

**ANALISIS ORGANOLEPTIK OLAHAN IKAN ASAP
TRADISIONAL DI DESA KEDUNGBOTO KABUPATEN
PASURUAN DAN KAJIAN MUTUNYA**

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN
MEMPEROLEH GELAR SARJANA STRATA 1**



FITRI HANDAYANI

NIM 201869060003

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS YUDHARTA

PASURUAN

2020

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

JUDUL : ANALISIS ORGANOLEPTIK OLAHAN IKAN ASAP
TRADISIONAL DI DESA KEDUNGBOTO
KABUPATEN PASURUAN DAN KAJIAN MUTUNYA
DISUSUN OLEH : FITRI HANDAYANI
NIM : 201869060003
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

Telah diperiksa dan disetujui
Pasuruan, 15 Juli 2020

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



(Dr. Ir. Ernawati, M.P)
NIP.Y: 0690202007

TANDA PENGESAHAN

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

HARI : Kamis
TANGGAL : 30 Juli 2020
JAM : 11.00 WIB
JUDUL : ANALISIS ORGANOLEPTIK OLAHAN IKAN ASAP
TRADISIONAL DI DESA KEDUNGBOTO KABUPATEN
PASURUAN DAN KAJIAN MUTUNYA

DINYATAKAN LULUS

MAJELIS PENGUJI



Dr. Matheus Nugroho, S.Pi., M.P

NIP. Y: 0690202008
PENGUJI UTAMA



Dr. Ir. Ernawati, M.P

NIP. Y: 0690202007
ANGGOTA 2



Illivatus Sholiha, M.Pd

NIP. Y: 06916090004
ANGGOTA 1

MENGESAHKAN,

Dekan Fakultas Pertanian



(Idah Lumhatul Fuad, S.P., M.Agr)

NIP. Y: 0691109023

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Fitri Handayani

NIM : 201869060003

Fakultas : Fakultas Pertanian

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Judul Skripsi : Analisis Organoleptik Olahan Ikan Asap Tradisional di Desa
Kedungboto Kabupaten Pasuruan dan Kajian Mutunya

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

Pasuruan, 15 Juli 2020



Fitri Handayani

MOTTO

INTELLIGENCE IS NOT A DETERMINANT OF SUCCESS, BUT HARD WORK IS THE DETERMINANT OF SUCCESS. COULD BE BECAUSE OF ORDINARY AND ORDINARY BECAUSE FORCED.

(KECERDASAN BUKAN PENENTU KESUKSESAN, TAPI KERJA KERASLAH YANG MENJADI PENENTU KESUKSESAN. BISA KARENA BIASA DAN BIASA KARENA DIPAKSA)

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua (mamah & papah), motivator terbesar dalam hidupku yang tak pernah lelah dan berjuang untuk mencari nafkah, serta tak pernah bosan untuk mendo'akanku hingga saat ini.
2. Kedua adikku (firda & farha) yang selalu memberiku semangat dan kebahagiaan untuk terus berjuang dalam menggapai cita-cita.
3. Seluruh guru-guruku yang telah ikhlas dalam membimbing dan memberikan seluruh ilmunya, sehingga aku dapat merasakan manisnya ilmu.
4. Saudara-saudaraku yang selalu memberiku semangat dan motivasi hingga aku bisa menyelesaikan Skripsi ini.
5. Calon mertuaku yang tak pernah lelah memberi semangat dan mengingatkanku untuk terus berjuang dalam menggapai cita-cita.
6. Sahabat-sahabatku seperjuangan yang selalu memberikan warna selama kita dibangku kuliah dan khususnya ADIEFFA (Ayu, Dina, & Fatim) yang selalu menjadi teman berbagi baik suka maupun duka.
7. Calon imamku yang tak pernah bosan memberiku semangat dan motivasi dari awal penulisan hingga penyelesaian Skripsi ini.

ABSTRAK

Fitri Handayani. 2020. Analisis Organoleptik Olahan Ika Asap Tradisional Di Desa Kedungboto Kabupaten Pasuruan. Dibawah Bimbingan Dr. Ir. Ernawati, M.P.

Ikan asap merupakan salah satu bentuk diversifikasi bahan pangan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan dengan mengurangi kadar air yang terkandung didalam ikan. Sampel yang dipilih adalah ikan patin asap, ikan nila asap, dan ikan bandeng asap. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis organoleptik pada ketiga sampel ikan tersebut dan untuk mengkaji mutu dari ketiga sampel yang di asap secara tradisional.

Metode yang digunakan yaitu kuantitatif deskriptif sedangkan untuk uji organoleptik yaitu menggunakan metode hedonik. Hasil penelitian pada uji organoleptik nilai tertinggi menunjukkan pada ikan patin asap baik dari segi tekstur, aroma dan rasa. Untuk kajian mutu yang diperoleh dari *study* literatur ketiga sampel yang dipilih yang hanya memenuhi standarisasi ISO hanya sampel nila asap dan bandeng asap. Sedangkan pada patin asap masih melebihi dari 60% maksimum kadar air. Selain mengurangi kadar air, pengasapan juga mengubah rasa ikan menjadi lebih nikmat dan lezat.

