

**PENGARUH LAMA WAKTU PENIRISAN KERIPIK IKAN PATIN  
(*Pangasius Sp*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN SIFAT  
ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**

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



**Oleh :**

**DARNO AGUS SETIAWAN**

**NIM. 2019.69.06.0009**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN**

**2023**

**PENGARUH LAMA WAKTU PENIRISAN KERIPIK IKAN PATIN  
(*Pangasius Sp*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN SIFAT  
ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**

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



Oleh :

**DARNO AGUS SETIAWAN  
NIM. 2019.69.06.0009**

**“Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan”**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN  
2023**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Lama Waktu Penirisan Keripik Ikan Patin  
(*Pangasius Sp*) terhadap Sifat Kimia Dan Sifat Organoleptik

Disusun oleh : Darno Agus Setiawan

Nim : 201969060009

Program studi : Teknologi Hasil Perikanan

Telah diperiksa dan disetujui,  
Pasuruan, 25 Juli 2023

Menyetujui,

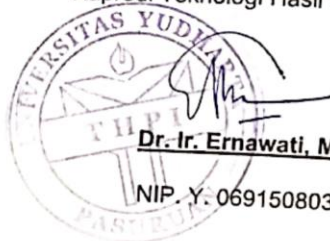
Dosen Pembimbing



Illiyatus Sholiha, M.Pd.

NIP. Y. 069160004

Kaprodi Teknologi Hasil Perikanan



Dr. Ir. Ernawati, MP

NIP. Y. 0691508036

## LEMBAR PENGESAHAN

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

HARI : Senin

TANGGAL : 31 juli 2023

JAM :

JUDUL : Pengaruh Lama Waktu Penirisan Keripik Ikan Patin  
(*Pangasius Sp*) terhadap Sifat Kimia Dan Sifat Organoleptik

### DINYATAKAN LULUS

Majelis Penguji

Dosen penguji 1



Roisatul Ainayah, S.Pd., M. Pd

NIP. Y. 0691508036

Dosen penguji 2



Nikmatul Izah, M. Pd

NIP. Y. 0691609003

Dosen Pembimbing



Illiyatus Sholiha, M.Pd.

NIP. Y. 069160004

Mengesahkan,

Kaprodi teknologi hasil pnikanan



Dr. Ir. Ernawati, MP

NIP. Y. 0691508036

Dekan Fakultas Pertanian



Idah Lumhalu Fuad, SP., M. Agr

NIP. Y. 0691109023

## LEMBAR KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Darno Agus Setiawan  
NIM : 201969060009  
Fakultas : Pertanian  
Program studi : Teknologi Hasil Perikanan  
Judul skripsi : Pengaruh Lama Waktu Penirisan Keripik Ikan Patin  
(*Pangasius Sp.*) Terhadap Sifat Kimia Dan Sifat Organoleptik

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

Apabila dikemudian hari diketahui dan dapat dibuktikan bahwa skripsi saya merupakan hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pasuruan, 31 juli 2023

menyatakan,



Darno Agus Setiawan

## **PERUNTUKAN**

**Skripsi ini persembahkan untuk ibu saya tercinta ibu kumaiyah yang selalu mensupport hidup saya dan buat adik, teman teman seperjuangan, serta orang orang terdekat saya yang selalu mendoakan , mendukung dan membantu setiap langkah saya mengerjakan skripsi akhir.**

**Terima kasih juga buat teman teman kelas 19 yang selalu membantu saaya ketika saya mengalami kesulitan dalam mengerjakan skripsi, dan memberikan semangat dan motivasi sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.**

## **RIWAYAT HIDUP PENULIS**

**Darno Agus Setiawan** , dilahirkan dikabupaten pasuruan ,provinsi jawa timur pada tanggal 27 Agustus 2000, Sebagai anak tunggal , dari bapak Alm M.Safak dan ibu kumaiyah penulis menempuh pendidikan pertamanya di Taman Kanak-kanak R.A Bulukandang pada tahun 2007. Pada tahun 2008, penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Dasar Bulukandang negri 1, kecamatan prigen, kabupaten pasuruan. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan MTS. Ma arif Durensewu pada tahun 2013. Pada tahun 2016 penulis melanjutkan pendidikanya di SMK Miftahul Ulum Kec. Prigen, Kab. Pasuruan dengan mengambil jurusan teknik sepeda motor. Pada tahun 2019, penulis tercatat sebagai salah satu mahasiswa jurusan Teknologi Hasil Perikanan di Universitas Yudharta Pasuruan.

