

**PENGARUH JENIS IKAN YANG BERBEDA TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN KIMIA IKAN PEDAS**

SKRIPSI

EGYA ERGHUELINA

26030116130063



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG**

2023

**PENGARUH JENIS IKAN YANG BERBEDA TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN KIMIA IKAN PEDA**

EGYA ERGHUELINA

26030116130063

Skripsi sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Derajat Sarjana S1 pada Departemen Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Diponegoro

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pengaruh Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap
Kualitas Fisik dan Kimia Ikan Peda
Nama Mahasiswa : Egya Erghuelina
NIM : 26030116130063
Departemen/Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

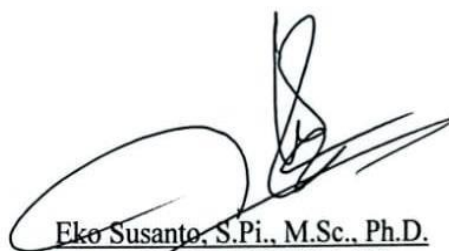
Mengesahkan,

Pembimbing Utama



Romadhon, S.Pi., M. Biotech
NIP. 1976090 6200501 1 002

Pembimbing Anggota



Eko Susanto, S.Pi., M.Sc., Ph.D.
NIP. 19820913 200604 1 003

Dekan,

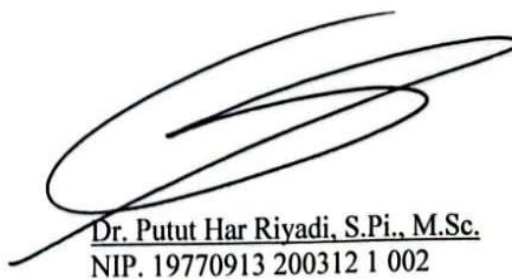
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Diponegoro



Winarni Agustini, M.Sc. Ph.D.
NIP. 19650821 199001 2 001

Ketua Departemen

Teknologi Hasil Perikanan



Dr. Putut Har Riyadi, S.Pi., M.Sc.
NIP. 19770913 200312 1 002

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pengaruh Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap
Kualitas Fisik dan Kimia Ikan Peda
Nama Mahasiswa : Egya Erghuelina
NIM : 26030116130063
Departemen/Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Skripsi ini telah disidangkan di hadapan Tim Penguji pada:

Hari/Tanggal : Rabu, 24 Mei 2023
Tempat : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Diponegoro

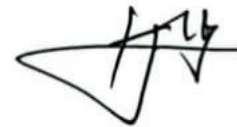
Penguji Utama



19/6/2023

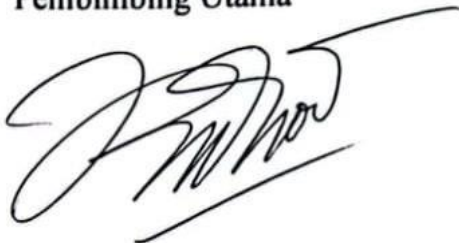
A. Suhaeli Fahmi, S. Pi., M. Sc
NIP. 19760916 200501 1 002

Penguji Anggota



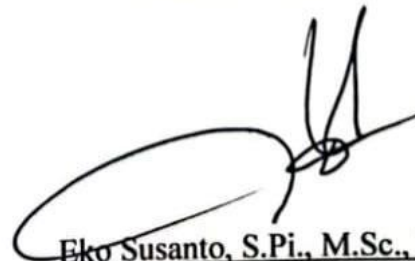
Lukita Purnamayati, S.TP. M.Sc
NIP. 19861009 201404 2 001

Pembimbing Utama



Romadhon, S. Pi., M. Biotech
NIP. 1976090 6200501 1 002

Pembimbing Anggota



Eko Susanto, S.Pi., M.Sc., Ph.D.,
NIP. 19820913 200604 1 003

PERNYATAAN KEASILAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya, Egya Erghuelina, menyatakan bahwa karya ilmiah/skripsi yang berjudul Pengaruh Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Ikan Peda adalah karya saya sendiri dan belum pernah diajukan sebagai pemenuhan persyaratan untuk memperoleh gelar kesarjanaan strata satu (S1) dari Universitas Diponegoro maupun perguruan tinggi lainnya.

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

Semarang, 9 Mei 2023



Egya Erghuelina

26030116130063

ABSTRAK

(Egya Erghuelina, 26030116130063, Pengaruh Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Ikan Peda, Romadhon dan Eko Susanto)

Salah satu jenis teknik pengawetan yang cukup terkenal di Indonesia adalah dengan fermentasi. Pembuatan ikan peda merupakan teknik pengawetan dengan fermentasi yang paling sering dilakukan. Setiap ikan memiliki kandungan gizi serta kadar proksimat yang berbeda-beda. Kadar proksimat yang berbeda tersebut seharusnya memiliki dampak kepada hasil akhir kualitas fisik dan kimia ikan peda. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis ikan yang berbeda terhadap kualitas fisik dan kimia ikan peda. Metode penelitian ini adalah *experimental laboratories* menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan perlakuan perbedaan jenis ikan yaitu ikan kembung, ikan tongkol, dan ikan japuh. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa jenis ikan yang berbeda berpengaruh terhadap kadar garam, kadar air, kadar protein, dan kadar lemak pada ikan peda. Kadar proksimat baik kadar garam, kadar air, kadar protein, dan kadar lemak tertinggi yaitu ikan peda yang berbahan dasar ikan japu.

