

SKRIPSI

**MUTU KIMIA DAN ORGANOLEPTIK LAPEK BUGIH YANG
DISUBSTITUSI DENGAN ABON IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) DAN
ABON IKAN LELE (*Clarias gariepinus*)**



Oleh :

YOLLA TIFA

1910016211010

**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2023**

SKRIPSI

**MUTU KIMIA DAN ORGANOLEPTIK LAPEK BUGIH YANG
DISUBSTITUSI DENGAN ABON IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) DAN
ABON IKAN LELE (*Clarias gariepinus*)**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan*



Oleh :

YOLLA TIFA

1910016211010

**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Mutu Kimia Dan Organoleptik Lapek Bugh Yang Disubstitusi Dengan Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*)
Nama : Yolla Tifa
NPM : 1910016211010
Program Studi : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas : Bung Hatta

Mengetahui :
Dekan,



Y. Yusra, MS., Ph.D.

Disetujui :
Pembimbing,

Prof. Dr. Ir. Yusra, M.Si.

Tanggal Lulus : 25 Juli 2023

UNIVERSITAS BUNG HATTA

RINGKASAN

YOLLA TIFA (1910016211010) Mutu Kimia dan Organoleptik Lapek Bugih Yang Disubstitusi Dengan Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Dibimbing oleh ibu Prof. Dr. Ir. Yusra M. Si.

Diversifikasi hasil olahan perikanan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*) dari ikan segar dan juga mengatasi sifat ikan yang mudah busuk (*perishable food*). Pengolahan abon ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi hasil olahan perikanan yang tergolong mudah dan sederhana yang dapat ditambahkan pada produk olahan. Penelitian dilakukan pada bulan Maret sampai Agustus 2023 di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (TPHP) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta dan Laboratorium Dasar Universitas Bung Hatta. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian abon ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan abon ikan lele (*Clarias gariepinus*) terhadap mutu kimia dan organoleptik pada lapek bugih. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Perlakuan yang dilakukan adalah (A) lapek bugih yang diberi abon ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan (B) lapek bugih yang diberi abon ikan lele (*Clarias gariepinus*). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji dua populasi (Uji T). Hasil menunjukkan ada pengaruh variasi pemberian abon ikan nila dan abon ikan lele terhadap uji mutu kimia dan mutu organoleptik lapek bugih.

Kata kunci : Ikan, Abon, Diversifikasi, Lapek bugih, Mutu

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN

LEMBAR KEASLIAN

RINGKASAN	ii
SUMMARY	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Masalah.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Nila.....	5
2.2 Gizi Ikan Nila.....	7
2.3 Ikan Lele.....	9
2.4 Gizi Ikan Lele.....	11
2.5 Pengolahan Dan Pengawetan Ikan	13
2.6 Abon.....	15
A. Pengolahan Abon Ikan	17
B. Kandungan Gizi Abon Ikan	18
C. Diversifikasi Hasil Olahan Perikanan	19

2.6 Lapek Bugih.....	21
A. Definisi Lapek Bugih	21
B. Bahan Baku Pembuatan Lapek Bugih.....	22
C. Proses Pembuatan Lapek Bugih.....	28
D. Mutu Lapek Bugih	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2 Metode Penelitian.....	31
3.3 Bahan dan Alat.....	32
3.4 Formulasi Pembuatan Lapek Bugih Abon Ikan Nila dan Abon Ikan Lele	33
3.5 Prosedur Penelitian.....	33
3.6 Analisis Data	35
3.7 Analisis Proksimat	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Analisis Proksimat	39
4.2 Uji Organoleptik.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	64

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negeri yang kaya dengan potensi kekayaan alam yang sangat luar biasa. Sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, Indonesia memiliki berbagai macam sumber daya alam yang melimpah, termasuk kekayaan lautnya. Indonesia memiliki potensi ikan yang sangat besar karena letak geografisnya yang berada di antara dua samudra yaitu Samudra Hindia dan Pasifik. Kondisi ini menjadikan Indonesia sebagai negara maritim yang kaya akan sumber daya kelautan, termasuk ikan. Indonesia memiliki lebih dari 17.000 pulau dan garis pantai yang panjang, sehingga membuat perairan di Indonesia memiliki berbagai jenis ikan yang beraneka ragam dan jumlahnya sangat melimpah. Beberapa jenis ikan yang populer di Indonesia antara lain ikan tongkol, ikan tuna, ikan kerapu, ikan bandeng, ikan kakap, ikan nila, dan masih banyak lagi. Selain itu, Indonesia juga memiliki budidaya ikan yang berkembang pesat, seperti budidaya ikan nila, ikan patin, ikan lele, dan masih banyak lagi. Potensi ikan di Indonesia sangat besar dan dapat menjadi sumber ekonomi yang penting bagi negara ini, baik dari sektor perikanan tangkap maupun budidaya (**Burhanuddin, 2021**).