Karena sejatinya kesempurnaan hanya milik sang Maha Pencipta, maka penulis sangat mengharapkan kritik dan saran mengenai skripsi ini.

## RINGKASAN

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan yang populer dimasyarakat. Keripik adalah makanan yang diiris tipis dengan proses penggorengan dalam minyak nabati sehingga memiliki sifat renyah dan gurih. Berbagai jenis keripik antara lain keripik ikan, keripik sayur, keripik buah, dan keripik umbi Wijayanti (2022). Ikan patin (*pangasius sp*) merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki tekstur daging cenderung lembut dan kaya protein, daging ikan patin dapat di diversifikasikan menjadi salah satu produk makanan kering yang memiliki daya simpan lebih lama serta siap untuk dikonsumsi yaitu dibuat menjadi keripik ikan (ernawati,2013). Keripik ikan patin adalah camilan yang terbuat dari ikan patin yang dipotong tipis, dibumbui, dan kemudian digoreng hingga renyah. Camilan ini populer di beberapa daerah dan bisa menjadi pilihan lezat untuk dinikmati. tetapi ada perbedaan dengan kerupuk ikan sebagai berikut (ernawati,2013). Alat penirisan yang digunakan dalam penelitian adalah spinner. Spinner adalah mesin yang bermanfaat untuk mengurangi kadar minyak dan air pada makanan tertentu, (Ratna,2022). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu penirisan terhadap sifat kimia dan organoleptik keripik ikan patin (*Pangasius sp*)”.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan yaitu P1= lama waktu penirisan spinner 0 menit, P2 lama waktu penirisan spinner 2 menit, P3= lama waktu penirisan spinner 4 menit, P4= lama waktu penirisan spinner 6 menit, P5= lama waktu penirisan spinner 8 menit. Variable terikat penelitian adalah sifat kimia keripik ikan patin (kadar air, kadar protein, kadar lemak). Dan sifat organoleptik keripik ikan patin (warna, rasa, tekstur, aroma). Analisis data kimia menggunakan aplikasi minitab 19 untuk mencari data Analysis of Varians (ANOVA). Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar air menunjukkan  $p\text{-value} = 0,204 > \alpha = 0,05$ , Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar protein menunjukkan  $p\text{-value} = 0 < \alpha = 0,05$ , Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar lemak menunjukkan  $p\text{-value} = 0,003 < \alpha = 0,05$ . Uji organoleptik keripik ikan patin menggunakan uji friedman taraf signifikan 5%. Rasa 3,33% - 3,80% (agak suka – suka), warna 2,60% - 3,13% (tidak suka – agak suka), tekstur 3,20% - 3,67% (agak suka – suka), aroma 2,73% - 3,07% (agak suka – suka)

Kata kunci: ikan patin, keripik, keripik ikan patin.

## SUMMARY

Chips are snacks or snacks that are popular in the community. Chips are foods that are thinly sliced by frying in vegetable oil so that they have crispy and savory properties. Various types of chips include fish chips, vegetable chips, fruit chips, and Wijayanti tuber chips (2022). Catfish (*pangasius sp*) is a type of freshwater fish that has a meat texture that tends to be soft and rich in protein, catfish meat can be diversified into one of the dry food products that has a longer shelf life and is ready for consumption, which is made into fish chips (ernawati, 2013). Catfish chips are a snack made from catfish that is thinly cut, seasoned, and then fried until crispy. This snack is popular in some regions and can be a delicious choice to enjoy. But there are differences with fish crackers as follows (Ernawati, 2013). The slicing tool that I use in this research uses a spinner machine so that it is faster and more efficient for catfish chips. Spinner is a machine that is useful for reducing the oil and water content in certain foods, (Ratna,2022). The Effect of Long Slicing Time on the Chemical and Organoleptic Properties of Patin Fish Chips (*Pangasius sp.*)".

