

**DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP NUGGET IKAN LELE
(*Clarias sp*) DENGAN VARIASI BERAT IKAN DAN JENIS TEPUNG**

SKRIPSI

Oleh :
GESANG YUANES
NIM. 201669060003



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
2020**

**“Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan
Lele (*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan
Jenis Tepung”**

SKRIPSI

DI AJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN
MEMPEROLEH GELAR SARJANA STRATA 1



Oleh :

GESANGYUANES

NIM.201669060003

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN

2020

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : "Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan Lele
(*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan Jenis Tepung."
Disusun oleh : GESANG YUANES
NIM : 201669060003
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Telah diperiksa dan disetujui
Pasuruan, 14 Mei 2020



Senja ikerismawati S.Si.,M.pd
NIP.Y : 0691603001

TANDA PENGESAHAN

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

HARI : JUM'AT
TANGGAL : 21 AGUSTUS 2020
JAM : 10.30 WIB
JUDUL : "Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan Lele
(*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan Jenis Tepung."

DINYATAKAN LULUS

MAJELIS PENGUJI



Senja Ikerismawati S.Si.,M.pd

PENGUJI UTAMA



Roisatul Ainiyah, M.Pd

ANGGOTA



Pinctada Putri Pamungkas, S.Pi., M.P

ANGGOTA

MENGESAHAKAN,

Dekan Fakultas Pertanian



Idah Lumhatul Faud, S.P., M.Agr.

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : GESANG YUANES

NIM : 201669060003

Fakultas : PERTANIAN

Program Studi : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

Judul Skripsi : "Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan Lele
(*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan Jenis Tepung."

Menyatakan dengan 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, 22 Agustus 2020



GESANG YUANES

ABSTRAK

Gesang Yuanes. 2020. Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan Lele (*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan Jenis Tepung. Dibawah Bimbingan Senja Ikerismawati S.Si.,M.pd

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*). Ikan Lele adalah salah satu jenis ikan air tawar yang termasuk ke dalam ordo Siluriformes dan digolongkan ke dalam ikan bertulang sejati. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Daya Terima Masyarakat Terhadap Nugget Ikan Lele (*Clarias sp*) Dengan Variasi Berat Ikan Dan Jenis Tepung.

Metode yang di gunakan dalam penelitian Organoleptik. Pengujian secara subyektif yaitu suatu pengujian penerimaan selera makanan (*acceptance*) yang didasarkan atas pengujian kegemaran (*preference*) dan analisa pembeda (*difference analysis*).

Hasil penelitian menunjukkan formulasi kosentrrasi terbaik terdapat pada penambahan tepung terigu 60% 40% ikan lele.

Kesimpulan dari penelitian adalah sebagai beriku: Formulasi tepung yang digunakan dari ketiganya yaitu: tepung terigu, tapioka, dan maizena nilai tertinggi kesukaanpenelispadaperlakuanpenambahantepungterigu.Adapunsaranyang diberikan penulis adalah dilakukan pengujian kimia proksimat pada formulasi nuggetikanleledanjenistepungyangdigunakan,dilakukanpengujianumurdaya simpan produk.

Kata Kunci: Nugget, Ikan Lele, Tepung, Organoleptik

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji serta syukur kepada Allah SWT atas seluruh seluruh rahmat serta hidayah- Nya yang sudah diberikan kepada penulis sehingga bisa menuntaskan penelitian ini. Serta tidak lupa juga mari kita panjatkan shalawat dan salam kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, yang sudah jadi suri tauladan yang baik untuk umatnya serta buat berbuat kebajikan.

Penelitian ini merupakan bagian dari seorang mahasiswa menyelesaikan tugas akademik dan sebagai salah satu sumbangsih bagi masyarakat pada umumnya. Universitas Yudarta Pasuruan..