Ikan adalah sumber makanan yang sangat baik untuk kesehatan karena kaya akan nutrisi penting seperti protein, omega-3, vitamin D, dan mineral seperti selenium dan zink. Protein yang terkandung dalam ikan merupakan sumber asam amino yang esensial untuk pembentukan otot dan jaringan tubuh lainnya. Selain itu, ikan juga mengandung lemak sehat yang penting untuk fungsi otak, jantung, dan sistem saraf. Omega-3 yang ditemukan dalam ikan merupakan asam lemak esensial yang tidak dapat diproduksi oleh tubuh manusia, sehingga harus diperoleh melalui makanan. Omega-3 diketahui dapat membantu mengurangi risiko penyakit jantung, menurunkan tekanan darah, dan meningkatkan kesehatan otak. Vitamin D yang terkandung dalam ikan juga penting untuk kesehatan tulang dan sistem kekebalan

tubuh, sedangkan mineral seperti selenium dan zink berperan penting dalam menjaga kesehatan sel dan jaringan tubuh (**Dinas Kelautan dan Perikanan Daerah Istimewa Yogyakarta, 2017**). Salah satu ikan yang memiliki protein yang cukup tinggi yaitu ikan nila dan ikan lele.

Ikan nila dan ikan lele keduanya merupakan sumber protein hewani yang baik dan sehat untuk dikonsumsi. Ikan nila mengandung protein berkualitas tinggi serta vitamin B kompleks dan mineral seperti fosfor, magnesium, dan kalium. Selain itu, ikan nila juga kaya akan asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk kesehatan jantung dan otak. Sementara itu, ikan lele juga mengandung protein tinggi serta vitamin B kompleks dan mineral seperti zat besi dan kalsium. Ikan lele juga mengandung asam lemak omega-3 meskipun dalam jumlah yang lebih sedikit dibandingkan ikan nila. Meskipun demikian, kedua jenis ikan ini cocok dikonsumsi sebagai sumber protein sehat yang dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi tubuh (**Handayani, 2020**). Walaupun memiliki banyak kelebihan, namun seperti yang kita ketahui ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Hanya dalam waktu sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Karena itu agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, perlu dijaga kondisinya (**Rahmawati, 2012**). Diversifikasi hasil olahan perikanan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*) dari ikan segar dan juga mengatasi sifat ikan yang mudah busuk (*perishable food*) (**Sari, 2014**). Pengolahan abon ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi hasil olahan perikanan yang tergolong mudah dan sederhana yang dapat ditambahkan pada produk olahan lainnya seperti lapek bugih.

Lapek bugih merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. Dilihat dari bentuknya, lapek bugih memiliki bentuk kerucut atau layaknya piramida dengan teksturnya yang lengket dan kenyal (**Waryono, 2021**). Dalam proses pembuatannya, lapek bugih membutuhkan bahan dasar seperti tepung ketan dan bahan pengikat seperti tepung terigu dan bahan isian seperti kelapa parut, gula pasir, garam halus dan vanili. Namun, bahan-bahan tersebut kurang memiliki

kandungan nutrisi yang baik untuk konsumsi. Sehingga untuk meningkatkan kandungan nutrisi dalam lapek bugih maka dilakukan substitusi abon ikan nila dan abon ikan lele.

Alasan penelitian ini penting dilakukan yaitu pertama, penelitian ini dapat meningkatkan variasi produk. Dengan menggantikan abon ikan nila dan abon ikan lele pada lapek bugih, penelitian ini dapat memberikan variasi baru dalam produk kuliner. Hal ini dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan memberikan pilihan alternatif bagi mereka yang mungkin memiliki preferensi atau pembatasan diet tertentu.

Kedua, pemanfaatan sumber daya ikan yang beragam. Penggunaan ikan nila dan ikan lele sebagai substitusi abon dapat membantu pemanfaatan sumber daya ikan yang beragam. Seringkali, hanya beberapa spesies ikan yang dominan dan populer sebagai bahan baku makanan, sementara spesies lainnya kurang dimanfaatkan. Dengan melakukan substitusi ini, penelitian ini dapat mempromosikan pemanfaatan berbagai spesies ikan, yang pada gilirannya dapat membantu menjaga keberlanjutan sumber daya ikan. Ketiga, peningkatan nilai gizi. Menggantikan kelapa dengan abon ikan nila dan ikan lele dalam lapek bugih dapat memberikan kontribusi pada peningkatan nilai gizi produk. Ikan nila dan ikan lele kaya akan protein, asam lemak omega-3, dan sejumlah nutrisi penting lainnya. Dengan demikian, penggunaan ikan ini diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi dari lapek bugih. Keempat, pengembangan produk lokal. Lapek bugih adalah makanan tradisional yang biasa ditemukan di daerah tertentu. Dengan melakukan penelitian diversifikasi ini, produk lokal dapat dikembangkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“MUTU KIMIA DAN ORGANOLEPTIK LAPEK BUGIH YANG DISUBSTITUSI DENGAN ABON IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) DAN ABON IKAN LELE (*Clarias gariepinus*)”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang akan dikemukakan dalam penelitian ini adalah menganalisis seberapa besar abon ikan dapat mempengaruhi mutu kimia dan organoleptik lapek bugih.

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan penulisan rumusan masalah di atas, maka dalam hal ini penelitian yang dilakukan penulis memiliki tujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian abon ikan terhadap mutu kimia dan organoleptik lapek bugih.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi penting kepada pengusaha dan pelaku industri pangan mengenai pengaruh pemberian abon ikan terhadap mutu lapek bugih sehingga dapat meningkatkan diversifikasi produk dan gizi masyarakat.