This study used a Complete Randomized Design (RAL) by with five treatments, namely P1 = spinner draining time 0 minutes, P2 spinner draining time 2 minutes, P3 = spinner draining time 4 minutes, P4 = spinner draining time 6 minutes, P5 = spinner draining time 8 minutes. The dependent variable of the study was the chemical properties of catfish chips (moisture content, protein content, fat content). And organoleptic properties of catfish chips (color, taste, texture, aroma). Chemical data Analysis uses the minitab 19 application to search for Analysis of Variance (ANOVA). ANOVA results for the chemical properties of water content showed  $p\text{-value} = 0.204 > \alpha = 0.05$ , ANOVA results for the chemical properties of protein content showed  $p\text{-value} = 0 < \alpha = 0.05$ , ANOVA results for chemical properties of lipid content showed  $p\text{-value} = 0.003 < \alpha = 0.05$ . Organoleptic test of catfish chips using a significant 5% friedman test. taste 3.33% - 3.80% (somewhat like), color 2.60% - 3.13% (dislike - somewhat like), texture 3.20% - 3.67% (somewhat like - like), aroma 2.73% - 3.07% (somewhat like - like)

Keywords: catfish, chips, catfish chips.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan Hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan penyusunan proposal skripsi yang berjudul “Pengaruh Lama Waktu Penirisan Keripik Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Terhadap Sifat Kimia Dan Sifat Organoleptik” 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 proposal 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 Bahrudin 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 Illiyatus Sholihah, M.Pd selaku dosen pembimbing proposal skripsi.
7. Serta semua pihak yang telah banyak membantu kegiatan penyusunan proposal skripsi ini.
8. Segenap Dosen Fakultas Pertanian yang telah memberikan kami banyak ilmu pengetahuan dalam bidang Teknologi Hasil Perikanan.
9. Teman-teman seperjuangan program studi teknologi hasil perikanan angkatan 2019 yang menemani selama perjalanan menempuh pendidikan tingkat Strata I.

Semoga segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis dibalasi oleh Allah SWT dengan balasan yang lebih baik dan berlipat ganda. Akhir kata semoga proposal 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

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
LEMBAR KEASLIAN TULISAN.....	iv
MOTTO .....	v
PERUNTUKAN .....	vi
RIWAYAT HIDUP PENULIS .....	vii
RINGKASAN.....	viii
SUMMARY .....	ix
KATA PENGANTAR .....	x
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	1
DAFTAR TABEL .....	2
DAFTAR LAMPIRAN .....	3
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>4</b>
1.1 Latar Belakang .....	4
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Dasar Teori.....	7
2.1.1 Keripik Ikan.....	7
2.2.2 Ikan patin.....	8
2.2.3 Pembuatan Keripik Ikan Patin.....	10
2.2.4 Syarat Mutu Keripik Ikan.....	11
2.2.5 Sifat Kimia Keripik Ikan Patin.....	11
2.2.6 Sifat Organoleptik Keripik Ikan Patin.....	14
2.2.7 Penelitian Terdahulu.....	15
<b>BAB III.....</b>	<b>20</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>