Saya sebagai penulis banyak menyampikan terimakasih kepada :

1. Ibu Ir. Ernawati, MP selaku Ketua Kaprodi S1 Teknologi Hasil Perikanan;
2. Ibu Senja Ikerismawati S.Si., M.pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing selama penyusunan penelitian ini;
3. Ibu Roisatul Ainiyah, M.Pd selaku Dosen Penguji;
4. Ibu Pinctada Putri Pamungkas, S.Pi., M.P selaku Dosen Penguji;
5. Untuk istri tercinta Lilis Laili Nurazizah dan ibu Purwati yang selalunya memotivasi untuk terus semangat hingga saat ini;
6. Untuk rekan-rekan sejawat seperjuangan dalam menempuh Pendidikan Strata tingkat I.

Penelitian ini pasti tidak lepas dari kesalahan yang secara sadar maupun tidak masuk menjadi bagian dari terbentuknya tulisan ini, oleh karena itu masukan dan saran dalam pengembangan skripsi ini sangat diharapkan untuk menjadi bagian penulisan berikut. Semoga kedepannya skripsi ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi dunia usaha maupun dunia kerja khususnya masyarakat umum.

Demikian Skripsi ini saya buat atas perkenan dan disampaikan terima kasih.

Malang, 18 Agustus 2020

Penulis.

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATAPENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Lele	4
2.1.1 Klarifikasi Ikan Lele	4
2.1.2 Biologi Ikan Lele.....	4
2.2 Ikan Lele Dumbo	5
2.3 Nugget.....	7
2.4 Pembuatan Nugget	9
2.5 Bahan Tambahan.....	12
2.6 Sifat Organoleptik Nugget IkanLele.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	25
3.2 Alat Dan Bahan Penelitian	25
3.3 Metode Penelitian	26
3.4 Prosedur Penelitian.....	27
3.5 Prosedur Pemilihan Penelis	28
3.6 Parameter Pengamatan	29
3.6.1 Uji Organoleptik.....	29
3.7 Analisis Data	30

BAB IV	ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1	Analisis Uji Organoleptik	31
4.2	Tekstur.....	32
4.3	Rasa	34
4.4	Warna	36
4.5	Aroma	37
BAB V	PENUTUP	40
5.1	Kesimpulan	40
5.2	Saran	40
	DAFTAR PUSTAKA.....	41
	LAMPIRAN - LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Keterangan	
1	: Komposisi gizi ikan lele	7
2	: Susunan asam amino esensial ikan lele	7
3	: Syarat mutu nugget ayam	8
4	: Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan	15
5	: Kandungan unsur gizi dalam tepung tapioka/100g bahan	18
6	: Peralatan yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan lele.	25
	: Bahan baku Pembuatan Nugget Ikan Lele	25
8	: Matriks Kombinasi Penggunaan Proporsikan Lele & Tepung.	26
	: Formulasi Ikan Lele Dengan Tepung	27
10	: Minat Kesukaan Peneliti Pada Nugget Ikan Lele	31
1	: Uji Organoleptik Tekstur Pada Nugget Ikan Lele	32
12	: Uji Organoleptik Rasa Pada Nugget Ikan Lele	34
13	: Uji Organoleptik Warna Pada Nugget Ikan Lele	36
14	: Uji Organoleptik Aroma Pada Nugget Ikan Lele	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Keterangan	
1	: Ikan Lele Dumbo(<i>Clarias gariepinus</i>).....	5
2	: Diagram Alir Pembuatan BuburIkanLele	27
3	: Diagram Alir Pembuatan NuggetIkanLele	28
4	: Grafik Tingkat Kesukaan Tekstur NuggetIkanLele	33
5	: Grafik Tingkat Kesukaan Rasa NuggetIkan Lele.....	35
6	: Grafik Tingkat Kesukaan Warna NuggetIkanLele	37
7	: Grafik Tingkat Kesukaan Aroma NuggetIkan Lele	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Keterangan
1	: Analisis sidik ragam atau Analysis Of Variance(ANOVA)..43
2	: Lembar Kuesioner Uji Organoleptik.....47
3	: Dokumentasi Proses Pembuatan Nugget..... 49
4	: Dokumentasi Uji Kesukaan Pada Penelis 51

