

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
UJI ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN PATIN (*Pangasius sp.*) DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG WORTEL (*Daucus carota L.*)



Oleh :
DHEA WIDYAPUTRI
1810711220013

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
UJI ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN PATIN (*Pangasius* sp) DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG WORTEL (*Daucus carota* L)



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

Oleh :
DHEA WIDYAPUTRI
1810711220013

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : Uji Organoleptik Siomay Ikan Patin (*Pangasius*
sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (*Daucus*
carota L.)
Nama : Dhea Widyaputri
NIM : 1810711220013
Jurusan : Pengolahan Hasil Perikanan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal : 26 Mei 2025
Ujian

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing 1

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

Pembimbing 2

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

Penguji

Hafni Rahmawati, S.Pi, M.Sc.
NIP. 19810603 200312 2 002

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

DHEA WIDYAPUTRI (1810711220013), Uji Organoleptik Siomay Ikan Patin (*Pangasius* sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Dibimbing oleh Bapak **Candra S.Pi, M.Si.**, sebagai Ketua dan Ibu **Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D.**, sebagai anggota pembimbing serta Ibu **Hafni Rahmawati S.Pi, M.Sc.** sebagai dosen penguji skripsi.

Siomay merupakan salah satu makanan olahan berbahan dasar ikan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Umumnya siomay dibuat dari ikan tenggiri dan tepung tapioka. Dalam penelitian ini, dilakukan inovasi terhadap bahan baku siomay dengan mengganti sebagian tepung tapioka menggunakan tepung wortel, serta mengganti ikan tenggiri dengan ikan patin. Ikan patin dipilih karena memiliki nilai gizi tinggi, terutama kandungan protein hewani dan asam lemak omega-3. Sementara itu, wortel mengandung beta-karoten (provitamin A), serat, dan antioksidan, yang bermanfaat untuk meningkatkan nilai gizi dan kenampakan produk pangan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung wortel terhadap mutu organoleptik siomay ikan patin berdasarkan empat parameter: kenampakan, bau, rasa, dan tekstur. Penelitian dilakukan dengan empat perlakuan substitusi: Perlakuan 0 (0% – kontrol), Perlakuan A (5%), Perlakuan B (10%), dan Perlakuan C (15%). Uji organoleptik dilakukan oleh 20 panelis tidak terlatih menggunakan skala hedonik 1–9. Analisis data dilakukan menggunakan uji Friedman dan uji lanjutan (uji tanda) untuk melihat perbedaan antar perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung wortel berpengaruh nyata terhadap parameter kenampakan, rasa, dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap bau. Perlakuan A (5%) memperoleh nilai organoleptik tertinggi pada seluruh parameter, yaitu kenampakan (7,7), bau (6,7), rasa (6,7), dan tekstur (7,1). Nilai tersebut menunjukkan bahwa siomay dengan 5% tepung wortel termasuk kategori “suka” menurut panelis, dan masih sesuai dengan kriteria kelayakan organoleptik berdasarkan SNI 7756:2013 tentang produk dimsum ikan, di mana nilai minimal penerimaan adalah 7.

Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung wortel sebanyak 5% dalam pembuatan siomay ikan patin merupakan perlakuan terbaik karena memberikan hasil organoleptik yang paling disukai tanpa mengurangi karakteristik dasar siomay. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar untuk pengembangan produk siomay yang lebih bergizi, menarik secara visual, dan disukai konsumen.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian skripsi ini yang disusun sebagaimana mestinya. Tujuan penulisan usulan penelitian skripsi ini adalah sebagai panduan/acuan dalam pelaksanaan penelitian skripsi dan salah satu syarat mahasiswa untuk dapat menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat dan juga merupakan salah satu penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada ketua tim pembimbing yaitu bapak Candra S.Pi, M.Si dan ibu Findya Puspitasari S.Pi, M.Si, PhD atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah diberikan selama penulisan usulan penelitian skripsi ini. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada dosen penguji yaitu ibu Hafni Rahmawati S.Pi, M.Sc. atas arahan, saran serta masukan dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penyusunan usulan penelitian skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, perlu adanya kritik dan saran yang membangun demi kebaikan dan kesempurnaan usulan skripsi ini. Semoga usulan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca dan masyarakat lain.