3.1	Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.2	Alat dan Bahan Penelitian .....	20
3.3	Metode dan Rancangan Penelitian.....	20
3.4	Pelaksanaan Penelitian .....	21
3.5	Pengumpulan Data.....	24
3.6	Analisis Data .....	24
<b>BAB IV</b>	.....	<b>25</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	.....	<b>25</b>
4.1	Hasil Analisa Uji Kimia.....	25
4.1.1	Pengaruh lama waktu penirisan Kadar Air Keripik Ikan patin .....	25
4.1.2	Kadar Protein Keripik Ikan Patin .....	26
4.1.3	Kadar Lemak Keripik Ikan Patin.....	27
4.2	Sifat Uji Organoleptik .....	29
4.2.1	Rasa.....	29
4.2.2	Warna.....	30
4.2.3	Aroma.....	31
4.2.4	Tekstur .....	32
<b>BAB V</b>	.....	<b>34</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	.....	<b>34</b>
5.1	Kesimpulan.....	34
5.2	Saran.....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>35</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Keripik Ikan Patin(sumber :Dok pribadi).....	7
Gambar 2. 2 ikan patin ( <a href="https://www.google.com/search=ikan+patin">https://www.google.com/search=ikan+patin</a> ).....	9
<u>Gambar 4 1 Histogram Kadar Air Keripik Ikan Patin</u> .....	26
<u>Gambar 4 2 Histogram Kadar Protein Keripik Ikan Patin</u> .....	27
<u>Gambar 4 3 Histogram Kadar Lemak Keripik Ikan Patin</u> .....	28
<u>Gambar 4 4 Histogram Kesukaan Rasa Keripik Ikan Patin</u> .....	29
<u>Gambar 4 5 Histogram Kesukaan Warna Keripik Ikan Patin</u> .....	31
<u>Gambar 4 6 Histogram Kesukaan Aroma Keripik Ikan Patin</u> .....	32
<u>Gambar 4 7 Histogram KesukaanTekstur Keripik Ikan Patin</u> .....	33

## DAFTAR TABEL

Tabel 2 1 Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Keripik Ikan (SNI 8644-2018) ....	11
Tabel 2 2 Penelitian Terdahulu .....	15
<u>Tabel 3. 1 Rancangan Penelitian</u> .....	21
<u>Tabel 3. 2 Rancangan percobaan sifat organoleptik</u> .....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sifat Organoleptik Keripik Ikan Patin .....	37
Lampiran 2 Prosedur Kadar Air .....	38
Lampiran 3 Data Analisis Kadar Air Keripik Ikan Patin .....	39
Lampiran 4 Uji Homogenitas Kadar Protein .....	41
Lampiran 5 data analisa kadar protein.....	42
Lampiran 6 prosedur uji kadar lemak keripik ikan patin .....	44
Lampiran 7 data analisa kadar lemak .....	45
Lampiran 8 Uji Organoleptik Rasa.....	47
Lampiran 9 Uji Organoleptik Warna .....	48
Lampiran 10 Uji Organoleptik Tekstur.....	49
Lampiran 11 Uji Organoleptik Aroma .....	50
Lampiran 12 Dokumentasi.....	51
Lampiran 13 Hasil Uji Lab Kadar Protein.....	53
Lampiran 14 Hasil Lab Uji Kadar Lemak.....	54

## RINGKASAN

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan yang populer dimasyarakat. Keripik adalah makanan yang diiris tipis dengan proses penggorengan dalam minyak nabati sehingga memiliki sifat renyah dan gurih. Berbagai jenis keripik antara lain keripik ikan, keripik sayur, keripik buah, dan keripik umbi Wijayanti (2022). Ikan patin (*pangasius sp*) merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki tekstur daging cenderung lembut dan kaya protein, daging ikan patin dapat di diversifikasikan menjadi salah satu produk makanan kering yang memiliki daya simpan lebih lama serta siap untuk dikonsumsi yaitu dibuat menjadi keripik ikan (ernawati,2013). Keripik ikan patin adalah camilan yang terbuat dari ikan patin yang dipotong tipis, dibumbui, dan kemudian digoreng hingga renyah. Camilan ini populer di beberapa daerah dan bisa menjadi pilihan lezat untuk dinikmati. tetapi ada perbedaan dengan kerupuk ikan sebagai berikut (ernawati,2013). Alat penirisan yang digunakan dalam penelitian adalah spinner. Spinner adalah mesin yang bermanfaat untuk mengurangi kadar minyak dan air pada makanan tertentu, (Ratna,2022). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu penirisan terhadap sifat kimia dan organoleptik keripik ikan patin (*Pangasius sp*)”.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan yaitu P1= lama waktu penirisan spinner 0 menit, P2 lama waktu penirisan spinner 2 menit, P3= lama waktu penirisan spinner 4 menit, P4= lama waktu penirisan spinner 6 menit, P5= lama waktu penirisan spinner 8 menit. Variable terikat penelitian adalah sifat kimia keripik ikan patin (kadar air, kadar protein, kadar lemak). Dan sifat organoleptik keripik ikan patin (warna, rasa, tekstur, aroma). Analisis data kimia menggunakan aplikasi minitab 19 untuk mencari data Analysis of Varians (ANOVA). Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar air menunjukkan  $p\text{-value} = 0,204 > \alpha = 0,05$ , Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar protein menunjukkan  $p\text{-value} = 0 < \alpha = 0,05$ , Hasil ANOVA untuk sifat kimia kadar lemak menunjukkan  $p\text{-value} = 0,003 < \alpha = 0,05$ . Uji organoleptik keripik ikan patin menggunakan uji friedman taraf signifikan 5%. Rasa 3,33% - 3,80% (agak suka – suka), warna 2,60% - 3,13% (tidak suka – agak suka), tekstur 3,20% - 3,67% (agak suka – suka), aroma 2,73% - 3,07% (agak suka – suka)

