

**TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP PENYEDAP RASA ALAMI  
BERBAHAN DASAR IKAN BANDENG (*Chanos chanos*) DAN  
JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)**

**SKRIPSI**

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN MEMPEROLEH GELAR  
SARJANA STRATA I**



Oleh:

**M. Lichafuddin**

**NIM. 201969060002**

**"Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan"**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN**

**2023**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penyedap Rasa  
Alami Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*)  
dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*)

Disusun oleh : M. Lichafuddin

NIM : 201969060002

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Telah diperiksa dan disetujui

Pasuruan, 31 Juli 2023

Menyetujui,

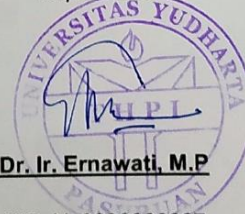
Dosen Pembimbing



**Roisatul Ainiyah, M.Pd**

NIP. Y. 0691508036

Kaprodi THPi



**Dr. Ir. Ernawati, M.P**

NIP. Y. 0690202007

**LEMBAR PENGESAHAN**

TELAH DIPERTAHANKAN DI DEPAN MAJELIS PENGUJI SKRIPSI, FAKULTAS  
PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN, PADA:

HARI : Senin  
TANGGAL : 31 Juli 2023  
JAM : 10.00-selesai  
JUDUL : Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penyedap Rasa  
Alami Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*)  
dan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*)

**DINYATAKAN LULUS**

**MAJELIS PENGUJI**

Penguji I

**Illiyatus Sholiha, M.Pd**

NIP. Y. 069160004

Penguji II

**Senja Ikerismawati, S.Si., M.Pd**

NIP.Y 0691603001

Dosen Pembimbing

**Roisatul Ainiyah, M.Pd**

NIP. Y 0691508036

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Pertanian

**Idah Lumhatul Fuad, SP, M.Agr**

NIP.Y 0691109023

Kaprodi THP

**Dr. Ir. Ernawati, M.P**

NIP. Y 0690202007

## LEMBAR KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : M. Lichafuddin

NIM : 201969060002

Fakultas : Pertanian

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Judul : Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui dengan tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.



**MOTTO**

***“KEBAIKAN SEORANG AYAH LEBIH TINGGI DARI GUNUNG DAN  
KEBAIKAN SEORANG IBU LEBIH DALAM DARI LAUTAN”***

## **LEMBAR PERSEMBAHAN**

Skripsi ini saya persembahkan kepada guru sekaligus sang penetram hati Romo  
Kyai Sholeh Bahrudin.

Dan tak lupa kepada sang penjaga raga Ibu, Ayah, dan keluarga yang selalu ada  
dan sangat saya sayangi.

Kepada ibu dosen pembimbing saya Roisatul Ainiyah, S.Pd., M.Pd yang selalu  
sabar dalam mengarahkan dan menuntun saya.

Untuk semua teman-teman saya yang sudah saya anggap seperti saudara saya  
sendiri.

Terima kasih untuk semua dukungan, do'a, support baik secara materi maupun  
non materi yang diberikan kepada saya secara suka rela sehingga saya bisa  
menyelesaikan skripsi saya dengan baik. Terima kasih kepada teman-teman dan  
semua teman online saya yang sudah memberi semangat dan mendoakan saya  
dalam proses penulisan skripsi ini

## RIWAYAT HIDUP



Penulis skripsi ini bernama M. Lichafuddin, merupakan anak kedua dari 4 bersaudara yang lahir di Kabupaten Pasuruan pada hari Minggu, 08 April 2001 dan beragama Islam. Pada tahun 2007-2013 penulis menempuh pendidikan sekolah dasarnya di MI Tanwirul Muhtadiin, kemudian melanjutkan menempuh pendidikan menengah pertama pada tahun 2013 -

2016 di MTs Tanwirul Muhtadiin dan dilanjutkan menempuh pendidikan menengah atas di MA Nurul Hidayah jurusan IPS pada tahun 2016-2019. Pada tahun 2019, penulis mulai melanjutkan pendidikannya di Universitas Yudharta Pasuruan dengan mengambil program jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian. Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, penulis aktif dalam kegiatan organisasi intra kampus, yaitu dimulai pada tahun 2019-2022 aktif sebagai anggota Himpunan Mahasiswa Perikanan (HIMAPI).