Banjarbaru, Juni 2025

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 dan Manfaat Penelitian	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Morfologi dan Klasifikasi Ikan Patin (<i>Pangasius sp.</i>).....	3
2.2. Morfologi dan Klasifikasi Wortel.....	4
2.3. Tepung Wortel.....	6
2.4. Tepung Tapioka	6
2.5. Siomay Ikan Patin	7
2.6. Uji Organoleptik	7
2.6.1. Warna	8
2.6.2. Aroma	8
2.6.3. Rasa	9
2.6.4. Tekstur	9
BAB 3. METODE PENELITIAN	10
3.1. Waktu dan Tempat.....	10
3.2. Alat dan Bahan.....	10
3.2.1. Alat dan Bahan Pembuatan Siomay Ikan Patin (<i>Daucus carota L.</i>).....	10
3.2.2. Alat dan Bahan Analisis Pengujian Organoleptik.....	11
3.3. Prosedur Penghalusan Bumbu-Bumbu.....	11
3.4. Prosedur Pembuatan Siomay.....	12
3.5. Rancangan Penelitian.....	12
3.6. Hipotesis.....	13
3.7. Parameter Pengujian.....	13
3.7.1. Uji Organoleptik.....	13
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1. Hasil.....	14
4.1.1. Siomay Ikan Patin (<i>Pangasius sp.</i>) Substitusi Tepung Wortel (<i>Daucus carota L.</i>).....	14
4.1.2. Uji Organoleptik.....	15
4.2. Pembahasan.....	21
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	26

5.1. Kesimpulan.....	26
5.2. Saran.....	26

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1. Kandungan Nilai Gizi Ikan Patin.....	3
2.2. Komposisi Zat Gizi Wortel per 100g Berat Basah.....	5
2.3. Kandungan Nutrisi Tepung Tapioka.....	6
3.1. Kegiatan Penelitian.....	10
3.2. Komposisi Bahan pada Pengolahan Siomay Ikan Patin.....	12
4.1. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Kenampakan Siomay Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (<i>Daucus carota</i> L.).....	15
4.2. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Siomay Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (<i>Daucus carota</i> L.).....	16
4.3. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Warna Siomay Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (<i>Daucus carota</i> L.).....	17
4.4. Hasil Uji Organoleptik Spesifikasi Tesktur Siomay Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (<i>Daucus carota</i> L.).....	18

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
3.1. Diagram Alir Pembuatan Siomay Ikan Patin.....	11
4.2. Grafik Spesifikasi Kenampakan Siomay Ikan Patin dengan Substitusi Tepung Wortel.....	21
4.3. Grafik Spesifikasi Bau Siomay Ikan Patin dengan Substitusi Tepung Wortel.....	22
4.4. Grafik Spesifikasi Warna Siomay Ikan Patin dengan Substitusi Tepung Wortel.....	23
4.5. Grafik Spesifikasi Tekstur Siomay Ikan Patin dengan Substitusi Tepung Wortel.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar <i>Score Sheet</i> Uji Organoleptik Siomay Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (<i>Daucus carota</i> L.).....	30
2. Dokumentasi Penelitian Uji Organoleptik Siomay Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (<i>Daucus carota</i> L.).....	32
3. Hasil Uji Organoleptik Siomay Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.) dengan Substitusi Tepung Wortel (<i>Daucus carota</i> L.)	34
4. SK Dosen Pembimbing Skripsi.....	36
5. SK Penguji Skripsi.....	37
6. Lembar Konsultasi Laporan Skripsi.....	38