

**Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah Terhadap
Karakteristik Dan Nilai Organoleptik Abon Ikan Nila
(*Oreochromis niloticus*)**

SKRIPSI

Oleh:

Ariffany Nanda Putri Arsanti

26030112120002



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2019**

**Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah Terhadap
Karakteristik Dan Nilai Organoleptik Abon Ikan Nila
(*Oreochromis niloticus*)**

**Oleh:
Ariffany Nanda Putri Arsanti
26030112120002**

Skripsi sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Derajat Sarjana S1 pada Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan
Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Diponegoro

**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2019**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah Terhadap Karakteristik Dan Nilai Organoleptik Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

Nama Mahasiswa : Ariffany Nanda Putri Arsanti

NIM : 26030112120002

Departemen/Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Mengesahkan:

Pembimbing Utama



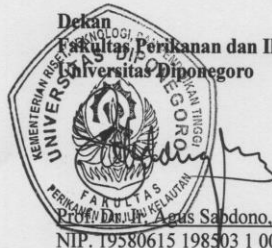
Ir. Sumardianto, PG Dipl., M.Gz
NIP. 19591123 198602 1 001

Pembimbing Anggota



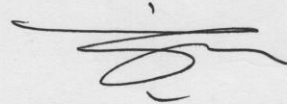
Lukita Purnamayati, S.TP., M.Sc.
NIP. 19861009 201404 2 001

Dekan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Diponegoro



Agus Sabdono, M.Sc
NIP. 19580615 198503 1 001

Ketua Departemen
Teknologi Hasil Perikanan



Prof. Dr. Ir. Eko Nurcahya Dewi, M.Sc
NIP. 19611124 198703 2 001

Judul Skripsi : Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah Terhadap Karakteristik Dan Nilai Organoleptik Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)
Nama Mahasiswa : Ariffany Nanda Putri Arsanti
NIM : 26030112120002
Departemen/Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Tanggal Ujian : 3 Juli 2019

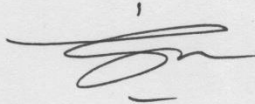
Mengesahkan:

Ketua Penguji



Ir. Sumardjanto, PG Dipl., M.Gz
NIP. 19591123 198602 1 001

Penguji



Prof. Dr. Ir. Eko Nurcahya Dewi, M.Sc
NIP. 19611124 198703 2 001

Sekretaris Penguji



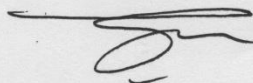
Lukita Purnamayati, S.TP., M.Sc.
NIP. 19861009 201404 2 001

Penguji



Ulfah Amalia, S.Pi., M.Si.
NIP. 19800817 200604 2 001

Ketua Departemen
Teknologi Hasil Perikanan



Prof. Dr. Ir. Eko Nurcahya Dewi, M.Sc
NIP. 19611124 198703 2 001

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya, Ariffany Nanda Putri Arsanti, menyatakan bahwa karya ilmiah/skripsi ini adalah asli karya saya sendiri dan belum pernah diajukan sebagai pemenuhan persyaratan untuk memperoleh gelar kesarjanaan strata satu (S1) dari Universitas Diponegoro maupun perguruan tinggi lainnya.

Semua informasi yang dimuat dalam karya ilmiah/skripsi ini yang berasal dari karya orang lain, baik yang dipublikasikan atau tidak, telah diberikan penghargaan dengan mengutip nama sumber penulis secara benar dan semua isi karya ilmiah/Skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

Semarang, Juli 2019

Penulis,



Ariffany Nanda Putri Arsanti
NIM. 26030112120002

ABSTRAK

Ariffany Nanda Putri Arsanti 26030112120002. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah Terhadap Karakteristik Dan Nilai Organoleptik Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). **(Sumardianto dan Lukita Purnamayati)**