Berbekal ilmu pengetahuan dan pengalaman yang didapatkan dari perkuliahan dibidang Teknologi Hasil Perikanan, penulis mengambil tema skripsi tentang pengolahan perikanan dengan judul "Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

## RINGKASAN

**M. Lichafuddin. 2023. Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Dibawah Bimbingan Roisatul Ainiyah, M.Pd**

---

Penyedap rasa alami merupakan penyedap rasa yang didapatkan dari tumbuhan dan hewan melalui proses fisik, mikrobiologi, atau enzimatis. Penyedap rasa alami dapat diperoleh dari bahan-bahan disekitar kita yang mengandung asam glutamat. MSG memberikan efek buruk terhadap hati dan jantung dengan mengubah lipid serum profil, peningkatan kadar enzim penanda hepato-jantung dan sitokin pro-inflamasi, serta menyebabkan stres oksidatif melalui mengganggu status redoks untuk mengurangi kelangsungan hidup sel dan kerusakan jaringan tergantung dosis yang diberikan. Oleh karena itu, perlu ditemukan alternatif penyedap rasa yang aman untuk dikonsumsi yaitu yang terbuat dari bahan alami. Penyedap rasa dapat dibuat secara alami yaitu dari pangan yang mengandung protein, seperti ikan bandeng dan jamur tiram. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesukaan responden terhadap penyedap rasa alami berbahan dasar ikan bandeng dan jamur tiram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Pengujian yang dilakukan yaitu uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Perlakuan penyedap rasa alami yang paling disukai panelis berbahan dasar ikan bandeng dan jamur tiram yaitu pada perlakuan P3 dengan ikan bandeng 63 gr jamur tiram 21 gr, bawang merah 4,59 gr, bawang putih 6 gr, kunyit 1 gr, lada 1 gr, garam 2,11 gr, gula 1,3 gr dengan berat total 100 gr.

**Kata kunci:** Penyedap Rasa Alami, Ikan bandeng, Jamur Tiram, Uji Organolept



## SUMMARY

### **M. Lichafuddin. 2023. Level of Respondents' Preference for Natural Flavorings Made from Milkfish (*Chanos Chanos*) and Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatu*). Under the Guidance of Roisatul Ainiyah, M.Pd**

---

Natural flavor enhancers are flavor enhancers obtained from plants and animals through physical, microbiological or enzymatic processes. Natural flavoring can be obtained from ingredients around us that contain glutamic acid. MSG has adverse effects on the liver and heart by changing serum lipid profiles, increasing levels of hepato-cardiac marker enzymes and pro-inflammatory cytokines, as well as causing oxidative stress by interfering with redox status to reduce cell survival and tissue damage depending on the dose given. Therefore, it is necessary to find alternative flavorings that are safe for consumption, namely those made from natural ingredients. Flavoring can be made naturally, namely from foods that contain protein, such as milkfish and oyster mushrooms. This study aims to determine respondents' preference for natural flavorings made from milkfish and oyster mushrooms. The method used in this research is the experimental method. The tests carried out were organoleptic tests including color, taste, aroma and texture. The most preferred natural flavoring treatment for panelists made from milkfish and oyster mushrooms was in the P3 treatment with 63 gr milkfish, 21 gr oyster mushroom, 4.59 gr red onion, 6 gr garlic, 1 gr turmeric, 1 gr pepper, salt 2.11 gr, 1.3 gr sugar with a total weight of 100 gr.

**Keywords:** Natural Flavoring, Milkfish, Oyster Mushroom, Organoleptic Tes

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan Hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)” sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Strata 1.

