

LAPORAN SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI DAGING IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)
TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR AIR
KUE TELUR GABUS



Oleh :
SRI NOR RAHMAH
2210711220004

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINT, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LAPORAN SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI DAGING IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*)
TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR AIR
KUE TELUR GABUS



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

Oleh :

SRI NOR RAHMAH
2210711220004

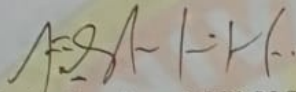
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINT, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2026

LEMBAR PENGESAHAN

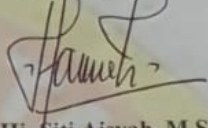
Judul : Pengaruh Substitusi Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Air Kue Telur Gabus.
Nama : Sri Nor Rahmah
NIM : 2210711220004
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal ujian : 20 Februari 2026

Persetujuan Pembimbing.


Pembimbing 1


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


Pembimbing 2


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

Penguji.

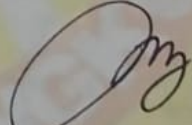

Candra, S.Pi, M.Si.
NIP. 19771017 200501 1 001

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

RINGKASAN

SRI NOR RAHMAH (2210711220004) “Pengaruh Substitusi Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Air Kue Telur Gabus”. Dibimbing oleh ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D. dan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah, M.S., sebagai ketua dan anggota dari tim pembimbing.

Kue telur gabus umumnya dibuat dari tepung tapioka, telur, keju, dan margarin yang dicampur hingga merata, kemudian dibentuk secara tradisional dengan cara digulung menggunakan tangan hingga menyerupai bentuk telur gabus. Namun, pada rencana penelitian ini, kue telur gabus akan ditambahkan daging ikan nila yang kaya protein, kemudian dicampurkan dengan tepung tapioka, telur ayam, keju, dan margarin untuk menghasilkan cita rasa yang lebih gurih dan tekstur yang renyah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi daging ikan nila (0%, 10%, dan 20%) terhadap mutu organoleptik yang meliputi kenampakan, warna, aroma, rasa, tekstur, serta kadar air kue telur gabus.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pada parameter kenampakan, nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan tanpa substitusi (O) dengan kategori sangat disukai, sedangkan perlakuan substitusi 10% dan 20% masih berada pada kategori disukai namun nilainya lebih rendah. Uji tanda menunjukkan perlakuan O–A berbeda sangat nyata, O–B berbeda nyata, dan A–B tidak berbeda nyata. Perubahan kenampakan diduga terjadi karena adanya pengaruh protein ikan terhadap warna dan permukaan produk selama proses penggorengan. Pada parameter warna, perlakuan terbaik terdapat pada substitusi 10% (A), diikuti perlakuan tanpa substitusi (O), sedangkan substitusi 20% (B) memiliki nilai terendah meskipun masih disukai panelis. Pada parameter aroma, nilai tertinggi juga diperoleh pada perlakuan substitusi 10%, kemudian kontrol, dan terendah pada substitusi 20%. Pada parameter rasa, nilai tertinggi terdapat pada perlakuan tanpa substitusi, diikuti substitusi 20% dan terendah pada substitusi 10%. Uji tanda menunjukkan perlakuan O–A dan O–B berbeda sangat nyata, sedangkan A–B tidak berbeda nyata. Penambahan ikan nila memengaruhi cita rasa karena adanya rasa khas ikan yang berasal dari kandungan protein dan asam amino sehingga mengurangi kesukaan panelis terhadap cita rasa asli kue telur gabus. Pada parameter tekstur, nilai tertinggi juga diperoleh pada perlakuan tanpa substitusi, kemudian substitusi 20%, dan terendah pada substitusi 10%. Hasil uji menunjukkan perlakuan O–A dan O–B berbeda sangat nyata, sedangkan A–B tidak berbeda nyata. Hal ini disebabkan protein ikan memiliki kemampuan mengikat air sehingga struktur produk menjadi lebih padat dan tingkat kerenyahan menurun.

Hasil analisis kadar air menunjukkan adanya peningkatan seiring bertambahnya persentase substitusi daging ikan nila, yaitu 1,51% pada kontrol, 2,25% pada substitusi 10%, dan 6,31% pada substitusi 20%. Uji ANOVA menunjukkan perbedaan sangat nyata, dan uji lanjut BNJ menunjukkan perlakuan O–A berbeda nyata, sedangkan O–B dan A–B berbeda sangat nyata. Peningkatan kadar air disebabkan tingginya kandungan air pada ikan nila serta kemampuan protein ikan dalam mengikat air pada adonan, yang juga berpengaruh terhadap penurunan kerenyahan produk.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi yang disusun sebagaimana mestinya dengan Judul **Pengaruh Substitusi Daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Uji organoleptik dan kadar air kue telur gabus**. Laporan skripsi ini ditulis sebagai salah satu syarat mahasiswa menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orangtua saya Alm bapak Syamsul Bahri dan Ibu Harmiati yang telah memberikan dukungan yang sangat-sangat besar terutama ibu saya, sehingga saya bisa sampai dititik ini dan berkat kasih sayang ibu, saya bisa bertahan menyelesaikan Pendidikan S1 Program Studi Teknologi Hasil Perikanan di Universitas Lambung Mangkurat. Semoga Allah senantiasa memuliakan kalian baik di dunia dan diakhirat.
2. Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D** dan ibu **Ir. Hj. Siti Aisyah, MS** selaku ketua dan anggota dari tim pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran dalam segala urusan pada laporan penelitian skripsi ini, sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan.
3. **Candra, S.Pi., M.Si.** sebagai dosen penguji atas segala masukan kritik dan saran yang telah diberikan pada penelitian skripsi.
4. Saudari saya, Maslina ma'rifatullah dan M. Hairullah yang selalu mendukung serta memberikan semangat do'a dan motivasi.
5. Teman saya Fitri Risqi Cahyani yang membantu secara langsung maupun tidak langsung terimakasih atas segala bantuan, waktu, dukungan dan kebaikan yang telah diberikan dalam setiap proses pembuatan laporan skripsi ini serta memberikan semangat. Semoga kebaikan yang kamu berikan dapat dibalas oleh Allah SW.
6. Terakhir, terima kasih kepada Wanita yang memiliki Impian besar, namun terkadang sulit dimengerti isi kepalanya, yaitu penulis diriku sendiri. Sri

