

**ANALISIS PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP OLAHAN
MAKANAN PRESTO TANGKAPAN SAMPINGAN IKAN
PEPETEK (*Leiognathus* sp.)**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan (Stara 1)
pada Jurusan Perikanan
Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi
Universitas Bangka Belitung



Oleh :
DARMANSYAH
2021211008

**JURUSAN MANAJEMEN SUMBERDAYA PERAIRAN
FAKULTAS PERTANIAN PERIKANAN DAN BIOLOGI
UNIVERSITAS BANGKA BELITUNG
2016**

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini, saya Darmansyah, menyatakan bahwa karya ilmiah/skripsi ini adalah asli hasil karya saya sendiri dan karya ilmiah ini belum pernah diajukan sebagai pemenuhan persyaratan untuk memperoleh gelar/derajat kesarjanaan starata satu (S1) dari Universitas Bangka Belitung dan perguruan tinggi lainnya.

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

Balunijuk, November 2016



Darmansyah
NIM. 202 1211 008

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Olahan Makanan Presto Tangkapan Sampingan Ikan Pepetek (*Leiognathus* sp.)

Nama : Darmansyah

NIM : 202 1211 008

Skripsi ini telah disidangkan dihadapan Majelis Penguji pada hari Kamis tanggal 13 Oktober 2016 dan telah diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan (Strata 1) pada Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung.

Mengesahkan

Tim Pembimbing ;

- | | |
|--------------------------------|---------------|
| 1. Eva Utami, S.Si., M.Si | Pembimbing I |
| 2. Khoirul Muslih, S.Pi., M.Si | Pembimbing II |



Majelis Penguji ;

- | | |
|--------------------------------|---------------|
| 1. Kurniawan, S.Pi., M.Si | Ketua/Anggota |
| 2. Denny Syaputra, S.Pi., M.Si | Anggota |
| 3. Eva Utami, S.Si., M.Si | Anggota |
| 4. Khoirul Muslih, S.Pi., M.Si | Anggota |



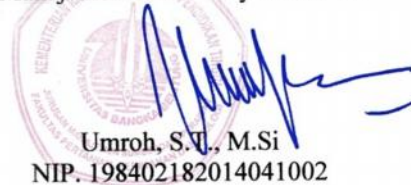
Balunujuk,.....

Pjs. Dekan, Fakultas Pertanian
Perikanan dan Biologi
Universitas Bangka Belitung



Kartika, S.P., M.Si
NP. 407200002

Pjs. Ketua Jurusan,
Manajemen Sumberdaya Perairan



Umroh, S.T., M.Si
NIP. 198402182014041002

ABSTRAK

Darmansyah (2021211008), Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Olahan Makanan Presto Tangkapan Sampingan Ikan Pepetek.
(Pembimbing : Eva Utami dan Khoirul Muslih)

Masyarakat Dusun Tuing Bangka hampir 75% berprofesi sebagai nelayan. Salah satu hasil tangkapan samping ikan pepetek yang tidak memiliki nilai ekonomi sangat melimpah. Pengolahan tangkapan sampingan yang telah ada dirasa kurang efektif oleh masyarakat Dusun Tuing, sehingga peneliti menawarkan alternatif pengolahan ikan pepetek dengan presto. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama perebusan terbaik pada tiga taraf waktu perebusan (60 menit, 90 menit, dan 120 menit) olahan hasil tangkapan sampingan ikan pepetek presto dan digoreng berdasarkan skala hedonik dan mengetahui kandungan proksimat pada pepetek presto yang terbaik dari uji hedonik. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni tahun 2016. Data kuisisioner berasal dari 50 orang panelis. Data kuisisioner dianalisis dengan analisis *Kruskal Wallis* dan uji lanjut analisis uji *T student*. Berdasarkan hasil analisis ($P > 0,05$) rasa, aroma, dan tekstur berbeda nyata. Hasil uji lanjut dengan adanya perbedaan secara signifikan adalah pengujian pada rasa dan tekstur, dengan taraf waktu perebusan terbaik adalah 120 menit. Kandungan proksimat pepetek presto taraf waktu 120 menit dan digoreng adalah 41,82% air, 5,85% abu, 12,57% lemak, dan 11,86% protein .

Kata Kunci : Waktu perebusan, Ikan Pepetek, Presto

ABSTRACT

Darmansyah (2021211008), Analysis of Consumer Acceptance Of Processed Foods Pressure cooking pepetek catch fish.

(Under Supervisor : Eva Utami dan Khoirul Muslih)

Almost 75% people of Tuing villages, Bangka work as fishermen. Pepetek fish is by catch product with low economic quality due to its hars bones, so that the processing method suited to this fish is high pressure cooking (Presto Pepetek). This studies aim to determine the best leve of boiling periods of pepetek (60, 90, and 120 minutes) based on organoleptic or hedonic test by using 50 panelist, and determine the content of water, protein, fat and ash of the product from the best treatment. Data analysis by using Kruskal wallis and t-student test. The studies revealed that taste, and texture, and odor were significantly different ($P < 0,05$) with the best level of boiling time was 120 minutes. The proximate analysis of the best treatment were 41,82% water, 5,85% ash, 12,57% fat, and. 11,86% protein.