Kata kunci: ikan patin, keripik, keripik ikan patin.

## SUMMARY

Chips are snacks or snacks that are popular in the community. Chips are foods that are thinly sliced by frying in vegetable oil so that they have crispy and savory properties. Various types of chips include fish chips, vegetable chips, fruit chips, and Wijayanti tuber chips (2022). Catfish (*pangasius sp*) is a type of freshwater fish that has a meat texture that tends to be soft and rich in protein, catfish meat can be diversified into one of the dry food products that has a longer shelf life and is ready for consumption, which is made into fish chips (ernawati, 2013). Catfish chips are a snack made from catfish that is thinly cut, seasoned, and then fried until crispy. This snack is popular in some regions and can be a delicious choice to enjoy. But there are differences with fish crackers as follows (Ernawati, 2013). The slicing tool that I use in this research uses a spinner machine so that it is faster and more efficient for catfish chips. Spinner is a machine that is useful for reducing the oil and water content in certain foods, (Ratna,2022). The Effect of Long Slicing Time on the Chemical and Organoleptic Properties of Patin Fish Chips (*Pangasius sp.*)".

This study used a Complete Randomized Design (RAL) by with five treatments, namely P1 = spinner draining time 0 minutes, P2 spinner draining time 2 minutes, P3 = spinner draining time 4 minutes, P4 = spinner draining time 6 minutes, P5 = spinner draining time 8 minutes. The dependent variable of the study was the chemical properties of catfish chips (moisture content, protein content, fat content). And organoleptic properties of catfish chips (color, taste, texture, aroma). Chemical data Analysis uses the minitab 19 application to search for Analysis of Variance (ANOVA). ANOVA results for the chemical properties of water content showed  $p\text{-value} = 0.204 > \alpha = 0.05$ , ANOVA results for the chemical properties of protein content showed  $p\text{-value} = 0 < \alpha = 0.05$ , ANOVA results for chemical properties of lipid content showed  $p\text{-value} = 0.003 < \alpha = 0.05$ . Organoleptic test of catfish chips using a significant 5% friedman test. taste 3.33% - 3.80% (somewhat like), color 2.60% - 3.13% (dislike - somewhat like), texture 3.20% - 3.67% (somewhat like - like), aroma 2.73% - 3.07% (somewhat like - like)

Keywords: catfish, chips, catfish chips.

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan yang populer dimasyarakat. Keripik adalah makanan yang diiris tipis dengan proses penggorengan dalam minyak nabati sehingga memiliki sifat renyah dan gurih. Berbagai jenis keripik antara lain keripik ikan, keripik sayur, keripik buah, dan keripik umbi. Keripik ikan menjadi salah satu cara untuk meningkatkan ikan. Keripik ikan lebih praktis untuk dikonsumsi oleh masyarakat karena ikan merupakan keripik ikan dikonsumsi secara langsung. Diversifikasi menjadi Keripik ikan juga merupakan salah satu alternatif untuk mendukung program gemar ikan sehingga manfaat gizi dari ikan dapat lebih luas dijangkau dan dikonsumsi oleh masyarakat. Penelitian oleh Wijayanti (2022) diketahui bahwa pada keripik ikan mujaer yang menggunakan spinner selama 3 menit. Memiliki kadar air 5,43%, kadar protein 5,10%, kadar lemak 23,56%.