Kata kunci: Fermentasi, Garam, Ikan Peda

ABSTRACT

(Egya Erghuelina, 26030116130063, The Effect of Different Types of Fish on the Physical and Chemical Quality of Peda Fish, Romadhon dan Eko Susanto)

One type of preservation technique that is quite well known in Indonesia is fermentation. Making peda fish is a preservation technique with fermentation that is most often done. Each fish has different nutritional content and proximate levels. These different proximate levels should have an impact on the final result of the physical and chemical quality of the peda fish. The purpose of this study was to determine the effect of different types of fish on the physical and chemical qualities of peda fish. The method of this research was an experimental laboratory using a completely randomized design with different types of fish, namely mackerel, tuna, and japuh. The results of the ANOVA test showed that different types of fish had an effect on salt content, water content, protein content, and fat content in peda fish. The proximate level, both salt content, water content, protein content, and the highest fat content, was the peda fish made from japu fish.

Keywords: *Fermentation, Salt, Peda Fish*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan YME yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Pengaruh Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Ikan Peda”.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis ikan yang berbeda terhadap kualitas fisik dan kimia ikan peda.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa untuk menyelesaikan skripsi ini tentunya tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih atas bimbingan, saran, dan kerjasamanya kepada:

1. Bapak Romadhon, S. Pi., M. Biotech. selaku dosen pembimbing utama, terima kasih atas arahan, koreksi, nasehat, serta perhatian demi kelancaran penyusunan skripsi ini;
2. Bapak Eko Susanto, S.Pi., M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing anggota, terima kasih atas arahan, koreksi, nasehat, serta perhatian demi kelancaran penyusunan skripsi ini;
3. Kedua orang tua yang telah mendukung dan membantu dalam penyusunan skripsi ini;

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Karena itu, saran dan kritik yang membangun demi perbaikan penulisan skripsi ini sangat penulis harapkan. Semoga karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

Semarang, 9 Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASILAN KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	2
1.3. Pendekatan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.6. Waktu, Tempat dan Lokasi Penelitian	4
2. TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1. Ikan	2
2.1.1. Ikan Kembung	7
2.1.2. Ikan Tongkol	8
2.1.3. Ikan Japuh	10
2.2. Ikan Peda.....	11
2.2.1. Pengertian Ikan Peda	11
2.2.2. Mutu Ikan Peda	12
2.2.3. Proses Pembuatan Ikan Peda	13
2.3. Fermentasi Bergaram	14
2.3.1. Pengertian Fermentasi	15
2.3.2. Jenis Fermentasi	16
2.3.3. Pengertian Garam	16
2.3.4. Jenis Garam	17
2.3.5. Fungsi Garam	17
2.3.6. Cara penggaraman	17
3. MATERI DAN METODE	7
3.1. Hipotesis Penelitian	7
3.2. Perumusan Hipotesis	7
3.3. Materi	7
3.3.1. Bahan	7
3.4. Metode	19
3.5. Metode Pengujian Ikan Peda Kembung	20
3.5.1. Uji Hedonik	20
3.5.2. Kadar Air	20

3.5.3. Kadar Lemak.....	21
3.5.4. Kadar Protein.....	21
3.5.5. Kadar Garam.....	22
3.6 Rancangan Percobaan.....	22
4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1. Kadar Air.....	19
4.2. Kadar Protein.....	25
4.3. Kadar Lemak.....	25
4.4. Kadar Garam.....	26
4.5. Nilai Hedonik Ikan Peda.....	27
4.5.1. Kenampakan.....	27
4.5.2. Bau.....	27
4.5.3. Tekstur.....	28
4.5.4. Rasa.....	28
5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
5.1. Kesimpulan.....	30
5.2. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	30
LAMPIRAN.....	32
RIWAYAT HIDUP.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan yang digunakan Pada Proses Pengolahan Ikan Peda, Analisis Proksimat, dan Uji Hedonik	19
Tabel 3.2 Alat yang digunakan Pada Proses Pengolahan Ikan Peda, Analisis Proksimat, dan Uji Hedonik	19
Tabel 3.3 Matriks rancangan percobaan	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ikan Kembung	7
Gambar 2. 2 Ikan Tongkol	9
Gambar 2. 3 Ikan Japuh	10
Gambar 2. 4 Skema Proses Pengolahan Ikan Peda dari Ikan Kembung	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisa Data Kandungan Air Ikan Peda	33
Lampiran 2. Hasil Analisa Data Kandungan Protein Ikan Peda.....	35
Lampiran 3. Hasil Analisa Data Kandungan Lemak Ikan Peda	37
Lampiran 4. Hasil Analisa Data Kandungan Garam Ikan Peda.....	39
Lampiran 5. Penilaian Hedonik (SNI 2346:2015)	41
Lampiran 6. Hasil Uji Kruskal Wallis terhadap Nilai Hedonik Ikan Peda dengan Jenis Ikan Yang Berbeda	45
Lampiran 7. Hasil Uji Mann Whitney terhadap Nilai Hedonik Ikan Peda dengan . Jenis Ikan Yang Berbeda	46