PENGARUH DOSIS BAHAN PENGENTAL TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM IKAN BANDENG *(Chanos chanos*)

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan Pada Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare.

ARNITA
217 150 009

Telah Diperiksa dan Disetujui,

Pada tanggal :

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Andi Adam Malik, S.Pi., M.Si	**Fitri Indah Yani, S.Pi., M.Si**
NBM. 1155684	**NBM. 1203207**

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Budidaya Perairan
Dr. Nurhapsa, S.P.,M.Si	**Dr. Sahabuddin, S.Kel., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1084349**

PROGRAM STUDI BUDIDAYA PERAIRAN

FAKULTAS PERTANIAN PETERNAKAN DAN PERIKANAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE

PAREPARE

2022

PENGARUH DOSIS BAHAN PENGENTAL TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM IKAN BANDENG

(Chanos chanos)

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian Pada Program Studi Budidaya Perairan
Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan
Universitas Muhammadiyah Parepare

ARNITA
217 150 009

Telah Diperiksa dan Disetujui,
Pada tanggal : 29 MARET 2022

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Andi Adam Malik, S.Pi., M.Si	Fitri Indah Yani, S.Pi., M.Si
NBM : 1155 684	NBM : 1203 207

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan UMPAR	Ketua Program Studi Budidaya Perairan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	Dr. Sahabuddin, S.Kel., M.Si
NBM. 938 319	NBM : 1084 349

PROGRAM STUDI BUDIDAYA PERAIRAN
FAKULTAS PERTANIAN PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
PAREPARE
2022

PENGARUH DOSIS BAHAN PENGENTAL TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)

ARNITA
217 150 009

SKRIPSI

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Andi Adam Malik, S.Pi., M.Si	Fitri Indah Yani, S.Pi., M.Si
NBM : 1155 684	NBM : 1203 207

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Budidaya Perairan
Dr. Nurhapsa, S.P.,M.Si	Dr. Sahabuddin, S.Kel., M.Si
NBM. 938 319	NBM : 1084 349

Isi Skripsi Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal: 21 Januari 2022

Susunan Dewan Penguji:

Ketua	Tanda Tangan
Dr. Andi Adam Malik, S.Pi., M.Si NBM : 1155 684	
Anggota I	
Fitri Indah Yani, S.Pi., M.Si NBM. 1203 207	
Anggota II	
Dr. Sahabuddin, S.Kel., M.Si NBM : 1084 349	
Anggota III	
Rismawaty Rusdi, S.Pi., M.Si NBM:	

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Perikanan

Tanggal: 30 MARET 2022
Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan

Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si
NBM. 938 319

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Arnita.

Nomor Induk Mahasiswa : 217 150 009.

Program Studi : Budidaya Perairan.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "**Pengaruh Dosis Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Es Krim Ikan Bandeng (Chanos chanos)**" adalah benar-benar hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri bukan merupakan pengambilan alihan sebagian atau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain, semua sumber data dan informasi telah jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Apabila dikemudian hari hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.



Parepare,
Yang membuat pernyataan.

Arnita.

ABSTRAK

ARNITA (217 150 009) Pengaruh Dosis Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Es Krim Ikan Bandeng (Dibimbing oleh Andi Adam Malik dan Fitri Indah Yani).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan agar-agar sebagai bahan pengental pada konsentrasi yang berbeda terhadap daya leleh dan nilai organoleptik es krim. Penelitian ini dilaksanakan selama 1 bulan Di kelurahan mangkoso, kecamatan soppeng riaja , kabupaten barru, provinsi sulawesi selatan. Metode yang digunakan yaitu metode eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), 4 kombinasi perlakuan dengan 3 kali ulangan A kontrol (tanpa penambahan agar-agar), B (5 gram agar-agar), C (10 gram agar-agar), D (15 gram agar-agar) Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh penambahan agar-agar sebagai bahan pengental dengan konsentrasi yang berbedah terhadap kualitas daya leleh dan nilai organoleptik pada es krim memberikan pengaruh yang sangat nyata.

Rata-rata daya leleh tertinggi keterendah yaitu D sebesar (39:35) menit, C sebesar (38:41) menit, B sebesar (35:01) menit, dan A sebesar (33:25) menit. Hasil uji organoleptik yaitu karakteristik warna yang sangat merah diperoleh C dengan rata-rata (3,33), karakteristik aroma susu dan agar-agar diperoleh A dengan rata-rata (3,07), karakteristik tekstur yang paling lembut diperoleh C dengan rata-rata (3,10), karakteristik rasa yang paling manis diperoleh A dengan rata-rata (3,23). Dari kesimpulan hasil penelitian maka diketahui bahwa perlakuan terbaik yang dapat direkomendasikan yaitu C untuk daya leleh dan nilai organoleptik es krim.

***Kata kunci: Es krim, agar-agar, organoleptik, daya leleh**.*

ABSTRACT

ARNITA (217 150 009) Pengaruh Dosis Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Es Krim Ikan Bandeng (Dibimbing oleh Andi Adam Malik dan Fitri Indah Yani) .