Ikan patin (*pangasius sp*) merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki tekstur daging cenderung lembut dan kaya protein, ikan patin mempunyai kandungan 105 kalori, lemak 2,9 gram, protein 18 gram, natrium 50 mg. daging ikan patin dapat di diversifikasikan menjadi salah satu produk makanan kering yang memiliki daya simpan lebih lama serta siap untuk dikonsumsi yaitu dibuat menjadi keripik ikan (ernawati,2013).

Keripik ikan patin merupakan makanan olahan yang berasal dari ikan patin yang kemudian dibersihkan dan digoreng menggunakan minyak hingga berubah warna, aroma dan teksturnya menjadi renyah (putri,2023). Camilan ini populer di beberapa daerah dan bisa menjadi pilihan lezat untuk dinikmati. tetapi ada perbedaan dengan kerupuk ikan sebagai berikut (ernawati,2013). keripik Ikan Biasanya dibuat dengan memotong ikan tipis-tipis, kemudian dibumbui dan digoreng hingga kering dan renyah. Setelah digoreng dilakukan penirisan dengan lama waktu 0-8menit. Supaya biasanya memiliki rasa ikan yang lebih dominan, dengan variasi bumbu seperti pedas, gurih, atau manis. Sedangkan kerupuk ikan merupakan produk makanan kering yang dibuat dari tepung pati dan daging ikan dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diijinkan (BSN 1999). Kerupuk Ikan Dibuat dengan mencampurkan adonan dari ikan yang dihaluskan dengan bahan lain seperti tepung tapioka, tepung terigu, atau tepung kanji. Adonan ini kemudian diolah, dicetak, dan

digoreng hingga mengembang. Rasa ikan pada kerupuk biasanya lebih ringan dan bisa diimbangi dengan berbagai macam bumbu, seperti pedas, gurih, atau asin.

Sifat kimia dari berbagai bahan sangat berpengaruh terhadap kualitas bahan dan hasil olahannya. Selain itu juga akan berpengaruh terhadap kesegaran maupun daya tahan ikan tersebut. Kadar air ikan patin 82,22% kadar air inilah yang sangat berpengaruh terhadap daya tahan dan kesegaran ikan patin. Kadar protein ikan patin 14,53% merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial. Sedangkan kadar lemak ikan patin sebesar 1,09% menunjukkan bahwa ikan patin merupakan ikan air tawar yang memiliki kadar lemak tinggi (Ernawati dan Wulandari, 2013).

Sifat organoleptik keripik ikan patin meliputi parameter warna, rasa, tekstur, dan aroma. Keripik ikan umumnya memiliki rasa gurih dan renyah, aroma ikan yang khas, tekstur tipis dan rapuh serta tampilannya yang berwarna coklat keemasan. Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian mengenai “Pengaruh Lama Waktu Penirisan Terhadap sifat kimia dan organoleptik Keripik Ikan Patin (*Pangasius sp.*)”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- 1.2.1 Bagaimana pengaruh lama waktu penirisan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) terhadap sifat kimia?
- 1.2.2 Bagaimana pengaruh lama waktu penirisan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) terhadap sifat organoleptik?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

- 1.3.1 Mengetahui pengaruh lama waktu penirisan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) terhadap sifat kimia
- 1.3.2 Mengetahui pengaruh lama waktu penirisan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) terhadap sifat organoleptik

## **1.4 Manfaat Penelitian**

- 1.4.1 Bagi peneliti  
Memberikan informasi mengenai keripik ikan patin (*Pangasius sp*).
- 1.4.2 Bagi industri  
Memberikan informasi mengenai pengolahan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) dengan lama waktu penirisan yang lebih efisien.
- 1.4.3 Bagi masyarakat