Ikan nila merupakan jenis ikan air tawar yang lezat dan kaya akan gizi seperti protein 18% dan lemak 1,3%. Pengolahan abon nila dengan penambahan gula merah menyebabkan berwarna coklat dengan tekstur serat yang halus dan kering serta memiliki rasa yang manis. Tujuan penambahan gula merah pada abon yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan gula merah terhadap karakteristik abon ikan nila dan menentukan konsentrasi terbaik gula merah dalam abon ikan nila. Metode penelitian ini adalah *experimental laboratories* dilakukan penambahan konsentrasi gula merah yang berbeda yaitu 20%, 25%, 30% dan abon nila kontrol kemudian dilakukan analisa proksimat (kadar air, protein, lemak, kadar abu, warna) dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan terjadi perubahan nilai disetiap parameter uji. Hasil uji yang berbeda nyata yaitu protein, warna L* (kecerahan), warna b* (kuning), sedangkan yang tidak berpengaruh adalah lemak, kadar air, abu, dan warna a* (merah). Hasil organoleptik terbaik yaitu abon nila dengan gula merah 30% yaitu $8,20 < \mu < 8,43$ yang dinyatakan layak dikonsumsi.

Kata kunci : ikan nila, abon, gula merah, proksimat, organoleptik

ABSTRACT

Ariffany Nanda Putri Arsanti 26030112120002. The Effect of Brown Sugar Concentration Differences On Characteristics and Organoleptic Value of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Abon (**Sumardianto dan Lukita Purnamayati**).

Tilapia is a delicious type of freshwater fish and rich in nutrition such content of trotein 18% and 1,3% of fat. The processing of abon nila with the addition of brown sugar causes brown with a fine and dry fiber texture and has a sweet taste. The purpose of adding brown sugar to abon is to determine the effect of adding brown sugar to the shredded characteristics of tilapia and determine the best concentration of brown sugar in shredded tilapia. The method of this research is experimental laboratories which carried out the addition of different brown sugar concentrations of 20%, 25%, 30%, and control, then proksimat (moisture, protein, fat, ash, color) and organoleptic. The result showed a change in the value of each test parameter. The test result were significantly different from color test parameter L* (Lightness), b* (yellow), and protein. Meanwhile the test result were not significantly different from moisture, ash, fat, and color a* (red). The best result for organoleptic score is brown sugar with 30%, were $8,20 < \mu < 8,43$.

Key words: tilapia (*Oreochromis niloticus*), shredded, sugar, and results

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga penulis skripsi yang berjudul “Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah Terhadap Karakteristik Dan Nilai Organoleptik Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)” ini dapat diselesaikan. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh derajat Sarjana S1 pada Departemen Teknologi Hasil Perikanan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa untuk menyelesaikan skripsi ini tentunya tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih atas bimbingan, saran dan kerjasamanya pada:

1. Bapak Ir. Sumardianto, PG.Dipl.M.Gizi dan Lukita Purnamayati. S.TP, M.Sc selaku dosen pembimbing dalam penelitian dan penyusunan laporan skripsi;
2. Ibu Dr. Ir. Eko Nurcahya Dewi, M.Sc. dan Ibu Ulfah Amalia. S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji ujian skripsi;
3. Pengolahan ikan Marissa Food yaitu Ibu Yelfi selaku pembimbing dalam penelitian ini beserta semua staf yang ada;
4. Semua pihak yang telah membantu dalam terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih sangat jauh dari sempurna. Karena itu, saran dan kritik yang membangun demi perbaikan penulisan skripsi ini sangat penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

Semarang, Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENJELASAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Pendekatan Masalah.....	4
1.4. Tujuan dan Manfaat	6
1.4.1.Tujuan	6
1.4.2.Manfaat.....	6
1.5. Waktu dan Tempat Penelitian.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Ikan Nila	8
2.2. Abon	9
2.3. Gula Merah	11
2.4. Mutu Abon Ikan Nila	13
2.4.1.	Ka
dar air	13
2.4.2.	Ka
dar lemak.....	14
2.4.3.	Ka
dar protein	14