Terima kasih telat berusaha keras untuk meyakinkan dan menguatkan diri sendiri bahwa kamu dapat menyelesaikan studi ini sampai selesai. Berbahagialah selalu dengan dirimu sendiri, Sri. Rayakan setiap pencapaian yang kamu dapatkan walaupun itu kecil. Jangan sia-siakan usaha dan do'a yang selalu kamu langitkan. Allah SWT sudah merencanakan dan memberikan porsi terbaik untuk perjalanan hidupmu. Semoga langkah kebaikan selalu menyertaimu, dan semoga Allah selalu meridhoi setiap langkahmu serta menjagamu dalam lindungan-Nya. Aamiin.

Banjarbaru, 20 Februari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
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 Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	3
2.2. KueTelor Gabus	4
2.2.1. Tepung Tapioka	5
2.2.2. Telur Ayam	5
2.2.3. Keju.....	6
2.2.4. Margarin.....	6
2.2.5. Santan.....	6
2.2.6. Penyedap Rasa/Kaldu Jamur	6
2.3. Uji Organoleptik.....	7
2.4. Kadar Air	7
BAB 3. METODE PENELITIAN	8
3.1. Waktu dan Tempat	8
3.2. Alat dan Bahan	8
3.3. Prosedur Penelitian.....	9
3.4. Rancangan Penelitian	11
3.5. Hipotesis.....	11
3.6. Parameter Penelitian.....	11
3.7. Analisis Data	12
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Hasil.....	17
4.1.1. Uji Organoleptik.....	17
4.1.2. Kadar Air	22
4.2. Pembahasan.	24
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1. Kesimpulan	34
5.2. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1.	Jadwal Rencana Penelitian 8
3.2.	Formula Bahan Pembuatan Kue Telur Gabus 9
3.3.	Data Hasil Pengamatan 13
3.4.	Uji Homogenitas 14
3.5.	Analisis Ragam Sidi 15
4.1.	Hasil Uji Organoleptik Kenampakan Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila..... 17
4.2.	Hasil Uji Tanda Kue Telur Gabus Spesifikasi Kenampakan..... 18
4.3.	Hasil Uji Organoleptik Warna Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila 18
4.4.	Hasil Uji Tanda Kue Telur Gabus Spesifikasi Kenampakan..... 19
4.5.	Hasil Uji Organoleptik Aroma Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila 19
4.6.	Hasil Uji Tanda Kue Telur Gabus Spesifikasi Aroma..... 20
4.7.	Hasil Uji Organoleptik Rasa Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila 20
4.8.	Hasil Uji Tanda Kue Telur Gabus Spesifikasi Rasa 21
4.9.	Hasil Uji Organoleptik Tekstur Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila 21
4.10.	Hasil Uji Tanda Kue Telur Gabus Spesifikasi Tekstur..... 22
4.11.	Kadar Air Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) 22
4.12.	Uji Anova Kadar Air Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) 23
4.13.	Tabel Uji Lanjut BNJ (Beda Nyata Jujur) 23

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1. Gambar Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	3
2.1 Kue Telur Gabus	5
3.1. Diagram Alir Pengolahan Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	10
4.1. Nilai Organoleptik Kue Telur Gabus dengan Substitusi Daging Ikan Nila Spesifikasi Kenampakan.....	24
4.2. Nilai Organoleptik Kue Telur Gabus dengan Substitusi Daging Ikan Nila Spesifikasi Warna.....	26
4.3. Nilai Organoleptik Kue Telur Gabus dengan Substitusi Daging Ikan Nila Spesifikasi Aroma	27
4.4. Nilai Organoleptik Kue Telur Gabus dengan Substitusi Daging Ikan Nila Spesifikasi Rasa.....	29
4.5. Nilai Organoleptik Kue Telur Gabus dengan Substitusi Daging Ikan Nila Spesifikasi Rasa.....	30
4.6 Kadar Air Kue Telur Gabus Dengan Substitusi Daging Ikan Nila(<i>Oreochromis niloticus</i>)	32