Memberikan Inovasi baru mengenai diversifikasi olahan hasil perikanan tentang keripik ikan patin serta memberikan informasi mengenai kandungan gizi keripik ikan patin.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

5.1.1 hasil penelitian terhadap sifat kimia kadar lemak keripik ikan patin menunjukkan bahwa ada pengaruh dan hasil penelitian terhadap sifat kimia kadar protein keripik ikan patin menunjukkan bahwa ada pengaruh sedangkan sifat kimia kadar air keripik ikan patin tidak ada pengaruh. Maka hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar air tidak ada pengaruh terhadap keripik ikan patin.

5.1.2 Pengaruh lama waktu penirisan terhadap sifat organoleptik keripik ikan patin dengan waktu yang berbeda untuk menentukan beberapa perlakuan yang diberikan. Hasil yang diperoleh dari sifat organoleptik dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur terhadap 5 perlakuan pada keripik ikan patin. Pada perlakuan P5 (rasa, warna, dan aroma) pada lama waktu 8 menit. Sedangkan tekstur perlakuan yang terbaik yaitu pada perlakuan P1 dengan lama waktu 0 menit.

#### **5.2 Saran**

Saran dari penulis skripsi ini, antara lain:

5.2.1 Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai dasar penelitian selanjutnya dengan waktu penirisan 1 menit, 3 menit, 5 menit, 7 menit, dan 9 menit terhadap keripik ikan patin

5.2.2 Disarankan untuk melakukan uji lanjut mengenai analisa proksimat yang belum dilakukan seperti vitamin, kadar abu, dan masa simpan produk agar kelayakan dan keamanan produk tetap terjaga dan memberikan jaminan mutu hingga sampai pada tangan konsumen dan kandungan keripik ikan patin dapat dibandingkan dengan nilai SNI dengan harapan memenuhi syarat mutu keripik ikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Argo, B.D., Sugiarto, Y., Alvian, D. dan Irianto, B. 2018. Analisis Kandungan Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Treatment Alat “Spinner Pulling Oil” sebagai Pengentas Minyak Otomatis. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. **6**(1), hal.52–62.
- Arsyad, M. 2021. Analisis Kimia Dan Organoleptik Terhadap Formulasi Sambal Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. **4**(1), hal.11–21.
- Ernawati, A.T.D. dan Wulandari, A. 2013. Uji Kimia Keripik Kulit Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Perbedaan Perlakuan Suhu Perendaman. *Magistra*. **25**(83), hal.22.
- Kadar, P., Lemak, K., Patin, I., Digoreng, D. dan Direbus, D. n.d. Perbedaan Kadar Protein dan Kadar Lemak Ikan Patin ( . , hal.39–45.
- Komariyah dan Setiawan, A.I. 2009. Pengaruh Penambahan Berbagai Dosis Minyak Ikan Yang Berbeda Pada Pakan Buatan Terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *PENA Akuatika*. **1**(1), hal.19–29.
- Perikanan, I. 2023. *Jurnal TILAPIA*. . **4**(1), hal.44–50.
- Rianingsih, L., Amalia, U., Wijayanti, I. dan Suharto, S. 2018. Aplikasi Mesin Spinner Berkecepatan Rendah Untuk Menurunkan Kadar Air Dan Minyak Keripik Ikan Ukuran Besar Di Ukm Berkah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. **11**(2), hal.69.
- SITI, S., RETNO, A. dan SUSILA, K. 2016. Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan. *FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta*. **10**(1), hal.13–24.
- Warastuti, S., Akbar Hutagalung, R., Mudlofar, F. dan Maryana, M. 2022. Penambahan Beta-Karoten Alami Pada Pakan Terhadap Performa Ikan Maru (*Channa maruloides*). *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*. **13**(1), hal.81–89.
- Damongilala, J., Dkk. 2020. “Diversifikasi Produk Perikanan”. *Techno Science Journal* Vol. 2 No. 2. Hall: 61-68
- Muthohar, Isna S. 2014. *Aneka Produk Olahan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kusumaningrum. 2018. “Produk Pengolahan Perikanan Sebagai Strategi Pertumbuhan Ekonomi Daerah”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Pontianak. Vol 2(5): 12-30
- Wijayati Nur., Hety., H., H. Wilis., C. 2022. “Kajian Penggunaan Spinner Terhadap Komposisi Kimia Keripik Ikan Mujair”. *Jurnal Pertanian Peradaban*. Pontianak. Vol 2(5): 12-30
- Dewi, E.N., Amalia U., dan Purnamayati L. 2017. “Kajian Penggunaan Spinner Terhadap Komposisi Kimia Wader Krispi”. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol 1 No.2