2.4.4.	W	
arna		15
2.4.5.	Or	
ganoleptik		15
III. MATERI DAN METODOLOGI		16
3.1. Hipotesis Penelitian		16
3.2. Materi Penelitian		17
3.2.1.	Ba	
han dan Alat Penelitian Produk		17
a. Bahan		17
b. Alat		18
3.2.2.		
Bahan dan Alat Pengujian Produk		18
a. Bahan.....		18
b. Alat.....		19
3.3. Metode Penelitian		20
3.4. Prosedur Pengujian		22
3.4.1. Kadar Air (AOAC, 2007)		22
3.4.2. Kadar Abu (AOAC, 2007).....		22
3.4.3. Kadar Protein (AOAC, 2005)		23
3.4.4. Kadar Lemak (AOAC, 2007).....		24
3.4.5. Warna		25
3.4.6. Organoleptik (BSN, 2009).....		26
3.5. Rancangan Percobaan.....		26
3.6. Analisis Data		27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		29
4.1. Kadar Air abon ikan nila		29
4.2. Kadar Abu abon ikan nila.....		30
4.3. Kadar Lemak abon ikan nila		32
4.4. Kadar Protein abon ikan nila		33
4.5. Warna pada abon ikan nila		35
4.5.1. Kecerahan (L) abon nila.....		36
4.5.2. Kecerahan (a) abon nila.....		37
4.5.1. Kecerahan (b) abon nila		37
4.6. Organoleptik abon ikan nila		38
V. KESIMPULAN DAN SARAN		40
5.1. Kesimpulan.....		40
5.2. Saran.....		40
DAFTAR PUSTAKA		41

LAMPIRAN.....	45
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	72

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat mutu abon ikan	10
2. Persyaratan mutu dan keamanan panagan abon	11
3. Bahan yang digunakan pada proses pembuatan abon nila	17
4. Alat yang digunakan pada proses pembuatan abon nila.....	18
5. Bahan yang digunakan pada pengujian abon nila	19
6. Alat yang digunakan pada pengujian abon nila.....	19
7. Matriks Penelitian.....	28
8. Kadar air abon ikan nila dengan perbedaan gula yang berbeda	29
9. Kadar abu abon ikan nila dengan perbedaan gula yang berbeda	30
10. Lemak abon ikan nila dengan perbedaan gula yang berbeda	32
11. Protein abon ikan nila dengan perbedaan gula yang berbeda	33
12. Warna abon ikan nila dengan perbedaan gula yang berbeda	35

13. Organoleptik abon ikan nila dengan perbedaan gula yang berbeda	38
--	----

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Skema Pendekatan Masalah	7
2. Formulasi alur pembuatan abon ikan nila dengan penambahan konsentrasi gula merah yang berbeda	21
3. Dokumentasi 1. Ikan nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	68
4. Dokumentasi 2. Pencucian dan penyiangan ikan nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	68
5. Dokumentasi 3. Pengukusan ikan nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	68
6. Dokumentasi 4. Pencabikan daging ikan nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	69
7. Dokumentasi 5. Penyiapan bumbu-bumbu	69
8. Dokumentasi 6. Pemasakan bumbu yang sudah dihaluskan dan gula merah.....	69
9. Dokumentasi 7. Abon yang sudah diberi bumbu	70
10. Dokumentasi 8. Penggorengan abon ikan	70
11. Dokumentasi 9. Penirisan abon dengan minyak goreng	71
12. Dokumentasi 10. Abon yang sudah jadi	71
13. Dokumentasi 11. Pengemasan abon ikan nila	71

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Analisa data kadar air	46
2. Analisa data kadar abu	48
3. Analisa data kadar lemak	50
4. Analisa data kadar protein.....	52
5. Analisa data warna	54
6. Lembar penilaian sensori abon ikan (SNI 7890.1:2013).....	59
7. Analisa data organoleptik abon ikan nila penambahan gula merah dengan konsentrasi 20%	60
8. Analisa data organoleptik abon ikan nila penambahan gula merah dengan konsentrasi 25%	62
9. Analisa data organoleptik abon ikan nila penambahan gula merah dengan konsentrasi 30%	64
10. Analisa data organoleptik abon ikan nila penambahan gula merah dengan konsentrasi kontrol	66
11. Dokumentasi Penelitian.....	68