This study aims to determine the effect of adding agar as a thickening agent at different concentrations on the melting power and organoleptic value of ice cream. This research was carried out for 1 month in Mangkoso Village, Soppeng Riaja District, Barru Regency, South Sulawesi Province. The method used is the experimental method using Completely Randomized Design (CRD), 4 treatment combinations with 3 replications A control (without the addition of agar), B (5 grams of agar), C (10 grams of agar), D (15 grams of agar) The results showed that the effect of adding agar as a thickening agent with different concentrations on the melting power quality and organoleptic value of ice cream had a very significant effect.

The average of the highest melting power to the lowest is D of (39:35) minutes, C of (38:41) minutes, B of (35:01) minutes, and A of (33:25) minutes. The results of the organoleptic test are that the characteristic of very red color is obtained by C with an average of (3.33), the characteristic of the aroma of milk and agar is obtained by an average of A (3.07), the characteristic of very red texture is obtained by C with an average of average (3.10), the sweetest taste characteristic was obtained by A with an average of (3.23). From the conclusion of the research, it is known that the best treatment that can be recommended is C for the melting power and organoleptic value of ice cream.

Keywords : Ice Cream, Jelly, Organoleptic, Melting Power*.*

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi penelitian yang berjudul “Pengaruh Dosis Bahan Pengental Pada Es Krim Ikan Bandeng”.

Adapun tujuan dari penulisan Skripsi penelitian ini adalah untuk mempelajari cara pembuatan skripsi pada Universitas Muhammadiyah Pare-pare dan untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan jurusan Budidaya Perairan.

Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan moril maupun materil sehingga Skripsi penelitian ini dapat selesai. Ucapan terima kasih ini penulis tujukan kepada:

1. Ibu dan Ayah serta Suami dan saudara yang telah memberikan doa, dorongan dan semangat selama penyusunan Skripsi ini.
2. Dr. Sahabuddin, S.Kel., M. Si. Selaku Ketua Program Studi Budidaya perairan Universitas Muhammadiyah Pare-pare.
3. Dr. Andi Adam Malik, S.Pi., M.Si Selaku Pembimbing 1 Dan Sekaligus Fitri Indah Yani, S.Pi, M.Si Selaku Pembimbing ke 2 Yang telah ikut membantu dalam menyelesaikan Skripsi ini.

4. Ibu dan Bapak Dosen Fakultas Fapetrik Universitas Muhammadiyah Pare-pare yang telah mendidik dan memberikan bimbingan selama masa perkuliahan.
5. Teman-temanku yang telah memberikan motivasi selama penulisan dalam menyelesaikan Skripsi penelitian ini.

Meskipun telah berusaha menyelesaikan Skipsi ini sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa Skripsi penelitian ini masih ada kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan Skripsi penelitian ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Skripsi penelitian ini berguna bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Pare-pare,18 Februari 2022.

Arnita

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
SUSUNAN DEWAN PENGUJI iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iv
ABSTRAK v
ABSTRACT vi
KATA PENGANTAR viii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR GAMBAR xiii
DAFTAR LAMPIRAN xiv

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 3
1.3. Tujuan Penelitian 4
1.4. Manfaat Penelitian 4

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ikan Bandeng 5
2.2. Es Krim 9
2.3. Kandungan Es Krim 13
2.4. Bahan Pengental 15

BAB III. KERANGKA FIKIR

3.1. Hipotesis 18

BAB IV. LOKASI PENELITIAN

4.1. Alat dan Bahan 19
4.2. Prosedur penelitian 20
4.3. Rancangan Penelitian 21

4.4. Analisis Deskriptif Presentase 21
4.5. Metode Pengumpulan Data 22
4.6. Analisis Data.....25
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN
5.1. Kecepatan meleleh Es krim 26
5.2. Warna Es Krim 28
5.3. Aroma Es Krim 30
5.4. Tekstur 32
5.5. Rasa.....34
5.6. Pembahasan Umum Skor (Penelitian) Parameter 37
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN
6.1. Kesimpulan.....41
6.2. Saran.....41
DAFTAR PUSATAKA 42
LAMPIRAN.....44
RIWAYAT HIDUP.....58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi Umum Es Krim.....10
Tabel 2.2. Syarat Mutu Es Krim 10
Tabel 4.1. Alat Yang Digunakan.....19
Tabel 4.2. Bahan Yang Digunakan 19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Morfologi Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) 6

Gambar 5.1. Hasil analisis tingkat daya lele es krim dengan penambahan agar-agar 26

Gambar 5.2. Nilai uji organoleptik warna es krim dengan bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda 29

Gambar 5.3. Nilai uji organoleptik aroma es krim dengan bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda 31

Gambar 5.4. Nilai uji organoleptik Tekstur es krim dengan bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda 33

Gambar 5.5. Nilai uji organoleptik Rasa es krim dengan bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda 35

Gambar 5.6. Pembahasan umum skor penelitian parameter 37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penilaian Uji Organileptik 46
Lampiran 2. Tingkat Kesukaan Es Krim Ikan Bandeng Penambahan Agar Agar 49
Lampiran 3. Hasil Analisis Anova.....50
Lampiran 4. Dokumentasi 54