- Mutiara D., Tutut., B., Y. 2021. "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut (Study Kasus) Di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten Oku Timur". *Jurnal Bakti Agribisnis*. Vol 7(2), hal.39-44
- Rosanna, Octora Y, Ahza A.B, dan Syah D. 2015. "Prapemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong dan Ubi Jalar Ungu". *J.Tekno.dan Industri Pangan*.26 (1) : 72-79
- Suarno, 2017. "Profil Protein Berbasis Sds-Page Pada Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Berdasarkan Variasi Waktu Penggorengan Deep Frying". (Online).<http://repository.unimus.ac.id/1469/>.Diakses 02 mei 2023
- Thaha, A.R., Zainal, Hamid S.K., Ramadhan D.S dan Nasrul. 2018. Analisis Proksimat dan Organoleptik Penggunaan Ikan Malaja sebagai Pembuatan Kerupuk Kemplang. *Jurnal MKMI*,Vol 14 No.1.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Astuti, L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes, 25(4) : 235-242.
- Winarno , FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Lamusu, D. 2018. "Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan". *Jurnal Pengolahan Pangan 3 (1) 9-15*.
- Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. 2015. Modul: *Membuat Diversifikasi Produk Perikanan*, Jakarta: Badan Pengembangan SDM dan Pengembangan Masyarakat Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kesuma, Pamela Cindhy. 2015. "daya terima dan kandungan gizi (serat dan protein) biskuit yang diperkaya rumput laut merah (*eucheuma cottonii*) dan jamur tiram (*pleurotus ostreatus*)". skripsi thesis, Surabaya,universitas airlangga
- Adam, M., Widiastuti, I. M., Insivitawati, E., Nikmatullah, M., Riyadi, P. H., & Azra, M. N. (2024). Exploring the Anti-Menopausal Potential of *Rhizophora mucronata* Lam. Ethanol Extract: A Comprehensive Study on Estrogen Receptor  $\beta$  Agonist Activity. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 29(3).
- Ainiyah, R., Riniutami, C., & Massadeh, M. I. (2023). Inhibition of carica solid soap to the growth of *staphylococcus epidermidis* bacteria. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 374, p. 00029). EDP Sciences.

- Ikerismawati, S., Sholiha, I., & Yahya, S. (2023). Analisis Angka Lempeng Total Bakteri Petis Kupang Putih (*Corbula Faba*) Industri Rumah Tangga Di Desa Sungikulon Kecamatan Pohjentrek Kabupaten Pasuruan.
- Nugroho, M., Hermanto, Y. B., Obaid, H. H., & Kasheem, M. (2024). Assistance of sustainable forest management through strengthening of human and social capital in Arjuna Mount East Java community. *Soeropati: Journal of Community Service*, 7(1), 44-68.
- Nugroho, E. D., Rahayu, D. A., Ainiyah, R., Fathurrohman, A., Ahwan, Z., Dayat, M., ... & Kasiman, K. (2023). Diversity of bird agroforestry species in Sapen Nusantara Conservation Park of Mount Arjuno, Pasuruan. *Edubiotik: Jurnal Pendidikan, Biologi Dan Terapan*, 8(01), 17-28.
- Widiastuti, I. M., & Adam, M. A. (2025). Concentration and Distribution of Oligochaeta Worms in the Waters of Kejapanan, Pasuruan, Indonesia Polluted by Mercury Waste using DNA Barcode. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 17(1), 141.