Keyword: Boiling time, Fish pepetek, Pressure cooker



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena atas berkah dan hidayahNya jualah penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian ini yang berjudul **Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Olahan Makanan Presto Tangkapan Sampingan Ikan Pepetek**. Penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua tercinta Bapakku Mursidi Saubari dan Ibuku Ida Nursanti atas doa, dukungan, kasih sayang dan materil yang tak terhingga diberikan kepada penulis. Penulis juga ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Kartika, S.P., M.Si sebagai Dekan Fakultas Pertanian, Perikanan, dan Biologi
2. Ibu Umroh, S.T., M.Si sebagai Ketua Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan
3. Ibu Eva Utami, S.Si., M.Si sebagai pembimbing I dan Bapak Khoirul Muslih, S.Pi., M.Si sebagai pembimbing II yang telah meluangkan banyak waktu dalam pembuatan proposal hingga selesai skripsi ini.
4. Bapak Kurniawan, S.Pi., M.Si dan Bapak Denny Syaputra, S.Pi., M.Si sebagai dosen pembahas dan penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis guna menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh dosen dan staf Manajemen Sumberdaya Perairan yang turut memberi masukan untuk perbaikan skripsi ini: Bapak Indra Ambalika, S.Pi., M.Si, Bapak Wahyu Adi, S.Pi., M.Si, Ibu Irma Akhrianti, S.Pi., M.Si, Bapak Okto Supratman, S.Pi., M.Si, Bapak Heriyanto, A.Md.
6. Kepada adikku satu-satunya Mia Dahlia yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Namun, terlepas dari kesempurnaan tersebut penulis berharap skripsi ini bisa memberi manfaat bagi semua pihak. Semua kritik dan saran dari semua pihak sangat diharapkan agar skripsi ini lebih baik. Semoga skripsi ini dapat memberi manfaat bagi semua pihak.

Balunjuk, November 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Manfaat Penelitian	2
BAB. II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Ikan Pepetek (<i>Leiognathus sp</i>).....	3
2.1.1. Klasifikasi dan ciri morfologi ikan pepetek (<i>Leiognathus sp</i>)	3
2.1.2. Komposisi kimia ikan pepetek (<i>Leiognathus sp</i>)	5
2.2. Hasil Tangkapan Sampingan.....	5
2.3. Presto.....	5
2.4. Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	6
2.5. Panelis	7
2.5.1. Persyaratan panelis dalam Uji Hedonik	8
2.5.2. Macam-macam Panelis	8
2.6. Analisis Proksimat	9
BAB III. METODE PENELITIAN	10
3.1. Waktu dan Tempat	10
3.2. Alat dan Bahan.....	10
3.2.1. Alat.....	10

3.2.2. Bahan	10
3.3. Metode Pengambilan Data	10
3.4. Pembuatan Pepetek Presto	11
3.5. Pelaksanaan Penelitian	12
3.6. Analisis Data Penelitian	12
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Hasil	15
4.1.1. Uji Hedonik	15
4.1.2. Analisis Uji <i>Kruskal Wallis</i> (Uji H)	15
4.1.3. Analisis Uji <i>t student</i> (Uji t) Sampel berhubungan	15
4.1.4. Analisis Proksimat Pepetek Presto dengan waktu 120 Menit	16
4.2. Pembahasan	16
4.2.1. Uji Hedonik	16
4.2.2. Analisis Proksimat Pepetek Presto taraf waktu 120 Menit	18
BAB IV. SIMPULAN DAN SARAN	22
5.1. Simpulan	22
5.2. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	26

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kesukaan warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur (daftar kuisisioner)	26
Tabel 2. Kandungan Proksimat Ikan Pepetek (<i>Leiognathus splendens</i>)	5
Tabel 3. Skala Penilaian Uji Hedonik Pepetek Presto	12
Tabel 4. Nilai Uji Hedonik Pepetek Presto	15
Tabel 5. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	15
Tabel 6. Hasil Uji t student untuk taraf waktu 90 menit dan 120 menit	16
Tabel 7. Hasil analisis proksimat pepetek presto 120 menit	16
Tabel 8. Perbandingan kandungan proksimat ikan pepetek segar dan olahan pepetek presto	19



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Pepetek (*Leiognathus sp*)..... 4



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar isian Uji Hedonik Pepetek Presto	26
Lampiran 2. Data Uji Hedonik terhadap Warna Pepetek Presto.....	27
Lampiran 3. Uji <i>Kruskal Wallis</i> terhadap Warna Pepetek Presto	28
Lampiran 4. Data Uji Hedonik terhadap Rasa Pepetek Presto.....	29
Lampiran 5. Uji <i>Kruskal Wallis</i> terhadap Rasa Pepetek Presto	30
Lampiran 6. Uji lanjut Analisis Uji t <i>student</i> terhadap Rasa Pepetek Presto 90 menit dan 120 menit.....	31
Lampiran 7. Data Uji Hedonik terhadap Aroma Pepetek Presto	32
Lampiran 8. Uji <i>Kruskal Wallis</i> terhadap Aroma Pepetek Presto.....	33
Lampiran 9. Uji lanjut Analisis Uji t <i>student</i> terhadap Aroma Pepetek Presto 90 menit dan 120 menit.....	34
Lampiran 10. Data Uji Hedonik terhadap Tekstur Pepetek Presto	35
Lampiran 11. Uji <i>Kruskal Wallis</i> terhadap Tekstur Pepetek presto.....	36
Lampiran 12. Uji lanjut Uji t <i>student</i> terhadap Tekstur Pepetek Presto 90 menit dan 120 menit.....	37
Lampiran 13. Hasil pengujian Proksimat Pepetek Presto 120 menit	38
Lampiran 14. Peralatan dalam Penelitian.....	39
Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian	40