso dengan substitusi daging udang 20%), TBU 30% (Tahu bakso dengan substitusi daging udang 30%).

Hasil penelitian ini adalah hasil uji hedonik tahu bakso dengan substitusi daging udang menunjukkan tidak berpengaruh nyata terhadap kenampakan, aroma dan rasa tetapi berpengaruh terhadap tekstur tahu bakso. Substitusi daging udang pada tahu bakso berpengaruh nyata terhadap kadar protein dan air. Perlakuan terpilih pada penelitian ini adalah tahu bakso dengan substitusi daging udang 20% dengan karakteristik kenampakan (7,44/suka), aroma (7,16/suka), rasa (7,48/suka), tekstur (7,48/suka), kadar protein 13,36% dan kadar air 67,47%. Persentase penilaian penelis terhadap tahu bakso dengan kriteria suka sampai amat sangat suka untuk spesifikasi kenampakan 84%, aroma 80%, rasa 80% dan tekstur 84%.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul “Persentase Penerimaan Panelis dan Uji Kimia Lumpia Basah Isi Udang (*Litopenaeus vannamei*) dengan Penambahan Brokoli (*Brassica oleraceae L. var. Italica*)”

Penulisan laporan penelitian ini adalah tugas akhir yang merupakan salah satu syarat mahasiswa untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak **Ir. Purnomo, MP.**, selaku ketua dosen pembimbing skripsi dan ibu **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.** selaku anggota dosen pembimbing skripsi dan dosen pembimbing akademik atas segala bimbingan, arahan, dan saran yang telah diberikan selama perkuliahan.
2. Bapak **Hafni Rahmawati, S.Pi, M.Sc** selaku dosen penguji skripsi atas segala arahan, masukan, dan saran yang telah diberikan.
3. 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.
4. Kepada orang tua saya bapak **Mistari** dan ibu **Siti Rokayah** serta adik-adik saya yang selalu mendoakan, memberikan kasih sayang, dukungan, nasihat, dan saran yang tak terhingga.
5. Teman-teman dan streamer **Aldean Tegar Gemilang (DEANKT)** serta seluruh pihak yang telah berpartisipasi dalam memberikan bantuan, dukungan, dan memberi semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan penulisan penelitian skripsi ini. Semoga Laporan Penelitian Skripsi ini dapat bermanfaat dan digunakan sebagaimana mestinya.

Banjarbaru, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	v
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan.....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Tahu Bakso .....	4
2.2. Mutu Tahu Bakso.....	5
2.3. Udang Vaname ( <i>Litopenaeus vannamei</i> ) .....	5
2.4. Uji Hedonik .....	7
2.5. Uji Kimia .....	7
2.5.1. Uji Kadar Protein .....	7
2.5.2. Uji Kadar Air .....	8
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	9
3.1. Waktu dan Tempat.....	9
3.2. Alat dan Bahan .....	9
3.3. Prosedur Penelitian .....	10
3.4. Rancangan Penelitian .....	11
3.5. Hipotesis.....	12
3.6. Parameter Uji .....	13
3.6.1. Uji Organoleptik .....	13
3.6.2. Uji kimia .....	13
3.7. Analisis Data .....	14
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	18
4.1. Hasil .....	18
4.1.1. Uji Organoleptik (Uji Hedonik) .....	19
4.1.2. Uji Kimia .....	25
4.2. Pembahasan .....	28
4.2.1. Uji Organoleptik (Uji Hedonik) .....	28
4.2.2. Uji Kimia .....	31
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	34
5.1. Kesimpulan .....	34
5.2. Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	
<b>LAMPIRAN</b> .....	

## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	Syarat Tahu Bakso .....	5
2.2.	Komposisi Kimia Udang Vaname ( <i>Litopenaeus vannamei</i> ).....	5
3.1.	Jadwal Pelaksanaan Penelitian .....	9
3.2.	Formula Tahu Bakso Dengan Substitusi Daging Udang .....	11
3.3.	Penyusunan Data Penelitian .....	15
3.4.	Uji Homogenitas .....	15
3.5.	Analisis Keragaman .....	15
4.1.	Hasil Uji Hedonik Kenampakan Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	19
4.2.	Hasil Uji Tanda Kenampakan Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	20
4.3.	Hasil Uji Hedonik Aroma Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	21
4.4.	Hasil Uji Tanda Aroma Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	21
4.5.	Hasil Uji Hedonik Rasa Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	22
4.6.	Hasil Uji Tanda Rasa Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	23
4.7.	Hasil Hedonik Tekstur Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	24
4.8.	Hasil Uji Tanda Tekstur Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	24
4.9.	Hasil Perhitungan Uji Kadar Protein .....	25
4.10.	Analisi Keragaman Kadar Protein .....	25
4.11.	Uji BNT Kadar Protein .....	26
4.12.	Hasil Perhitungan Uji Kadar Air .....	26
4.13.	Analisis Keragaman Kadar Air .....	27
4.14.	Uji BNJ Kadar Air .....	27
4.15.	Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	28

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Tahu Bakso .....	7
2.2. Udang Vaname ( <i>Litopenaeus vannamei</i> ).....	8
3.1. Diagram Alir Penelitian Tahu Bakso dengan Substitusi Daging udang .....	13
4.1. Tahu Bakso dengan Substitusi Persentase Daging Udang .....	18
4.2. Rerata Hasil Uji Hedonik Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	28
4.3. Persentase Penerimaan Panelis terhadap Kenampakan Tahu Bakso (%) .....	29
4.4. Persentase Penerimaan Panelis terhadap Aroma Tahu Bakso (%) .....	30
4.5. Persentase Penerimaan Panelis terhadap Rasa Tahu Bakso (%) .....	31
4.6. Persentase Penerimaan Panelis terhadap Tekstur Tahu Bakso (%) .....	32
4.7. Rerata Kadar Protein Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	33
4.8. Rerata Uji Kadar Air Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
1.	Lembar <i>Score Sheet</i> .....	38
2.	Perhitungan Kadar Protein Tahu Bakso Dengan Substitusi Daging Udang .....	39
3.	Perhitungan Kadar Air Tahu Bakso dengan Substitusi Daging Udang.....	41
4.	Persentase Uji Organoleptik Pada Panelis Tahu Bakso (%) .....	42
5.	Hasil Labolatorium Uji Kimia (Kadar Protein dan Kadar Air).....	44
6.	SK. Pembimbing Skripsi .....	47
7.	SK. Komprehensif .....	49
8.	SK. Ujian Skripsi .....	50