Tidak sedikit peminat yang terdapat di sentra ikan Asap Kedungboto Kab. Pasuruan. Banyak konsumen yang berasal dari luar daerah demi menikmati ikan asap yang terdapat di pasar ikan asap tersebut. Tulisan ini juga menyajikan tingkat kesukaan konsumen terhadap sampel yang dipilih. Dari hasil penelitian membuktikan bahwa ikan patin lebih diminati oleh konsumen dari pada sampel ikan yang lain.

Kata Kunci: *Organoleptik, Ikan Asap, Kedungboto, Kajian Mutu.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada ALLAH SWT yang tak pernah berhenti untuk terus mencurahkan segala rahmat dan hidayah-Nya, karena dengan segala rahmat-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini yang berjudul “Analisis Organoleptik Olahan Ikan Asap Tradisional Di Desa Kedungboto Kabupaten Pasuruan Dan Kajian Mutunya”. Shalawat dan salam semoga tetap tercurah limpahkan kepada sang baginda Nabi Muhammad SAW beserta keluarganya dan para sahabatnya.

Skripsi ini adalah syarat untuk mendapatkan Gelar S.Pi. (Sarjana Perikanan) serta untuk menerapkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan di Universitas Yudharta Pasuruan.

Dalam penulisan Skripsi ini penulis menemukan beberapa kendala, namun atas berkat izin Allah SWT akhirnya kendala tersebut dapat teratasi. Maka dalam kesempatan ini penulis ucapkan termikasih kepada:

1. Ayah dan Ibu tercinta yang tak pernah lelah berjuang dan berdo'a demi kesuksesan anaknya.
2. Bapak Rektor Universitas Yudharta Pasuruan Dr. H. Kholid Murtadlo, S.E., M.E.
3. Ibu Dekan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan Idah Lumhatul Fuad, S.P., M.Agr.
4. Ibu Ir. Ernawati, M.P. selaku Ka. Prodi Teknologi Hasil Perikanan sekaligus sebagai Pembimbing dalam penulisan Skripsi ini.

5. Ibu Illiyatus Sholiha, M.Pd dan Ibu Pinctada Putri Pamungkas, S.Pi., M.P selaku Penguji Utama dan Kedua dalam ujian skripsi ini.
6. Para Dosen dan seluruh Civitas Akademik Universitas Yudharta Pasuruan yang telah banyak memberikan motivasi dan ilmu pengetahuan.
7. Masyarakat Desa Kedungboto Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan sebagai tempat objek penelitian dalam pembuatan Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Skripsi ini sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan Skripsi ini. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi yang membutuhkan.

Pasuruan, 15 Juli 2020



Fitri Handayani

DAFTAR ISI

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI.....	i
TANDA PENGESAHAN	ii
HALAMAN KEASLIAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Uji Organoleptik	5
2.2 Ikan Asap.....	5
2.3 Potensi Perikanan di Desa Kedungboto	8
2.4 Mutu	12
2.5 Komponen Asap	14
2.6 Kajian Terdahulu	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Rancangan Penelitian	20
3.2 Lokasi Penelitian.....	20
3.3 Alat dan Bahan	21

3.4	Variabel Penelitian dan Pengukurannya	21
3.5	Populasi dan Sampel	22
3.6	Pengumpulan Data	23
3.7	Diagram Alir Penelitian	24
3.8	Analisis Data.....	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		30
4.1	Hasil Penelitian.....	30
4.2	Uji Validitas Data	31
4.3	Pembahasan	48
BAB V PENUTUP.....		40
5.1	Kesimpulan.....	40
5.2	Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA		43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Asap.....	12
Tabel 2.2 Kajian Terdahulu.....	18
Tabel 3.1 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen	23
Tabel 4.1 Demografi Responden/ Panelis.....	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Patin	10
Gambar 2.2 Ikan Nila.....	11
Gambar 2.3 Ikan Bandeng.....	12
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	24
Gambar 4.1 Sampel Ikan Patin Asap.....	32
Gambar 4.2 Sampel Ikan Nila Asap	32
Gambar 4.3 Sampel Ikan Bandeng Asap	33
Gambar 4.4 Hasil Organoleptik Berdasarkan Aroma, Rasa dan Tekstur ..	33
Gambar 4.5 Hasil Uji Organoleptik Ikan Asap	36
Gambar 4.6 Diagram Kandungan Kadar Air Ikan Asap.....	3

DAFTAR LAMPIRAN

Mencari Nilai F Tabel Aroma pada Excel.....	45
Mencari Nilai F Tabel Aroma pada Excel.....	45
Mencari Nilai F Tabel Aroma pada Excel.....	46
Dokumentasi di Pasar Ikan Asap Kedungboto	46
Dokumentasi Salah Satu Toko di Pasar Ikan Asap Kedungboto 1	47
Dokumentasi Salah Satu Toko di Pasar Ikan Asap Kedungboto 2	47
Panelis mengisi kuesioner.....	48
Perhitungan Uji Organoleptik.....	49