Penulis sangat menyadari bahwa tanpa adanya dukungan, bantuan, petunjuk serta bimbingan dari beberapa pihak tidaklah mungkin penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar dan baik sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Orang tua yang tiada henti memberi dukungan, cinta dan kasih sayang, pengorbanan baik berupa tenaga atau materi serta doa.
2. KH. M. Sholeh Bahruddin selaku pembina Yayasan Darut Taqwa
3. Bapak Dr. H. Agus Kholid Murtadlo, SE., ME selaku Rektor Universitas Yudharta Pasuruan.
4. Ibu Idah Lumhatul Fu'ad, S.P., M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian.
5. Ibu Dr. Ir. Ernawati, M.P selaku Kaprodi Teknologi Hasil Perikanan
6. Ibu Roisatul Ainiyah. M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi.
7. Serta semua pihak yang telah banyak membantu kegiatan penyusunan skripsi ini.

Semoga segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis dibalasi oleh Allah SWT dengan balasan yang lebih baik dan berlipat ganda. Akhir kata semoga skripsi ini dapat memberikan banyak pengalaman dan sebagai motivasi untuk belajar dan menjadi lebih baik di masa yang akan datang.

Pasuruan, 31 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

COVER.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR KEASLIAN TULISAN.....	iv
MOTTO.....	v
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
RINGKASAN.....	viii
SUMMARY.....	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 Penyedap Rasa Alami.....	5
2.1.2 Ikan Bandeng.....	5
2.1.3 Jamur Tiram.....	7
2.1 Penelitian Terdahulu.....	9
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>12</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	12
3.2.1 Alat.....	12
3.2.2 Bahan.....	12
3.3 Metode dan Rancangan Penelitian.....	12
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	13
3.4.1 Persiapan Alat dan Bahan.....	13
3.4.2 <i>Filleting</i> .....	13
3.4.3 Penggilingan.....	13
3.4.4 Penimbangan.....	13
3.4.5 Pengeringan Bahan.....	13
3.4.6 Penghalusan.....	14
3.4.7 Pengemasan.....	14
3.5 Pengumpulan Data.....	14
3.6 Analisis Data.....	15
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>16</b>
4.1 Organoleptik Aroma Penyedap Rasa Ikan Bandeng dan Jamur Tiram.....	16
4.2 Organoleptik Warna Penyedap Rasa Ikan Bandeng dan Jamur Tiram.....	17
4.3 Organoleptik Tekstur Penyedap Rasa Ikan Bandeng dan Jamur Tiram.....	19
4.4 Organoleptik Rasa Penyedap Rasa Ikan Bandeng dan Jamur Tiram.....	21
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>24</b>

5.1 Kesimpulan .....	24
5.2 Saran .....	24
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>29</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Ikan Bandeng.....	7
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ikan Bandeng.....	7
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu.....	9
Tabel 3.1 Bahan Utama Penyedap Rasa Alami.....	12
Tabel 3.2 Rancangan Penelitian.....	13

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1 Ikan Bandeng.....</b>	<b>6</b>
<b>Gambar 2.2 Jamur Tiram.....</b>	<b>8</b>
<b>Gambar 3.1 Diagram Alur Pelaksanaan Penelitian.....</b>	<b>14</b>
<b>Gambar 4.1 Histogram Hasil Uji Organoleptik Aroma Penyedap Rasa Ikan Bandeng dan Jamur Tiram.....</b>	<b>16</b>
<b>Gambar 4.2 Histogram Hasil Uji Organoleptik Warna Penyedap Rasa Ikan Bandeng dan Jamur Tiram.....</b>	<b>18</b>
<b>Gambar 4.3 Warna Peyedap Rasa Alami.....</b>	<b>18</b>
<b>Gambar 4.4 Histogram Hasil Uji Organoleptik Tekstur Penyedap Rasa Ikan Bandeng dan Jamur Tiram.....</b>	<b>20</b>
<b>Gambar 4.5 Histogram Hasil Uji Organoleptik Tekstur Penyedap Rasa Ikan Bandeng dan Jamur Tiram.....</b>	<b></b>

